

WÜRTH-GRUPPE

GESCHMACK IST DAS A UND O



Gewinnen Sie ein Arrangement „Kurzgenuss“ im Amtshaus. Es umfasst eine Übernachtung für zwei Personen inklusive Landfrühstück vom Buffet sowie ein Abendessen mit einem 6-Gang-Menü inklusive Aperitif. Mehr Infos zum Gewinnspiel finden Sie auf Seite 30.

Doppelspitze: Restaurantleiter Jürgen Alt (l.) und Sternekoch Sebastian Wiese (r.) führen gemeinsam das Amtshaus.

Sebastian Wiese ist einer von zwei Sterneköchen innerhalb der Würth-Gruppe – das Amtshaus in Ailringen/Jagst bietet eine feinsinnige, bodenständige Küche und feiert dieser Tage sein 20-jähriges Bestehen

Würth ist im Handwerk tätig und hat eine enge Beziehung zur Kunst. Sind Sie als Sternekoch eigentlich Handwerker oder Künstler?

Ich denke, eine gesunde Mischung aus beidem. Ohne das Handwerk des Kochens zu beherrschen, kann ich nicht künstlerisch tätig sein. Ich sehe mich daher schon mehr als Handwerker denn als Künstler. Auch familiär komme ich aus dem Handwerk, meine Großeltern kamen aus der Baubranche. Ich habe sogar eine Zimmermannslehre gemacht und als Geselle in diesem Gewerk gearbeitet, aber letztlich hat mich das nicht glücklich gemacht.

Und so wurden Sie Koch – wie genau kam es dazu?

Neben dem Handballsport hat mir Kochen in der Jugend einfach am meisten Spaß gemacht. Meine Oma mütterlicherseits war Köchin und so bin ich übers Essen zum Kochen gekommen. Das war in Oldenburg, Niedersachsen, wo ich groß geworden bin.

Nicht unbedingt der Hort der feinen, raffinierten Küche ...

In der Tat. Natürlich gibt es auch bei uns im Norden tolle, gute Küche, aber es war schon sinnvoll, etwas südlicher nach einer Lehre zu suchen, und da hatte ich sehr viel Glück: Ich konnte im Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart bei Vincent Klink lernen. Das war sowohl vom Kochniveau als auch vom Zwischenmenschlichen her ein perfekter Einstieg. Gleich als Lehrling auf einem so hohen Niveau mitwirken zu können, war sehr motivierend.

Welche Eigenschaften muss man mitbringen, um als Sternekoch zu bestehen?

Ich denke, vor allem Beharrlichkeit. Auch die Fähigkeit, nach vermeintlichen Niederlagen wieder aufzustehen. Und die Gabe, sich tagtäglich selbst motivieren zu können – und auch die Menschen um einen herum. Diese Eigenschaften, eine gute Ausbildung und mehrere Stationen in Küchen auf hohem Niveau sind gute Voraussetzungen, um als Koch erfolgreich zu sein. Kreativität ist sicher auch wichtig, aber nur, wenn sie auf einer soliden handwerklichen Basis aufbaut. Man muss die Basis des Kochens beherrschen, bevor man moderne Techniken anwenden kann.



Ein Besuch im Amtshaus ist immer etwas Besonderes: In der „Amtsstube“ hat sogar schon der Dalai Lama übernachtet.



Der Tagungsraum befindet sich im benachbarten historischen Rathaus.



▲ Sternekoch Sebastian Wiese ist ein bekennender Fan der regionalen Küche. Unter der Rubrik „Über den Tellerrand“ findet man auf der Speisekarte aber auch Klassiker der internationalen Hochküche.

Gibt sich ein Tester vom Guide Michelin eigentlich zu erkennen?

Nein – und ich kann auch beim besten Willen nicht sagen, wann die Tester im vergangenen Jahr da waren. Aber sie waren da, denn wir haben wieder einen Stern bekommen für 2018.

Wer Michelin-Stern hört, denkt vielleicht an steife Sitten und viel Brimborium.

Wollen Sie dieses Klischee korrigieren?

Unbedingt. Im Amtshaus legen wir eben gerade Wert darauf, dass sich hier jeder wohlfühlen kann. Wir sind ein kleines Restaurant mit einer sehr privaten, fast könnte man sagen Wohnzimmeratmosphäre. Bei uns muss man nicht in Anzug und Krawatte kommen und kann sich ungezwungen unterhalten. Wir legen insgesamt Wert auf eine natürliche, reduzierte, angenehme Atmosphäre. Und für unsere Küche gilt dasselbe: Die ist bei aller Feinheit, auf die ich schon Wert lege, im Grunde bodenständig und nicht abgehoben.

Was ist denn ein typisches Amtshaus-Gericht von Sebastian Wiese?

