

Ein Stern für Zang

„ursprung - das Restaurant“ mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

Widmann's Gasthaus Löwen nach wie vor mit Bib Gourmand

KÖNIGSBRONN-ZANG - Gerade mal im November 2017 eröffnet, hat der Guide Michelin Anna und Andreas Widmann mit ihrem „ursprung - das Restaurant“ in diesem Jahr direkt mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Bodenständig schwäbisch genießt man weiterhin in Widmann's Gasthaus Löwen - auch hier mit Auszeichnung. Die Küche des Gasthauses war dem Guide Michelin erneut einen Bib Gourmand wert.

Ambitioniert und mit klarer konzeptionellen Restaurant-Idee ist die junge Generation der Widmann's zur Sache gegangen. Den Familienbetrieb zeitgemäß in die nächste Generation zu tragen, ist ihr Anliegen. Eine echte Neuerung stellt dabei das Restaurant „ursprung“ dar, in dem seit November 2017 eine, für die Ostalb eher unterrepräsentierte, Gourmet-Küche mit authentisch-schwäbischen Wurzeln zu finden ist. Wo ursprünglich die Dorfmetzgerei und die erste Gaststube des Löwen in Zang waren, leuchtet jetzt ein Stern. Das „ursprung“ ist somit das am besten bewertete und das einzige mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant, das es jemals auf der Ostalb oder im Kreis Aalen und Heidenheim gab. Andreas und Anna Widmann durften ihre Auszeichnung am Dienstag in Berlin direkt vom Chefredakteur des renommierten Michelin Guides entgegennehmen. „Wir freuen uns unglaublich über diese Auszeichnung und sind unendlich stolz darüber, dass unser Familienbetrieb diesen Stern bereits nach so kurzer Zeit bekommen hat. Wir glauben, dass gutes Essen kein Nischenthema für Großstädte ist, sondern dass wir gerade hier bei uns - mitten auf der Schwäbischen Alb - unserer gastronomischen Kreativität freien Lauf lassen können und sind davon überzeugt, dass sich unsere Region kulinarisch nicht verstecken muss“, so Junior-Chef Andreas Widmann, der mit seiner aus Tirol stammenden Frau Anna gerade auch in die namhafte Gourmet-Liga der „Jeunes Restaurateurs“ aufgenommen wurde. Gemeinsam stehen sie für ihren ganz eigenen Stil - die perfekte Symbiose aus schwäbischem Kochhandwerk und österreichischer Gastlichkeit. Ihr Motto „Natürlich schwäbisch“ wird geprägt von fundiertem Kochhandwerk, Können und Einfallsreichtum. Genussmenschen haben im „ursprung“ viele Möglichkeiten: vom großen Menü „ursprung“ mit acht Gängen bis hin zum „wünsch dir was“, bei dem man einfach drei bis sieben Gänge auswählen kann. Anna Widmann hält zudem eine kreative, glasweise Weinbegleitung bereit. Wer die natürlich-schwäbische „ursprung“-Küche im größeren Kreis genießen will, findet an Widmann's Küchentisch Platz. An der großen Tafel kommen bis zu 16 Personen in den Genuss der Gourmet-Küche. Geöffnet ist „ursprung - das restaurant“ von Mittwoch bis Sonntag jeweils am Abend. Dem Gastronomenpaar ist die klare Trennung ihrer beiden Restaurants sehr wichtig. Durch die Auszeichnung wird sich im Widmann's Gasthaus Löwen deshalb selbstverständlich nichts ändern: Hier erwartet die Gäste weiterhin die gewohnte Gasthauskultur mit gleichbleibendem Programm.