

AOK Genießer-Tour – größte Speisekarte der Stadt

Die größte Auswahl an Speisen im Rahmen einer einzigen Veranstaltung

Am Samstag, 27. März, wird die AOK Genießer-Tour zum ersten Mal in die Kirchheimer Innenstadt einziehen. Einige auserwählte Restaurants nehmen daran teil und bieten jeweils ein dreigängiges Menü an. Die Besucher der Genießer-Tour können sich aus diesem reichhaltigen Angebot ihre eigene Tour zusammenstellen – für 22 Euro im Vorverkauf.

„Mit diesem Event wollen wir ein Gegenstück zu den klassischen Kneipennächten etablieren“, sagt Morris Wolf, Inhaber der Eventagentur Jamvision und Organisa-

cherten der AOK bekommen das Ticket zu einem Vorzugspreis von 19,50 Euro.

Der Ablauf der Tour ist denkbar simpel. In jedem Lokal wird ein aus drei Gängen bestehendes Menü angeboten. „Die Besucher der Genießer-Tour können sich daraus ihr individuelles Menü zusammenstellen und je nach Lust und Laune in den verschiedenen Lokalen Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise einnehmen, oder aber auch in ein und demselben verweilen“, sagt Morris Wolf. Angeregt wird natürlich das Wechseln des Restaurants im Sinne eines „Menü-Hoppings“. Das Angebot ist dabei sehr breit gefächert. Es reicht von mediterranen Leckereien, von typisch schwäbischen Speisen bis hin zu Spezialitäten vom Balkan. Die Einbindung der „AOK PfundsFit“-Menüs in den Speiseplan sorgt für eine weitere gelungene Abwechslung.

Im Vorverkauf kostet die Genießer-Tour 22 Euro. Die Menügutscheine können über die Agentur, bei allen teilnehmenden Restaurants sowie an den bekannten Vorverkaufsstellen erworben werden. Am Infostand am Marktplatz sowie bei den Restaurants kostet die kulinarische Tour am Abend 24 Euro. Zusammen mit dem Ticket erhalten die Liebhaber guten Essens eine Speisekarte, worauf die teilnehmenden Gastronomen mit ihrem jeweiligen Angebot einzusehen sind. „So kann sich jeder leicht orientieren und seine eigene Speisefolge zusammenstellen“, sagt Wolf. Die Lokale der Genießer-Tour liegen allesamt nahe beieinander und sind problemlos zu Fuß zu erreichen. Und ein Spaziergang nach einer leckeren Speise

schadet bekanntlich nicht. Um 18 Uhr ist Küchenbeginn in den teilnehmenden Restaurants, um 23.30 Uhr ist Küchenschluss. „Die einzelnen Speisen gibt es natürlich nur solange der Vorrat reicht. Das können wir nicht steuern, deswegen empfehlen wir im Voraus zu reservieren“, sagt Wolf, der bei der Erstauflage der AOK Genießer-Tour in Kirchheim auf ähnlich viel Zuspruch hofft, wie in Böblingen, wo die Tour bereits seit vier Jahren stattfindet. Gäste, die nicht an der Genießer-Tour teilnehmen, können natürlich ebenfalls die Restaurants besuchen – und à la carte essen oder sich noch dort zu einer spontanen Tour entschließen.



Fragen und Antworten zur Genießer-Tour

Morris Wolf, Organisator der ersten Genießer-Tour in Kirchheim im Interview

Woher stammt die Genießer-Tour?

Morris Wolf: Die Genießer-Tour ist eine Erfindung der Restaurants in Böblingen, wo wir nun schon seit drei Jahren sind. Wir sind nur die veranstaltende Agentur und vertreten die Interessen und Vorschläge der jeweiligen Restaurants. Die Tour wächst also auch inhaltlich mit jeder neuen Stadt und jedem neuen Wirt.

Was ist das Besondere an der Tour?

Wolf: Für den Gast ist es was Besonderes, an einem Abend mehrere Restaurants aufzusuchen und mit einem 3-Gang-Menü, das er sich auch noch selbst zusammengestellt hat, die Innenstadt zu erkunden. Für die Restaurants ist es ebenfalls attraktiv, da sich keiner um etwas kümmern muss.

