



Hohe Auszeichnung für Restaurant Meilenstein

Beitrag

Garant für schwäbische Heimatküche Das Restaurant Meilenstein in Bad Wimpfen im Neckartal wurde mit dem Coq d'Or ausgezeichnet. Es gilt somit als Coq d'Or Garant für schwäbische Heimatküche – Bad Wimpfen ist eine Kurstadt am Neckar im Landkreis Heilbronn in der Region Kraichgau. Die Stadt war einst mittelalterliche Staufferpfalz und später bis 1803 Reichsstadt. Die Region hält unzählige Möglichkeiten bereit. Erkundung der Umgebung – sportlich anspruchsvoll oder auch gemütlich. Genussvolle Momente, gutes Essen und Trinken bietet Ihnen der Meilenstein. In Bad Wimpfen machen Sie eine Zeitreise zurück ins Mittelalter. Die Fachwerkkulisse und die vielen Sehenswürdigkeiten werden Sie verzaubern. Zu guter Letzt können Sie den Abenteuerausflug in der Altstadt, im Restaurant Meilenstein, in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Das klassische Fachwerk umrahmt das gemütliche Ambiente und unterstreicht die malerische Kulisse der Altstadt. Die neuzeitlichen Nuancen im Gasträum lassen das Ganze in neuem Glanz erstrahlen.

„Wir nennen unsere Küche -brutal lokal-. Da diese saisonal geprägt ist, beschäftigen wir uns auch mit den althergebrachten Techniken wie Pökeln, Einweichen, Säuern, Salzen, Fermentieren und Marinieren. Diese haben nicht nur einen geschmacklichen Reiz, sondern sind auch die älteste Art der natürlichen Konservierung. Wir möchten die Produzenten, welche in und um Bad Wimpfen herstellen, unterstützen und verwenden daher Produkte aus der unmittelbaren Umgebung. Bei uns gibt es folglich kein Fleisch aus Brasilien, Gemüse aus Holland oder sonstigen ökologischen, logistischen Unsinn. Das Restaurant Meilenstein bietet die Nähe zum Produkt aus der Region und die Nähe zum Koch.“ so Chef Marcel Stein. Wir begrüßen das Restaurant Meilenstein und die Mitarbeiter von Marcel und Susanne Stein, als neue aktive Mitstreiter zur Erhaltung des Kulinarischen Erbes. Sie stehen nun mit ihrem Namen für die Einhaltung unserer Guidelines. „Wir heißen sie herzlich Willkommen an Bord unseres Netzwerkes“. Die Küche, unter Chef Marcel, bietet eine schwäbische Küche. Traditionelles frisch aufgekocht ist sozusagen das Grundthema des Gasthauses.

Das Restaurant ist mit dem goldenen Hahn, „Coq d'Or“ (geschützte Wort- und Bildmarke) auf Urkunde, ausgezeichnet. Dieser hohen Auszeichnung ist sich Marcel und Susanne Stein bewusst und verpflichten sich dazu, die traditionelle Heimatküche hoch zu halten. Im Meilenstein kann man unter

anderem auch traditionell speisen, wie zu Großmutter's Zeiten. Marcel und Susanne Stein's Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant ist nun quasi eine weitere Anlaufstelle im Neckartal, wenn es um traditionell alte Rezepte und Gerichte aus der Region geht. Die Coq d'Or-Initiative möchte kulinarische Geschichte und Traditionen bewahren und aufleben lassen, und wo ist dies schöner, als gemeinsam zu Tisch. Marcel und Susanne Stein stehen für Frische, Qualität und Regionalität und das werden Sie riechen und schmecken. Für uns war es eine klare Sache, dass das Restaurant Meilenstein auf alle Fälle "Coq d'Or-würdig" ist. Schließlich stimm(t)en hier Ambiente, Tradition und Geschichte des Anwesens. Marcel und Susanne Stein sind durch Jahrzehnte lange gastronomische Erfahrung der Garant für schöne Stunden und schmackhafte Gaumenfreuden. Zu traditionellen schwäbischen Gerichten aus frischen, regionalen Zutaten genießen die Gäste hochwertige Weine. Dass von je her eine interessante Mischung aus regionaler und schwäbischer Traditionsküche herrsche, sprach sich schnell bis zur Coq d'Or-Initiative herum.

