

Einblick ins neue Hotel in Beutelsbach

„Libarty Hotels“ hat Mitte Juli eröffnet – mit coronabedingter Verspätung / Stadtverwaltung: Es gibt nicht zu viele Hotels

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
 KEZIBAN BITEK

Weinstadt-Beutelsbach.

Fünf Gehminuten vom Beutelsbacher Bahnhof entfernt befindet sich in der Cannonstraße ein neues Haus namens „Libarty Hotels“, das Mitte Juli eröffnet hat.

Erst Anfang dieses Jahres hatte in Endersbach das Remstal-Hotel mit 65 Zimmern aufgemacht. Braucht Weinstadt also überhaupt ein weiteres Hotel? „Das bestimmt grundsätzlich nicht die Stadt, sondern die Nachfrage“, sagt der städtische Pressesprecher Holger Niederberger. Sowohl die Stadt Weinstadt als auch der Tourismusverein Remstal-Route – dem OB Michael Scharmann vorsitzt – begrüße „jede Übernachtungsmöglichkeit, die es in Weinstadt gibt“, so Niederberger. Über jeden einzelnen Gast, der ins Remstal kommt und sogar übernachtet, freue man sich.

Die Frage, ob Weinstadt eine weitere Unterkunft braucht, beantwortet natürlich auch der Hotelinhaber Lothar Kopp mit einem Ja. „Weinstadt braucht so ein Haus“, sagt der 51-Jährige. „So ein Hotel ist für die Region und für Weinstadt eine Bereicherung.“ Sein Ziel sei auch, den „Städtetourismus aus Stuttgart in Weinstadt mitanzusiedeln“.

47 Zimmer, jedes ist anders dekoriert

Sicher ist sich Lothar Kopp auch darin, dass es zwischen Schwäbisch Gmünd und Stuttgart kein solches Hotel mit diesem Konzept gibt. Denn seine 47-Zimmer-Unterkunft sei kein Nullachtfünfzehn-Hotel: Hier steht die Kunst im Mittelpunkt. In den Gängen, Räumen und im Treppenhaus, überall hängen Bilder. Mal blickt der Gast in die Augen eines Adlers, mal wird er von einer afrikanischen Kämpferin begrüßt.

Kunstwerke gibt es nicht nur im Hotel, sie zielen auch die weiße Außenfassade. In der Lobby des Hotels ist es besonders bunt: Die Wände ziert eine Tapete, die silberne Bäume auf dunkelblauem Untergrund zeigt. Vor diesem Hintergrund stehen bor-



Mit jedem Bild im „Libarty Hotels“ verbindet der Inhaber Lothar Kopp eine andere Geschichte.

Fotos: Palmizi

deauxfarbene Samtsofas. Die Gänge haben eine Anthrazit-Nuance. Das hotelinterne Fitnessstudio wurde grün-türkis ausgestattet. „Das ganze Farbkonzept war recht aufwendig“, gesteht der Inhaber. So individuell, wie seine Gäste sind, so einzigartig sollten auch die Dekorationselemente und die Einrichtung sein. „Wir möchten, dass die Gäste das, was wir anbieten, auf ihre eigene Art und Weise aufnehmen“, sagt er.

Das alles zusammenzubekommen sei alles andere als einfach gewesen. „Jedes Stück, jede Deko, jedes Bild – zu jedem gibt es eine eigene Geschichte“, sagt der 51-Jährige. So erinnert er sich an einen Trip, bei dem sie 400 Kilometer gefahren sind, um

besondere Dekostücke abzuholen. Auf der Rückfahrt standen sie mit einem vollgepackten Auto und einigen Kartons auf dem Schoß zwei Stunden im Stau. Auch sei seine Schwester in die Niederlande gefahren, um einen Tisch für die Lobby zu kaufen. Als Lothar Kopp die Sukkulente im Glas im Frühstückszimmer sieht, erinnert er sich, wie diese Pflanzen ins Hotel kamen: „In einer Nacht-und-Nebel-Aktion sind die aus Paris geholt worden. Wir sind morgens um 3 Uhr losgefahren und kamen abends um 18 Uhr zurück.“ Mit dem Ergebnis ist der Lorcher sehr zufrieden: „Es steckt in diesem Surface unendlich viel Arbeit und Herzblut, aber es hat sich gelohnt.“ Weniger zu-

frieden ist der Inhaber, der den Betrieb eigentlich zum Anfang des Jahres aufnehmen wollte, mit der coronabedingten Situation. Dadurch, dass viele Veranstaltungen ausgefallen sind oder Urlaube umgeplant wurden, lassen die Besucherzahlen zu wünschen übrig. Doch: „Die Resonanz, die wir haben, die lässt uns guter Hoffnung sein“, sagt Kopp. „Trotz diesem Irrsinn, trotz Corona läuft’s – toi, toi, toi. Es kann nicht schlimmer kommen.“

Eine Maßnahme für eine erneute Zuspitzung der Krise hat er schon auf dem Zettel: Dann sollen sich die Gäste nach dem Einbahn-Prinzip nur in eine Richtung bewegen können.



Die Dekoration ist in jedem Zimmer anders.



