

„Die schönste Lage der Stadt“

Böblingen: Restaurant „Neuberths Am See“ eröffnet in der Kongresshalle / Nagelneue Küche

Von unserem Mitarbeiter
Matthias Staber

„Die Kongresshalle Böblingen hat wieder eine funktionierende Küche“: Mit diesen Worten hat Oberbürgermeister Wolfgang Lützner zusammen mit Betreiber Marco Neuberth gestern das Restaurant „Neuberths am See“ eröffnet. Ein halbes Jahr waren das Restaurant, die Küche und der Sanitärbereich saniert und umgebaut worden. Die Stadt investierte dabei 2,5 Millionen Euro.

„In der Böblinger Kongresshalle haben wir traumhafte Voraussetzungen mit einer nagelneuen Küche, nach der sich jeder Koch die Finger schleckt“, zeigt sich Marco Neuberth vom Umbau des Restaurants begeistert. Vom Standort Böblingen ist er so überzeugt, dass er die Zentrale seines Catering-Unternehmens „Rent a Butler“ von Stuttgart in die Kongresshalle verlegt hat: „Hier hat es gute Industrie, und auch im Hinterland gibt es viele erfolgreiche Unternehmen. Die Stadt Böblingen und die Region haben unglaublich viel Potenzial.“

„Die Liebe geht durch den Magen“, sagt

Georg Sommer, Geschäftsführer der Gesellschaft Congress Center Böblingen/Sindelfingen (CCBS): „Und die Liebe von Veranstaltern zu einem Veranstaltungsort geht über die Gastronomie: Sie spielt eine entscheidende Rolle für den Erfolg der Kongresshalle Böblingen. Zusammen mit der Sanierung der Tiefgarage haben wir jetzt die Voraussetzungen, um uns im Wettbewerb erfolgreich zu behaupten.“ Beim Restaurant in der Kongresshalle handele es sich um „die schönste Lage in der ganzen Stadt“, sagt Oberbürgermeister Wolfgang Lützner.

Fischgerichte und Klassiker

Das Restaurant „Neuberths am See“ bietet 80 Plätze innen und weitere 70 Plätze auf der Terrasse am Unteren See. Als „moderne, leichte Küche mit vielen regionalen Zutaten, die frisch zubereitet werden“, bezeichnet Marco Neuberth das Angebot an Speisen, das Küchenchef Sven Rickert und dessen fünfköpfiges Team anbieten.

Die Karte des Restaurants sei bewusst klein gehalten, um frische Produkte anbieten zu können. So finden sich auf der Speisekarte nur acht Hauptgerichte, vor allem Fischgerichte: „Damit wollen wir das Thema See aufgreifen“, sagt Marco Neuberth.

Hinzu kommen die Angebote der sogenannten Empfehlungskarte, auf der sich die Fleischgerichte finden, darunter Klassiker von Wiener Schnitzel bis Zwiebelrostbraten. Die Preise für ein Hauptgericht im „Neuberths am See“ bewegen sich zwischen zehn Euro für hausgemachte Maultaschen und 24 Euro für ein gebratenes Zanderfilet.

Neben dem Betrieb des Restaurants, das an sieben Tagen pro Woche geöffnet ist und in diesem Jahr nur an Heiligabend schließt, ist Marco Neuberths Team für den gastronomischen Betrieb der Kongresshalle zuständig. Für spezielle Veranstaltungen stehen sieben Räume zur Verfügung, die wie bisher nach den Böblinger Partnerstädten benannt sind.

Auch die Verpflegung bei der Silvesterparty der SZ/BZ wird vom Küchenteam von Marco Neuberth organisiert. Karten gibt es bei Leder Maurer in der Sindelfinger Straße 10 oder bei der SZ/BZ in der Böblinger Straße 76 in Sindelfingen.

Info

Unter www.neuberths-am-see.de stehen im Internet weitere Informationen.



Vier für die Gastronomie (von links): CCBS-Geschäftsführer Georg Sommer, Oberbürgermeister Wolfgang Lützner, Restaurant-Betreiber Marco Neuberth, Erster Bürgermeister Ulrich Schwarz haben das „Neuberths am See“ in der Kongresshalle eröffnet. Bild: Staber