



Der Goldene Stern siegt bei „Mein Lokal, Dein Lokal“: Chefkoch Stefan Fuß und sein Sous-Chef Markus Peller halten den Goldenen Teller stolz in Händen und freuen sich über eine grandiose Teamleistung.

Mein Lokal, Dein Lokal

Der Goldene Stern holt den Goldenen Teller

Bei der Doku-Soap „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf Kabeleins hat der Goldene Stern aus Rohrbach gegen die Augsburger Gastronomen überzeugt. Fünf Wirte lieferten sich beim Wochenfinale ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Darunter waren der Haunstetter Hof, das Gasthaus zum Schober, das fleischlose Lokal Nude, das Ofenhaus und das Restaurant „Goldener Stern“ aus Rohrbach mit Sous-Chef Mar-

kus Peller. Für Chefkoch Stefan Fuß und seinen Sous-Chef Markus Peller zwar eine große Herausforderung, doch sie waren überzeugt: „Wir holen die Trophäe nach Rohrbach. Wir schaffen das!“ Drei Trümpfe haben sie für ihr Lokal im Ärmel: lebendig, leidenschaftlich und liebenswert. „Wir geben jeden Tag unser Bestes und sind erst glücklich, wenn der Gast zufrieden ist“, sagt Peller. Und die Anstrengun-

gen haben sich gelohnt. Promikoch Mike Stüsser war angetan von dem beschaulichen Gasthaus in Rohrbach: „Hier trifft Bayerische Tradition auf Fine-Dining, Wirtshausniveau, aber sehr modern. Altes mit Neuem wird perfekt eingebunden.“ Er nennt es liebevoll „Wirtshaus 4.0“. Für die innovative Heimatküche gab es von ihm verdiente 10 Punkte. Auch alle Testesser vergaben je 10 Punkte. Knapper hätte das Finale nicht sein können. Mit 50 Punkten hatte der Goldene Stern am Schluss einen Punkt mehr als das Ofenhaus. Stefan Fuß und Markus Peller sind mehr als zufrieden. Zudem gab es noch 3000 Euro Preisgeld. „Die Konkurrenz war hoch und wir wollten alles geben. Jeder hat seinen eigenen Geschmack. Doch wir haben alles so gemacht wie immer“, sagt Stefan Fuß bescheiden. Er ist stolz auf sein über 20-köpfiges Küchen- und Service-Team. Gerade in der schweren Corona-Zeit war dieser Sieg für ihn Gold wert. SR ■

Foto: Sabine Roth

Augsburg wieder obenauf!

Zum 13. Mal in Folge geht der Bundesehrenpreis, die höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft, an das Brauhaus Riegele

Nach den vielen Herausforderungen, die das Jahr 2020 bisher stellte, gibt es jetzt was zu feiern beim Brauhaus Riegele: Die Familienbrauerei bekam für die herausragende Qualität ihrer Biere zum 13. Mal den Bundesehrenpreis verliehen! Keine Brauerei in Deutschland erhielt bisher öfter diese höchste Auszeichnung der Brauwirtschaft, worauf man bei Riegele besonders stolz ist. „In den letzten Monaten gab es für uns alle viele unerwartete Wendungen. Aber auf eines können sich die Biergenießer immer verlassen: Die Qualität unserer Riegele Biere!“, freut sich Brauereichef Sebastian Priller-Riegele. „Mein Dank gilt unserer Braumannschaft, konstant höchste Qualität kann man nur mit einem motivierten Team gewährleisten!“ Die feierliche Verleihung durch Bundesministerin Julia Klöckner und den Präsidenten der Deutschen Landwirt-

schafts-Gesellschaft, Hubertus Paetow, musste in diesem Jahr leider ausfallen, deshalb wurde im kleinen Kreise im Riegele BierGarten angestoßen.

Der Bundesehrenpreis wird jährlich an nur 12 Brauereien verliehen, die bei der DLG-Qualitätsprüfung für Bier zuvor die besten Gesamtergebnisse erzielt haben. Mit ihren strengen Prüfkriterien, Laboranalysen sowie einer Experten-Jury, die sich aus sensorisch geschulten Prüfern zusammensetzt, gehört die DLG-Qualitätsprüfung für Bier zu den wissenschaftlich anspruchsvollsten und objektivsten Qualitätsprüfungen der Braubranche. 2017, 2018 und 2019 wurde Riegele sogar mit dem Goldenen Bundesehrenpreis ausgezeichnet und war damit dreimal in Folge „Brauerei des Jahres“. Eine Titelverteidigung, die es so zuvor nie gegeben hat. ■



Feier im kleinen Kreise, von links: 2. Braumeister Markus Neuner, 1. Braumeister Frank Müller und Sebastian Priller-Riegele stoßen bei bestem Wetter im Riegele BierGarten auf den 13. Bundesehrenpreis an.



Lebendig – leidenschaftlich – liebenswert.

