

Blickpunkt das PR-Themenspezial

Kulinarische Entdeckungen in familiärer Atmosphäre

Das Betzinger Restaurant Karlshöhe wurde aufwendig renoviert. Mit Marco Heller (links) und Olaf Schopf stehen zwei Spitzenköche am Herd



»Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.« Johann Wolfgang von Goethes Erkenntnis könnte auch auf der Speisekarte der Betzinger Karlshöhe stehen. »Wir wollen unsere Gäste mit regionaler und feinschmeckerischer Küche verwöhnen, ihnen saisonorientierte, mediterrane Gerichte servieren, die bei ihnen ihrer ausgezeichneten Qualität wegen bleibenden Eindruck hinterlassen«, sagt Küchenchef Olaf Schopf. »Und weil Gastfreundschaft unsere Lebensart ist, haben wir ein Ambiente geschaffen, an dessen Charme sich unsere Gäste ebenfalls eindrücklich erinnern sollen«, sagt Nina Schopf.



Wer gute Küche und Restaurants mit liebevoll familiärer Atmosphäre schätzt, weiß, dass ihm dies seit Jahren von Nina und Olaf Schopf geboten wird. Auch die Redaktion des Guide Michelin war beeindruckt. Deshalb haben Deutschlands oberste Restauranttester schon die Alte Mühle im Frankonienweg ausgezeichnet. Nina und Olaf Schopf haben dieses Restaurant zu einem der führenden Häuser Reutlingens gemacht, ehe sie sich 2001 beruflich in Richtung Schwarzwald orientierten. Vor fünf Jahren haben sie die Karlshöhe übernommen. »Im Betzinger Ruderschlachtweg haben wir unsere neue Heimat gefunden«, sagt Nina Schopf – eine Heimat, die sie mit viel Herzblut und Engagement gestaltet haben.



Fotos: Niethammer/privat

Die Umbauarbeiten waren umfangreich und grundlegend. Entstanden ist ein Restaurant, das seinen Gästen ebenso erholsame Stunden wie den richtigen Rahmen für unvergessliche Feste bietet. Der sonnige Wintergarten hat Platz für 60 Personen, im Saal können sich 80 Gäste kulinarisch verwöhnen lassen. Für zusätzlich 30 Personen werden Tische auf der Galerie eingedeckt. Und in den Sommermonaten schätzen Genießer die idyllische Gartenterrasse. »Wir haben der Karlshöhe einen eigenen Charakter gegeben, eine Individualität, die sich auch auf unserer Speisekarte findet«, sagt Olaf Schopf.

Jakobsmuschel, Gänseleberparfait, Trüffel spaghetti, rosa gebratenes Lammfilet oder Kalbsrückensteak sind kulinarische Aushängeschilder und werden ebenso freundlich-aufmerksam serviert wie Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder Kalbsleber nach Art des Chefs. Und wem der Sinn steht nach kräftigen oder feinen Suppen, Maultaschen oder Kutteln, wird ebenfalls fündig. Neben Olaf Schopf ist seit Anfang August Marco Heller für die Küchenleistungen verantwortlich. Er hat sein Handwerk unter anderem bei der österreichischen Spitzenköchin Johanna Maier gelernt, einer der besten Köchinnen der Welt. Von 2010 bis 2012 hatten Marco Heller und seine Frau Ursula die Terrine in der Deckerstraße gepachtet. Und auch sie haben den Guide Michelin mit ihren gastronomischen Leistungen beeindruckt. Marco Hellers Einstieg ins Küchenteam der Karlshöhe war ein Glücksfall. »Wir ergänzen uns kochtechnisch auf

hohem Niveau. Unsere jahrelangen Erfahrungen in vielen regionalen und überregionalen Küchen verschmelzen in der Karlshöhe zu einem eigenen, bodenständigen, aber pfiffigen Stil, der auch in Zukunft jede Menge kulinarische Entdeckungen bereithält«, sagt Marco Heller, der wie das gesamte Karlshöhe-Team bis in die Haarspitzen motiviert den Herbst und Winter erwartet. Hochsaison haben jetzt Gänse, die auch in der Karlshöhe ganz oben auf der Speisekarte stehen – und das täglich, denn einen Ruhetag gibt es nicht.



Restaurant Karlshöhe

Ruderschlachtweg 1 · 72770 Reutlingen-Betzingen
Telefon 0 71 21/50 33 00 · www.karlshoehe-reutlingen.de
Täglich warme Küche 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr
Sonn- und feiertags durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21 Uhr