Die Wirte kochen, und wir organisieren das Event „drumherum“.

Was kostet die Tour und wo gibt es die Karten?

Wolf: Das Ticket zur Tour kostet 22 Euro im Vorverkauf. Wir starten mit Flyern und Anzeigen in der Tageszeitung immer circa drei Wochen vorher, sodass jeder Gast genügend Zeit hat, sich seine persönliche Tour zusammenzustellen. Jedes teilnehmende Restaurant ist dann mit dieser „größten Speisekarte der Stadt“ ausgerüstet und verkauft auch die Tickets.

Wie viele Gäste erwarten Sie, und gibt es da kein großes Gedränge dann?

Wolf: Wir haben im Schnitt 400 bis 500 Gäste, also kein Vergleich zu anderen Kneipen- oder

Musiknächten. Alle Gäste werden dringend angehalten zu reservieren. Da die meisten nur einen Gang zu sich nehmen, sind die Tische auch nur kurz belegt – nach 30 Minuten ist der Tisch wieder frei für den Nächsten. Natürlich tauchen auch spontan Genießer-Tour-Gäste auf; sollten die dann keinen Platz bekommen, kann man an der Bar auf einen freien Platz warten oder weiterziehen. Die Restaurants werden eher keine Plätze auf Verdacht frei halten. Mal sehen, wie es wird, wir lassen uns alle überraschen.

Wie geht es nach der ersten Tour weiter?

Wolf: Geplant sind zwei Veranstaltungen pro Jahr, sehr wahrscheinlich kommen wir dann im September oder Oktober wieder.

Was wollen Sie den Gästen noch mit auf die Tour geben?

Wolf: Die Gäste sollen die Speisekarte, also den Flyer zur Tour, gut studieren. Hier gibt es auch allerhand Zusatzdinge zu sehen. So wird es zum Beispiel in Kirchheim einen kostenlosen Shuttle-Service geben, um außenliegende Restaurants besser zu erreichen. Zusätzlich gibt es Gewinnspiele, Gratisgetränke oder After-Genießer-Tour-Partys. So kann man den Abend genussvoll ausklingen lassen. Es ist zum Beispiel auch wichtig zu wissen, dass die Tickets ihre Gültigkeit behalten. Man kann also mit den Tickets, oder auch nur mit einem Gang, Restaurants in einer anderen Stadt besuchen. Natürlich nur zu Genießer-Tour-Terminen, die es allesamt auf der Homepage zu ersehen sind.



tor der Genießer-Tour, die auch noch in anderen Städten stattfindet. „Die Genießer-Tour ist eine Veranstaltung der Gastronomie“, betont Wolf. Das Event sei bestes Stadtmarketing und diene der Innenstadtbelegung. Das Ziel ist, dass die Teilnehmer der Genießer-Tour auch einmal andere Lokale kennenlernen und sehen, dass es in der Kirchheimer Innenstadt eine breite Auswahl an verschiedenen Restaurants gibt. Neu an der Tour ist auch, dass mit der AOK ein Partner und Namensgeber gefunden wurde, der ganz speziell den Aspekt der gesunden Ernährung mit aufnimmt. „Gesundes Essen und ein Spaziergang an der frischen Luft passen schließlich optimal in das Konzept der Gesundheitskasse“, sagt Markus Laux von der AOK. Alle Versi-

1

1. Schafkäse gebacken mit Honig, karamellisierten Äpfeln und verschiedene Salate
2. Duett vom Lachs- und Rotbarschfilet mit Rucola-pesto, Sultaninen-Mandeln mit Wildreis
3. Tiramisù

ZUM FASS
traditionelle Küche - modern interpretiert
Dettinger Str. 31
Tel. 07021 74350

5

1. Gambas im Speckmantel auf Bisque mit Safranreis
2. Steinbuttfilet auf Gemüse-Julienne in feiner Thymiansauce und Kartoffeltörtchen
3. Warmes Schokoladen-Soufflé auf englischer Creme

