



Tourist-Info  
Alter Bahnhof Endersbach  
Bahnhofstraße 21  
71384 Weinstadt

Telefon (07151) 2 76 50 47  
Fax (07151) 2 76 50 48

Geschäftsführerin  
Heike Marx

Kreissparkasse Waiblingen  
BLZ (602 500 10)  
Konto 5 067 567

[info@remstal-route.de](mailto:info@remstal-route.de)  
[www.remstal-route.de](http://www.remstal-route.de)

24.01.2010

## **Pressemitteilung**

### **Bernd Bachofer kocht im „Hirsch“ Manolzweiler**

### **Meisterliche Kompositionen aus Fernost und Schwaben – Spitzenweine von Sven Ellwanger und Jochen Beurer**

Winterbach-Manolzweiler – Beide sind Küchenmeister, beide sind kreativ und kennen sich seit Jahren und beide sind stets für spontane, kulinarisch hochwertige Einfälle gut. Die Rede ist von Bernd Bachofer (Waiblingen) und Sven Waldenmaier (Hirsch, Manolzweiler). Sie vereinen ihre Kochkünste bei einem ziemlich einmaligen Event. Am Donnerstag, 11. September, kommt ab 19 Uhr Bernd Bachofer in das Landgasthaus „Hirsch“ in den Winterbacher Teilort Manolzweiler auf dem Schurwald. Hier übernimmt er gemeinsam mit Küchenchef Sven Waldenmaier das Kommando am Herd.

Bernd Bachofer bevorzugt mit seiner progressiven Aromaküche den asiatisch-molekularen Gaumenkitzel. Sven Waldenmaier steht seinem Meisterkollegen in nichts nach, wenngleich sein Augenmerk verfeinerten regionalen Spezialitäten gilt. Diese kontroversen Kochkünste, die Tradition und Kreativität verschmelzen, gibt es beim genüsslichen Abend im „Hirsch“ unter dem Motto „Tapas, Perlen und andere Schweinereien“ zu kosten.

Die Weinmacher Jochen Beurer (Stetten) und Sven Ellwanger (Großheppach) – beide gehören der erfolgreichen Gruppe „Junges Schwaben“ an – runden die Küchenkompositionen mit Spitzenweinen aus ihrem Keller ab. Selbstverständlich stehen sie den bewussten Genießern auch gerne Rede und Antwort.

Sven Waldenmaier und Bernd Bachofer kochen zum ersten Mal gemeinsam. Sie nehmen die selbst gestellte Herausforderung gerne an und freuen sich auf den spannenden Abend: „Wir werden einige wohlschmeckende Überraschungen auf die Teller bringen und damit ganz sicher Gaumengenüsse auslösen.“ Sie setzen dabei auch ein wenig auf die Neugier, gepaart mit einem Schuss Risikobereitschaft ihrer Gäste.

Ergänzt wird das Angebot durch eine exklusive Auswahl an glänzenden Perlen und Diamanten, die Uwe Fiedler präsentiert, Inhaber der Gold- und Platinschmiede Schwab aus Winterbach.

Das außergewöhnliche Tapas-Menü aus Fernost und Schwaben gibt es einschließlich den begleitenden Weinen zum Pauschalpreis von 79 Euro p.P. Verbindliche Reservierung gegen Vorkasse: Landgasthaus Hirsch, SWN KSK Waiblingen, BLZ 602 500 10, Kto. 5 303 520. Infos: Tel 07181 - 4 15 15.  
[www.landgasthaus-hirsch.de](http://www.landgasthaus-hirsch.de)

PS: Das Waiblinger Restaurant Bachofer hat am 11. September geöffnet