Dafür ist der Goldene Stern in Rohrbach weit über die Grenzen hinaus bekannt. Viele Auszeichnungen sind der Beweis dafür. Aber auch viele zufriedene Gäste. Hier gibt es nur ein Konzept: kompromisslose Qualität. Die zwei Säulen der Küche im Goldenen Stern sind zum einen bayerisch, bodenständig und traditionell, zum anderen modern und innovativ mit vielen Überraschungen. Die Küche zeichnet sich aus durch hochwertigste heimische Zutaten aus einem eigens gepflegten Netzwerk aus dem Wittelsbacher Land. Chefkoch Stefan Fuß achtet darauf, dass alles, was er für seine Speisen verwendet, in kleinen Strukturen nachhaltig und nachvollziehbar produziert wird. In dem idyllischen Gasthaus 15 Kilometer süd-

lich von Augsburg mitten auf dem Land spürt man die pure Leidenschaft, gepaart mit bester Qualität und einer gepflegten Lockerheit. Die Linie für feine Heimatküche. Dafür steht der Goldene Stern mit dem Claim „Heimkost by Stefan Fuß“. Tischwäsche ist längst kein Muss mehr. Eine moderne Einrichtung und ein ungezwungener Umgang miteinander markieren heute den Stil: Casual Fine Dining in vier Gängen, ein Nobelessen ohne Konventionen zu moderaten Preisen. Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Sie!

Auch an Geburtstagskinder wurde gedacht: mit der neuen Vinothek im Keller des Goldenen Sterns. Hier kann an einem großen Tisch im südländischen Stil herzlich gefeiert werden. Da die Weinregale begehbar sind,

können sich die Gäste im Restaurant ihren Wein zum Menü selbst aussuchen. An knapp 300 Positionen findet jeder seine passende Flasche. Seit einem Jahr bietet Stefan Fuß übrigens seinen eigenen Gin: „Crazy Mary“. Den sollte man unbedingt probieren! Reservierungen bitte unter 08208 407.

GASTHAUS GOLDENER STERN

Familie Stefan Fuß
Dorfstraße 1
86316 Rohrbach
Telefon 08208 407
www.gasthaus-goldenerstern.de

- Mi-Sa 11.30-14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr, So 11.30-15.00 Uhr



SinGold Restaurant – Fine Dining und mehr

Das SinGold Restaurant im Süden Augsburgs hat sich zu einem Treffpunkt für Feinschmecker und Genießer entwickelt. Ankommen, abschalten und mit allen Sinnen genießen – auch und gerade in Zeiten von Corona. Dafür stehen Constanze und Rudi Paula, die Inhaber des Restaurants.

Während er in der offenen Showküche die Speisen zubereitet, kümmert sie sich um die Gäste. Die wöchentlich wechselnde Speisekarte lässt Raum für Kreativität. Spannendes aus anderen Ländern, Neuinterpretationen alter Rezepte, immer auf der Suche nach ungewöhnlichen Ideen – das treibt Rudi Paula Woche für Woche an. So entstehen immer wieder neue Gerichte, saisonal angepasst und ohne viel Schnickschnack. Das Motto dabei: zeitgemäß, unkompliziert, aber vor allem lecker!

Zum Beispiel wird aus dem bekannten italienischen Klassiker Tomate-Mozzarella eine Sommervariante: Dafür kombiniert Rudi Paula Büffelmozzarella ganz anders als gewohnt mit Aprikosen und Rosmarin und richtet sie – auch recht ungewöhnlich – in einem Whiskyglas an. Als Hauptspeise kredenzt er ein Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind auf Rucola, ursprünglich eine Spezialität aus der toskanischen Küche. Und zum Abschluss eine Lasagne? Ja, warum nicht – wenn sie aus mehreren Lagen Marzipan und Mascarpone besteht und als tiefgekühltes Eis daherkommt. Eine Marzipan-Mascarpone-Lasagne eben.

Neben dem üblichen À-la-carte-Geschäft finden regelmäßig wine & dine Abende zu verschiedenen Themen statt. Aus gegebenem Anlass holt das Team dieses Jahr ein-

fach die Lieblingsreiseländer der deutschen Urlauber nach Wehringen: erst Österreich, dann Frankreich, nun Italien... Darüber hinaus organisiert das SinGold-Team auch wieder private Feiern wie zum Beispiel Hochzeiten und Geburtstage oder Firmenfeiern ganz nach den Wünschen der Gastgeber. Und wer zum Ende des Jahres seine Weihnachtsfeier ausrichten möchte, ist im SinGold auch an der richtigen Adresse. SinGold Restaurant – Fine Dining und mehr.

SINGOLD RESTAURANT

Germanenstraße 1 | 86517 Wehringen
Telefon 0821 586888
www.singold-restaurant.de

- Do-Sa ab 18 Uhr und darüber hinaus als Eventlocation buchbar