In der Hotellobby gibt es viele unterschiedliche Elemente, die von verschiedenen Orten stammen.



Auch an der Fassade hängen Bilder.

Ersatz zum Fest: Feuerwehr dreht Kochvideo

Die Weinstädter Wehr zeigt im Video, wie ihre traditionelle Schlachtplatte zu Hause zubereitet werden kann

Weinstadt.

Wie so viele Feste und Veranstaltungen findet in diesem Jahr auch der traditionelle „Treffpunkt Feuerwehr“ in Beutelsbach nicht statt. Dabei wollten es die ehrenamtlichen Einsatzkräfte aus Weinstadt aber nicht belassen, schließlich ist das jährliche Fest auch immer ein Beitrag zur lebendigen Ortskultur. Um den ausbleibenden Gästen dennoch etwas Besonderes zu bieten, wurde laut Pressemitteilung der Feuerwehr kurzerhand ein Standardgericht des Fests als Rezept verfilmt.

„Uns war bereits früh klar, dass die derzeitigen Umstände kein Fest zulassen – denn für die Feuerwehr Weinstadt gilt: weiterhin einsatzbereit sein und unnötige Ansteckungsrisiken vermeiden“, erklärt Abteilungskommandant Lutz Rühle laut Pressemitteilung. „Dennoch wollten wir den jährlichen Treffpunkt Feuerwehr nicht einfach absagen, sondern auch in diesem Jahr etwas Besonderes bieten.“ Schnell war die Idee geboren, mit einem der Chefköche ein kurzes Rezeptvideo zur traditionellen Schlachtplatte zu drehen.

Gesagt, getan: Stefan Gaupp, ehrenamtlicher Feuerwehrmann und Gerätewart der Abteilung, schlüpfte wie üblich beim Treffpunkt Feuerwehr in die Rolle des Chefkochs, und drei Mitglieder des Teams der Öffentlichkeitsarbeit richteten die Fahrzeughalle als Filmstudio ein – denn in der engen Küche des Feuerwehrhauses wäre ein Dreh unter Corona-Bedingungen kaum möglich gewesen.

„Normalerweise wird bei uns die Schlachtplatte auf Holzfeuer in einer Feldküche vorbereitet, zu Hause tut es aber auch ein großer Kochtopf“, erklärt Stefan Gaupp. Das Rezept hat er von seinen Vorgängern übernommen. Es ist eigentlich gar nicht so schwer: zunächst Zwiebeln würfeln und anschwitzen, dann das Weißkraut hinzugeben und etwas einkochen lassen. Hinzu kommen ein Viertele Weißwein, einige Wa-

holderbeeren sowie Pfeffer und Salz. „Das Kraut kann man noch sämiger machen, indem man eine geriebene rohe Kartoffel und etwas Brühe hinzugebt.“ Nach ein bis zwei Stunden legt man eine Scheibe Schweinebauch und -hals sowie die Leber und Griebenwurst hinzu. „Passend dazu ein gutes Bauernbrot“, empfiehlt Chefkoch Gaupp. „Im Schnitt verkaufen wir rund 200 Schlachtplatten beim Treffpunkt Feuer-

wehr – das rustikale Gericht kommt gut an.“ Er selbst isst auch gern mal eine Schlachtplatte, „aber nicht am Feuerwehrfest, da habe ich nach zwei Tagen genug davon gesehen, da ist mir eher nach etwas Süßem“.

Nach rund zwei Stunden ist alles im Kasten. Das fertige Video wird auf den Social-Media-Kanälen und der Internetseite der Feuerwehr veröffentlicht. Wegen der be-

sonderen Situation ist das eine Ausnahme, denn dort gibt es normalerweise vor allem Einblicke in den Ausbildungs- und Übungsalltag der mehr als 200 ehrenamtlichen Weinstädter Einsatzkräfte zu sehen.

Für die Feuerwehrleute ist die Coronapandemie nach wie vor das dominierende Thema. „Den Übungsdienst haben wir seit Juli in einem Minimalumfang wieder aufgenommen. Dennoch sind wir von Normalität noch weit entfernt“, erklärt Abteilungskommandant Lutz Rühle. „Wir müssen und werden weiterhin besonders wachsam sein, schließlich läuft der Einsatzbetrieb ganz regulär weiter. Unser Team ist aber gut eingespäht, achtet auf die besonderen Hygienemaßnahmen und trägt es mit Fassung, dass wir in diesem Jahr leider kein Feuerwehrfest veranstalten können.“

Das Rezept noch mal im Überblick:

- Metzgerzwiebel grob würfeln und mit Schmalz im Topf andünsten.
- Etwas Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
- Weißkraut aus der Dose oder dem Glas hinzugeben und ein paar Minuten einkochen lassen.
- Dann ein Viertele sauren Weißwein hinzugeben.
- Nach eigenem Belieben mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen.
- Kraut ein bis zwei Stunden auf mittlerer Temperatur kochen lassen.
- Gegebenenfalls eine rohe, geriebene Kartoffel und etwas Brühe hinzugeben, damit das Sauerkraut sämiger wird.
- Schweinebauch und -hals auf das Kraut legen und rund 45 Minuten köcheln lassen. Ebenso die Leber- und Griebenwurst für circa 15 Minuten.
- Das Ganze mit einem rustikalen Bauernbrot reichen.



