



Alexander Scholz und Jochen Bayer



Relaxt genießen und stilvoll feiern in der Speisemeisterei

Nach der Insolvenz der Speisemeisterei im Frühjahr 2018 haben mit Jochen Bayer und Alexander Scholz zwei erfahrene Gastronomen das Sternelokal im Schloss Hohenheim übernommen. Die neuen Gastgeber wollen vor allem im Event- und Veranstaltungsbereich sowie mit exklusivem Catering richtig durchstarten.

Was für eine Location: Wo einst Herzog Carl Eugen und seine Gemahlin Franziska den Sommer verbrachten, lässt es sich seit vielen Jahren wahrhaft herrlich speisen. Nachdem ab 1993 zunächst Martin Öxle Regie führte, übernahm 2008 nach der umfangreichen Sanierung und Modernisierung Frank Oehler das Zepter. Durch die beiden Sterneköche wurde das Haus weit über die Region hinaus bekannt. Umso überraschender war dann die Insolvenz der Speisemeisterei im Frühjahr 2018 – sie untermauert aber gleichzeitig auch, wie schwierig es ist, einen Genusstempel dieser Art wirtschaftlich erfolgreich zu führen. Trotz Insolvenz ging der Geschäftsbetrieb dennoch weiter, und seit Anfang Juli hat die Speisemeisterei mit Jochen Bayer und Alexander Scholz zwei neue Betreiber.

„Wir freuen uns sehr, zusammen mit unserem Küchenchef Stefan Gschwendtner und dem gesamten Team die Zukunft des Hauses in der Spitzengastronomie weiter gestalten zu kön-



Stefan Gschwendtner

nen“, betont Alexander Scholz, zusammen mit Jochen Bayer geschäftsführender Gesellschafter der 2017 gegründeten Bayer & Scholz Catering GmbH. „Unseren Gästen werden wir wie bisher unvergessliche kulinarische Erlebnisse bieten“, ergänzt Jochen Bayer.

In diesem Punkt kennen sich die beiden Gastronomen bestens aus: Jochen Bayer ist seit über zehn Jahren mit dem Mash im Stuttgarter Bosch-Areal erfolgreich in der Umsetzung von Firmen-Events mit bis zu 900 Gästen. Alexander Scholz hat in den letzten 20 Jahren unterschiedlichste gastronomische Konzepte in Stuttgart entwickelt, seit 2011 ist er außerdem exklusiver Gastronomiepartner der Staatstheater Stuttgart mit den Spielstätten Opernhaus, Schauspielhaus, Kammertheater und Schauspiel Nord. Für das gemeinsam betriebene Catering-Unternehmen haben die beiden übrigens erst unlängst einen Food-Truck erworben, der unter anderem auch mit Köstlichkeiten der Speisemeisterei bestückt werden soll.

Die Speisemeisterei betrachten die zwei Gastro-Unternehmer als echte Herausforderung, die sie aber engagiert annehmen – zumal sie mit Sternekoch Stefan Gschwendtner über einen Teamplayer verfügen, der schon an der Seite von Frank Oehler für die Küche verantwortlich zeichnete. Die Sterneküche wird weiterhin das Aushängeschild sein, daneben gibt es nun aber auch im Außenbereich ein Bistro, wo die Gäste mittags zum Beispiel Wiener Schnitzel, Rostbraten, Wurstsalat und andere Kleinigkeiten genießen können. Außerdem steht täglich eine Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten zur Verfügung.

Regelmäßig darf man sich in der Speisemeisterei darüber hinaus auf Events wie zum Beispiel Küchenpartys und vieles mehr freuen. Überhaupt ist die Location mit insgesamt 250 Plätzen drinnen und draußen geradezu prädestiniert für Feste und Feiern aller Art, insbesondere zum Beispiel für Hochzeiten, große Geburtstage und Firmenevents. Man darf gespannt sein. Der Weg nach Hohenheim lohnt sich jedenfalls wie eh und je!

Text: Matthias Gaul