Da würde ich zuallererst unsere Ziegenkäsemaul-taschen mit Kaninchenragout nennen. Das ist ein typisches „Signature Dish“ im Amtshaus und wird sehr oft nachgefragt. Das Gericht spiegelt die Ausrichtung der Amtshaus-Küche sehr gut wider: hohe Anforderung ans Produkt, gepaart mit bodenständiger Anrichtung. Das Gericht und sein

Geschmack sind bei uns einfach wichtiger als das Aussehen – wenngleich auch wir auf schönes Anrichten Wert legen. Geschmack ist das A und O.

Wenn Sie von Ihrer Küche reden – hoher Qualitätsanspruch, Sinn fürs Feine, aber auch Bodenständigkeit –, dann hört man Kernwerte des Unternehmens und der Familie Würth heraus. Würden Sie dem zustimmen?

Absolut. Wir spüren einen großartigen Rückhalt seitens der Familie und des Konzerns und interpretieren unsere Freiheit nach meiner Einschätzung auf eine Art und Weise, die der Familie entspricht und zusagt. Die Familie Würth gibt uns das Gefühl, tolle Arbeit zu leisten, und das motiviert uns sehr. Wir können auch viel von Würth lernen – zum Beispiel in vertrieblicher Hinsicht. Gleichzeitig versuchen wir auch, einiges zurückzugeben und die Würth-Gruppe durch unsere Arbeit zu inspirieren.

Können auch die Würth Mitarbeiter privat einen Kochkurs beim Sternekoch im Amtshaus buchen?

Selbstverständlich. Wir bieten einmal in der Woche ein sogenanntes Küchenpraktikum an. In der Regel samstags von 10 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr. Das kostet 205 Euro/Person und Sie kochen dabei ein 4-Gang-Menü mit – das dann natürlich auch verkostet wird. Diese Art von sehr persönlichem Kochkurs ist auf zwei Personen



◀ Sebastian Wiese
in seinem Element



▲
Pralinen aus der hauseigenen Pâtisserie

beschränkt – also ideal auch für Paare. Gruppenkochkurse bieten wir für 10 bis 15 Personen an. Wer daran Interesse hat, kann sich liebend gerne bei mir melden.

Sie haben nun die Möglichkeit, sich an rund 7.000 Würth Mitarbeiter und deren Angehörige zu wenden. Was mögen Sie denen sagen?

Dass sie herzlich eingeladen sind, bei uns vorbeizukommen. Wir betrachten uns nicht als Restaurant für die oberen Zehntausend, sondern für alle. Unseren Sonntagsbraten gibt es beispielsweise auf sehr hohem Niveau für 37 Euro im Rahmen eines 3-Gang-Menüs. Wir haben keine Schwelle an der Tür, wir freuen uns über jeden Würth Mitarbeiter, der in der besonderen Atmosphäre des Amtshauses unsere Küche genießen will. Und im Rahmen des Preisausschreibens im KONTAKT laden wir auch zwei Personen zu einem Arrangement im Amtshaus ein. Schließlich feiern wir in diesem Jahr unser 20-jähriges Jubiläum.

Herr Wiese, vielen Dank für dieses sehr freundliche, sympathische Interview und viel Erfolg im Jubiläumsjahr und darüber hinaus.



Geschichte des Amtshauses

- 1447** Das Dorf Ailringen wird von den Herren des Deutschordens gekauft.
- 1580** Der Deutschorden erbaut das Gebäude mit Schmuckfachwerk im Renaissance-Stil.
- 1806** Das Amtshaus geht in den Besitz des Königreichs Württemberg über.
- 1992** Bei einem Ausflug durchs Hohenloher Land entdeckt Reinhold Würth das ehemalige Deutschordenshaus und die Pfarrscheuer und bewahrt das Kulturdenkmal damit vor dem Verfall.
- 1994** Um- und Wiederaufbau des Gebäudes werden begonnen.
- 1997** Das Hotel „Altes Amtshaus“ wird eröffnet.
- 1998** Eröffnung des Restaurants Amtskeller und Beginn des Hotel & Restaurants Amtshaus in seiner heutigen Form
- 2011** Die Inneneinrichtung wird renoviert.
- Seit 2015** Sternekoch Sebastian Wiese und Restaurantleiter Jürgen Alt führen das Amtshaus gemeinsam.

Hotel

15 Zimmer, Sterne-Restaurant „Amtskeller“

Besonderes

Durch die Größe des Hauses entsteht eine familiäre Atmosphäre. Es besteht die Möglichkeit zur Exklusivnutzung des Hotels und Restaurants – ideal für Familienfeiern, Hochzeiten oder Tagungen.

Kontakt

Hotel & Restaurant Amtshaus · Kirchbergweg 3 · 74673 Muldingen-Ailringen
T 07937 970-0 · info@amtshaus-ailringen.de · www.amtshaus-ailringen.de

