Zu Gast im Kupferäffle am Weibermarkt
Schwäbische Tapas und deutsche Weine mit Charakter

Neues Wohnzimmer im Herzen der Stadt

Kupferäffle? »Wir haben wochenlang nach einem passenden Namen für unser neues Lokal am Weibermarkt gesucht«, sagt Sebastian Keinath. »Wir haben Hunderte Vorschläge geprüft, kombiniert, verworfen und neu zusammengestellt. Entschieden haben wir uns schlussendlich für einen Namen, der unsere Philosophie von Gastronomie transportiert: Kupfer steht für hohe Qualität und das Äffle ist ein pfiffiges Tier, das auch mal die Arme baumeln lässt und das erkennbar Spaß am Leben hat.« »Der Name geht ins Ohr und bleibt einem im Gedächtnis«, sagt Richard Lottholz, zusammen mit Sebastian Keinath Betreiber des ehemaligen Gambrinus im Schatten der Reutlinger Marienkirche.

Sebastian Keinath (31) und Richard Lottholz (28) sind selbstständig und arbeiten erfolgreich seit mehr als zehn Jahren in der baden-württembergischen Gastronomie. Seit Oktober 2017 betreiben sie darüber hinaus in der Oststadt die Kaiserhalle, ein Szenelokal mit Kultstatus. »Unsere Idee, in Reutlingen ein zweites Lokal zu eröffnen, gärte in uns schon eine ganze Weile, weil uns die Achalmstadt am Herzen liegt und wir Lust hatten auf etwas Neues. Auf etwas, das es in Reutlingen nicht gibt. Als wir mitbekommen haben, dass das Gambrinus am Weibermarkt verpachtet wird, wussten wir: Das ist es«, sagt Richard Lottholz. »Der Standort ist ideal und der Weibermarkt bietet Synergieeffekte«, sagt Sebastian Keinath.

Bevor aber das erste Glas Wein, das erste Bier, die ersten selbst gemachten Maultaschen und Fleischküchle, die ersten schwäbischen Linsen oder Kässpätzle an einen der jeweils 40 Plätze drinnen oder draußen serviert werden konnten, war Knochenarbeit angesagt. »Wir haben die in die Jahre gekommene Gaststätte komplett ausgebeint. Drei Monate lang haben wir Tag für Tag bis spät in die Nacht mit Unterstützung lokaler Handwerksbetriebe geschuftet«, sagt Sebastian Keinath – bis nach und nach aus einer Baustelle ein heimeliges Gasthaus geworden ist.

Für dessen Gestaltung zeichnet in hohem Maß die Stuttgarter Innenarchitektin Isabell Ehring verantwortlich. »Sie war für uns ein Glücksfall«, sagt Sebastian Keinath. Die gedeckten Farben transportieren Gemütlichkeit, die Wiener Kaffeehausstühle erinnern an den legendären Tischlermeister Michael Thonet, der Mitte des 19. Jahrhunderts als Möbeldesigner Weltruhm erlangte. Verarbeitet wurden größtenteils Materialien aus nachhaltiger Produktion, die Küche und die sanitären Anlagen sind neu. »Durch die hohen Fenster, die wir eingebaut haben, flutet Licht in den Gastraum des Kupferäffles. Wunderschön ist auch die Fassade geworden. Die abgestuften Blautöne machen das Eckhaus zu einem Hingucker. Kurzum: Der Weibermarkt ist auch durchs Kupferäffle ein neues Wohnzimmer der Stadt geworden«, sagt Richard Lottholz.

Sebastian Keinath

Küchenchef ist Maximilian Wehner, ein ambitionierter Koch, mit dem sie schon lange im Cateringbereich zusammenarbeiten. Gelernt hat der 36-Jährige im Stadthotel in Freiburg. Weitere Stationen führten ihn in den Rammerthof in Nürtingen, den Bio-Gasthof Friedrichshöhle in Hayingen und in den Landgasthof Engel in Beuren. »Schwäbische Tapas, gekocht mit hochwertigen Grundzutaten, stehen im Kupferäffle auf der Speisekarte. Die Maultaschen, die Linsen, die Fleischküchle sind selbst gemacht, die Soßen basieren auf aufwendigen Fonds«, sagt Maximilian Wehner. »Es sind keine 08-15-Gerichte, sondern schwäbische Klassiker, die ich geschmacklich neu interpretiere, ohne ihre kulinarischen Wurzeln zu kappen.«

»Bei der Weinkarte hatten wir junge deutsche Winzer im Blick. Winzer wie die Brüder Philipp und Andreas Brummund aus dem rheinhessischen Ober-Hilbersheim. Wir kennen die beiden seit Jahren. Ihre Weine haben Charakter und stehen für höchste Qualität«, sagt Sebastian Keinath. »Und erst ihr Blanc de Noir. Himmel! Was für ein Wein!« Auch der Chardonnay von Sven Klundt oder Hannes Bergdolls Riesling, beide aus dem pfälzischen Landau, sind hervorragende Begleiter nicht nur der Käsevariation, die im Kupferäffle mit Nüssen und Feigensenf serviert wird. »Und wer eher auf Rotwein steht, wird beim Lemberger Wildwuchs vom Weingut Wolf im württembergischen Brackenheim-Hausen oder beim ›257 n.n. Cuvée‹ vom Collegium Wirtemberg feststellen, dass heimische Winzer längst international mithalten können«, sagt Richard Lottholz. »Sie produzieren Weine, die mit unserer gastronomischen Philosophie korrespondieren: Hohe Qualität und handwerkliches Können, kombiniert mit dem Mut zu Neuem.«

Richard Lottholz

ÖFFNUNGSZEITEN:
Das Kupferäffle am Weibermarkt ist dienstags bis freitags von 16 bis 24 Uhr, und samstags von 12 bis 24 Uhr geöffnet. Jeden geraden Sonntag im Monat gibt es ab 9 Uhr Frühstück. Geöffnet ist an diesem Tag dann bis 15 Uhr. Montag ist Ruhetag. Die Küche serviert bis 23 Uhr schwäbische Tapas und andere Leckereien. Reservierungen werden gerne telefonisch entgegengenommen.

Fotos: Niethammer/Grammer