RISTORANTE PIZZERIA im ALTEN WACHTHAUS
Seit 1988
Marktstr. 56, Tel. 07021 43151

8

1. Gegrillte Jakobsmuscheln mit Linsenvinaigrette an Salatbukett, Baguette
2. Saltimbocca vom Truthahn auf Champignons Risotto mit Thymians-Jus
3. Apfelküchle mit Zimt und Zucker an Quarkmousse mit Karamellsauce

Hotel u. Restaurant Fuchsen
Schlierbacher Str. 28
Tel. 07021 5780

2

1. Kartoffel-Bärlauchsuppe
2. Schweinefilet in der Senf-Kräuterkruste mit Champignonrahmsauce und selbstgemachten Spätzle
3. Eisbecher Premium Eis-Prä

Gaststätte zum Bären
www.baeren.tv
Marktstraße 18, Tel. 07021 49200

6

1. Würzige Blattsalate mit hausgemachten gebratenen Maultaschen an Kürbiskernöl
2. Gebratenes Zanderfilet mit Dijonsenfkruste auf Rotweinschalotten an Kräutertagliatelle
3. Luftiger Topfenkaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu eine Vanillecreme

3König Restaurant-Bar
Dreikönigstr. 11, Tel. 07021 734480

9

1. Gebratene Dorade Royal auf Süßkartoffelpüree und glasiertem Ackersalat
2. Sous vide gegarter Milchkalbsrücken mit Früchten aus Sizilien, Barolojus und Kartoffelgratin
3. Lauwarmes Manjartörtchen mit flüssigem Kern auf Fruchtsalat und Muskateis

Wanga
Dettinger Str. 95
Tel. 07021 7319396

VIP-Ticket erhältlich!

Regelmäßiger, kostenloser Shuttle-Service. Haltestellen siehe Plan

3

1. Feine Nudeln mit Kirschtomaten und Basilikumpesto, gebratenen Pilzen und Parmesan
2. Schwäbisches Allerlei mit Rostbrätle, Schweinefilet, Maultäschle, Rucolaspätzle und Gemüse
3. Dreierlei Schokoladenbrunnen mit heimischen & exotischen Früchten und Gebäck

Queens
Dettinger Str. 52/1
Tel. 07021 725273

ab 21 Uhr Live-Musik mit „Magic Acoustic Guitars“

4

1. Seeteufel-Garnelensuppe
2. Mediterranes Rinderfilet mit Kräuter-Parmesanfüllung, rosa gebraten an kräftiger Rotweinsauce und hausgemachte Gnocchi
3. Quark-Vanille-Mousse mit Früchten

Die Schmiede
Alleenstr. 132
Tel. 07021 8046616

7

1. Salat aus Mango, Tomaten und jungem Spargel mit gebratenen Riesengarnelen
2. Kalbsteak auf karamellisiertem Paprika mit Basilikumsauce und bunten Nudeln
3. Rosenmousse auf Mandeltarte mit Himbeergelee an Fruchtgarnitur

Villa im Park
Steingaustraße 19
Tel. 07021 9341678

inklusive Gratis Cocktail!

10

1. Blattsalat Variation im Parmesankörbchen mit Röschen vom hausgebeiztem Lachs
2. Poulardenbrust gefüllt mit Ricotta und getrockneter Tomate auf Babygemüse und Kräuterpolenta
3. Zweierlei von der Schokolade mit Orangeneis und Mangoespuma

ZUR BRENNE
Restaurant für Feinschmecker
Weiler Schafhof 50
Tel. 07021 45911

11

1. Asiatischer Gemüsenudelsalat mit Black Tiger Garnelle unter der Blätterteigkruste
2. Geflügelcurry im Filoteig-Körbchen mit Gemüse und Shiitakepilzen
3. Ingwertiramisù

Goldfinger M & D Gastronomie
Alleenstr. 79
Tel. 07021 7374888

Ticketinformationen

Vorverkauf bei unseren Partnern, allen teilnehmenden Restaurants und am Infostand.

Vorverkauf: 22,00 €
Abendkasse: 24,00 € (● Infostand am Kornhaus)
AOK-Versicherte 19,50 € (im AOK-KundenCenter)
VIP-Ticket 79,00 € (im Wanga erhältlich)

PfundsFit
Das Konzept für gesundes Genießen und Spaß am Essen
AOK Baden-Württemberg

AOK
Die Gesundheitskasse.