Da wegen Corona das Feuerwehrfest in Beutelsbach in diesem Jahr ausfällt, hat die Feuerwehr ein Kochvideo gedreht. Zubereitet wird alles von Stefan Gaupp. Foto: Schneider

Die ganze Videoanleitung gibt es vom 5. September an unter www.feuerwehr-weinstadt.de/schlachtplatte im Internet.

In Kürze

Weinstadt-Großheppach. Der Nachmittagstreff des Sozialverbands VdK der Großheppacher Ortsgruppe am Dienstag, 8. September, im Gasthaus Trollinger findet wegen Corona nicht statt.

Wir gratulieren

Samstag, 5. September:
Waiblingen-Neustadt: Marios Ioannidis zum 90. Geburtstag.
Kernen-Stetten: Eugen Bauer zum 85. Geburtstag.
Korb-Kleinheppach: Günter Kothe zum 85. Geburtstag.
Weinstadt-Beutelsbach: Georgios Gildakis und Kalliopi Gildaki zur Goldenen Hochzeit.
Weinstadt-Endersbach: Mathilde Baumm zum 95. Geburtstag.
Weinstadt-Schnait: Elisabeth Hanne-mann zum 70. Geburtstag.
Weinstadt-Strümpfelbach: Gerlinde Zipfel zum 70. Geburtstag.
Remshalden-Geradstetten: Waltraud Wohl zum 80. Geburtstag.

Sonntag, 6. September:
Waiblingen: Ottilie Bernetseder zum 90. Geburtstag.
Waiblingen-Neustadt: Anneliese Thomas zum 80. Geburtstag.
Kernen-Rommelshausen: Helma Nitsche zum 80. Geburtstag.
Kernen-Stetten: Ingrid Marquardt zum 70. Geburtstag.
Remshalden-Grunbach: Ida Worlitschek zum 90. Geburtstag.

Was · Wann · Wo

Samstag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 12 bis 16 Uhr Häckselplatz neben dem Grillplatz Richtung Aichelberg geöffnet.
 - 13 bis 19 Uhr Minigolfanlage im Freibad Beutelsbach geöffnet, Kassenschluss 18 Uhr, Betreten des Geländes nur mit Mundschutz.

Weinstadt-Endersbach:
 - 9 bis 12 Uhr Recyclinghof geöffnet.

Kernen-Rommelshausen:
 - 9 bis 15 Uhr Recyclinghof geöffnet.

Korb:
 - 8 bis 12 Uhr Recyclinghof geöffnet.

Sonntag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 13 bis 19 Uhr Minigolfanlage im Freibad Beutelsbach geöffnet, Kassenschluss 18 Uhr, Betreten des Geländes nur mit Mundschutz.

Büchereien

Samstag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 10 bis 13 Uhr Stadtbücherei geöffnet.

Remshalden-Geradstetten:
 - geschlossen.

Bäder

Samstag und Sonntag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 10 bis 14 Uhr u. 15 bis 19 Uhr Freibad geöffnet.

Weinstadt-Strümpfelbach:
 - 10 bis 14 Uhr u. 15 bis 19 Uhr Freibad geöffnet.

Fellbach:
 - F3 Freibad geöffnet, Zeitfenster: 7.30 bis 9.30 Uhr, 10 bis 14 Uhr u. 15 bis 19 Uhr.

Museen/Ausstellungen

Samstag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 14 bis 18 Uhr „Bügeleisenausstellung“, Württemberg-Haus, Stiftstr. 11.

Kernen-Stetten:
 - Bronzeplastiken rund um die Y-Burg und in der Y-Burg von Prof. Karl-Ulrich Nuss – Dauerausstellung unter freiem Himmel.

- 15 bis 18 Uhr Dauerausstellung „Ortsgeschichte“ im Museum unter der Yburg, Hindenburgstr. 24.

Schwaikheim:
 - 9 bis 12 Uhr Alte Schmiede, Burgstraße.

Sonntag

Weinstadt-Beutelsbach:
 - 14 bis 18 Uhr „Bügeleisenausstellung“, Württemberg-Haus, Stiftstr. 11.

Weinstadt-Strümpfelbach:
 - 14 bis 17 Uhr Museum Sammlung Nuss geöffnet, Hauptstr. 19.

Kernen-Stetten:
 - 15 bis 18 Uhr Museum unter der Y-Burg, Dauerausstellung „Ortsgeschichte“, Hindenburgstr. 24.

Remshalden-Grunbach:
 - 14 bis 17 Uhr Museum Remshalden, Schillerstraße 48 geöffnet.

Nachdienst-Apotheken

Samstag

Weinstadt-Endersbach:
 - Viadukt-Apotheke, Strümpfelbacher Straße 6

Sonntag

Waiblingen-Hegnach:
 - Apotheke Hegnach, Hauptstraße 45

Winnenden:
 - Markthaus Apotheke Mache, Marktstraße 44