Durch einen Coq d'Or-Fachinspektor in Augenschein genommen, ob denn alles so stimmig sei, wie es die Gäste mitteilten. Denn wo Coq d'Or am Portal "kräht", muss gewährleistet sein, dass die Gäste ein Coq d'Or- Menü, bestehend aus drei Speisen aus dem Fundus kulinarisches Erbe Baden-Württembergs (eben eine Vorspeise oder Suppe, Hauptgang sowie ein Dessert), auf der Speisekarte vorfinden. So könnte man das Motto und die Philosophie von Coq d'Or auch beschreiben: "Die Bewahrung von Tradition, Regionalität und Esskultur beginnt auf dem eigenen Teller" – ab sofort im Restaurant Meilenstein wo der Coq d'Or kräht. Dieser ist damit die höchste Auszeichnung für Gastronomen, die sich um den Erhalt und die Wiederbelebung des kulinarischen Erbes verdient machen. Überall wo der Coq d'Or am Eingang eines gastronomischen Betriebes zu sehen ist, können Gäste Speisen auf der Karte vorfinden – natürlich zubereitet nach traditioneller Art und Weise der Region. Bevor ein Restaurant den Antrag auf Lizenzierung stellen darf, ist es von unseren Fach-Inspektoren inkognito besucht worden. Die Guidelines von Coq d'Or müssen erfüllt sein. Mit dem Erhalt der Lizenz übernimmt das Restaurant eine große Verantwortung gegenüber seinen Gästen.

Der Gästeclass sowie das Coq d'Or Magazin sind erfolgreiche Innovationen im Netzwerk von Coq d'Or. Das jährliche Highlight ist die Coq d'Or Award-Wahl (Auszeichnung mit dem 50 cm hohen vergoldeten Wanderpokal „Coq d'Or – Goldener Hahn“), bei welcher herausragende Leistungen eines Restaurants ausschließlich von den Gästen beurteilt werden – der kritischsten Jury überhaupt. Ebenso kann der Gast sein Urteil in einer Skala von 1 bis 5 Coq d'Or ausdrücken. Die kostenlose WEB-APP www.coqdor-guide.com <<http://www.coqdor-guide.de>> ist schnell und unkompliziert installiert. Dank Online-Profil mit allen aktuellen Auszeichnungen der namhaftesten Führer und Links auf www.coqdor-guide.com <<http://www.coqdor-guide.de>> kann man sich vorab informieren für welches Restaurant man sich entscheiden möchte. Alle Coq d'Or ausgezeichneten Restaurants findet man unter www.coqdor-guide.com <<http://www.coqdor-guide.de>>

Der kostenlose Coq d'Or Smartphone Guide mit aktuellem Standort, Navigation, Kilometerangabe, Anfahrtszeit, QR-Code und in allen Sprachen – Ihr, ständiger digitaler Begleiter für alle Smartphones und Tablets inkl. ortsbezogener Coq d'Or-Heimatküche Restaurantsuche – weltweit.

Fotos & Text: www.coqdor-guide.com und die Redaktion



2024
4. ADAC MAXLRAIN CLASSIC
30. Mai 2024

**OLDTIMER-GENUSSTOUR:
ERKUNDEN SIE DIE FASZINIERENDE
LANDSCHAFT OBERBAYERNS!**

Termin: 30. Mai 2024
Teilnahmegebühr all-inclusive: 199 EUR

>> hier anmelden

ADAC

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Auszeichnung
2. Bad Wimpfen
3. Meilenstein
4. Restaurant