

Im Öchsle ist immer viel los

Mit dem als Event-Location genutzten Tagesrestaurant sichert sich die Metzgerei Herbst wirtschaftlich ab.

PETRA GÖTZ

Früher gehörte zur Metzgerei häufig eine Gastwirtschaft oder umgekehrt. Als Berthold Herbst 1969 im baden-württembergischen Besigheim seinen früheren Lehrbetrieb übernahm, gehörte noch das Lokal „Ochsle“ dazu, wurde aber in den 1970er-Jahren aufgegeben. 2007 entstand durch den Ankauf des Nachbarhauses eine Kleinauflage der ehemaligen Gaststätte: das „Öchsle“ – eine Vesperstube plus Gästezimmer im Obergeschoss.

Bei der Eröffnung gingen die mittlerweile geschäftsführenden Söhne Wolfgang und Ulrich Herbst noch davon aus, es würde bei der Vesperstube bleiben. Doch rasch wurde deutlich, dass die Gäste „richtig essen“ wollten, was eine größere Speisekarte erforderlich machte. Morgens frühstücken die Hotelgäste im Öchsle, ab 11:00 Uhr gibt es günstige Tagesessen und natürlich alle Gerichte à la carte. Von Montag bis Donnerstag ist bis 18:00 Uhr geöffnet, freitags darf's abends auch mal länger werden, samstags ist um 14:00 Uhr Schluss.

Von den Tagesessen, die es auch in der Metzgerei zum Mitnehmen gibt, werden zwischen 20 und 40 Portionen im Öchsle verzehrt. Einige Firmen lassen sich den Menüplan zufaxen. Informationen über aktuelle Angebote und Mittagstisch gibt es via Handzettel, über die App der Metzgerei, über die Homepage vom Öchsle sowie über die Facebook-Firmenseite.

Typisch schwäbisch

Weil Besigheim ein beliebter Ausflugs- und Touristenort ist, sind die Gästezimmer fast ganzjährig ausgebucht und im Öchsle wird wegen der meist typisch schwäbischen Gerichte gern eingekehrt. Die Zubereitung übernehmen die beiden Metzgermeister im Wechsel mit Natascha Herbst, der Ehefrau von Ulrich

Herbst. Im ursprünglichen Vesperstübchen gab es vorrangig kaltes Essen und Hausmannskost. Im Lauf der Jahre wurden die Gerichte immer ausgefeilter, bis hin zum Fünf-Gänge-Menü bei Abendveranstaltungen. Gemeinsam stemmt das Chef-Trio auch die Events, die regelmäßig ausverkauft sind und längst zum festen Bestandteil des örtlichen Veranstaltungskalenders zählen: Weinproben, Milchferkel-Abend, Grillkurse, Burger-Abende, Spareribs all you can eat, der längste Grill Besigheims sowie Muschel-Essen und Gänse-Menü.

Faire Preise

„Anfangs trauten wir uns nicht, ordentliche Preise zu verlangen, da war es eher ein Draufleg-Geschäft“, gesteht Ulrich Herbst. Heute werden die Veranstaltungen vernünftig kalkuliert und zu Preisen angeboten, die fair sind, aber Erträge bringen. Das Lokal kann auch gemietet werden. Private Feiern oder Firmenfeiern finden an Abenden und Wochenenden statt. Bewirtet werden die geschlossenen Gesellschaften natürlich vom Öchsle-Team. Ob Motto-Büfett oder Fingerfood, ob rustikale kalte Platten oder warme Gerichte, ob Selbstbedienung oder mit Rundum-Service – alles ist möglich oder wird ermöglicht.

Personell gibt es kaum Probleme im Gastronomiebereich der Metzgerei, denn die Servicekräfte arbeiten gern stunden- oder tageweise auf Minijob-Basis. Chefin Natascha Herbst managt die Einteilung und verfügt über einen großen Stamm an gut eingearbeiteten jungen Leuten. Dass das Öchsle nicht regelmäßig abends geöffnet ist, hat verschiedene Gründe. Wolfgang Herbst erklärt, dass die Doppelbelastung wohl dauerhaft nicht zu schultern wäre und außerdem lässt er sich lieber noch etwas Luft nach oben. „Wir besitzen eine Vollkonzession und können aufmachen, wenn wir wollen, das ist uns wichtig. Und wie es halt in kleineren



1 Wolfgang Herbst und Schwägerin Natascha Herbst haben alle Hände voll zu tun, wenn eines der beliebten Grillseminare veranstaltet wird.
2 Das „Öchsle“ wird immer stilvoll – vorzugsweise saisonal – dekoriert. Im gemütlichen Innenbereich bietet es rund 40 Gästen Platz, durch die Außen-gastronomie kommen noch 20 weitere Sitzgelegenheiten dazu. Fotos: pgö



Städten so ist: Haben wir die Gastronomie abends offen, wird gesagt ‚die müssen es nötig haben‘, hat sie nur tagsüber offen, wird getratscht ‚die haben's wohl nicht nötig‘, amüsiert sich Wolfgang Herbst. Mit Blick auf die Bilanz haben die Brüder durch die Hinzunahme der Gastronomie alles richtig gemacht. Allein die Erträge der Metzgerei würden nicht ausreichen, um die Familien zu ernähren. Was fehlt, macht das Öchsle als zweites, solides Standbein wett.

Der Sohn von Ulrich und Natascha Herbst, Richard, absolviert eine Kochlehre. Deshalb hegen Eltern

und Onkel insgeheim die Hoffnung, dass das Öchsle über ihre eigene, aktive Zeit hinaus eine Zukunft hat. Schon jetzt hilft der Junior ab und zu mit und steuert Anregungen bei.

Kreativität ist überhaupt ein wichtiger Erfolgsfaktor. Ob „Tartarenhut“ oder Tischgrill, ob Kochkurs oder das Büfett der 70er-Jahre: Alles wird gründlich durchgespielt, in der Familie und mit Freunden getestet und dann verworfen oder ins Programm genommen. Vor allem Ulrich Herbst findet spontan interessante Ideen und setzt kurzentschlossen eine Whiskey-Probe mit passendem Menü an, organisiert

ein Rostbraten-Seminar oder einen Haxenabend mit großen Schweins-haxen und der kleineren Version, die er „die Häxin“ nennt.

Gelegentlich dient das Lokal als Promotion-Bühne. Um die mit dem Titel „Deutscher Meister“ ausgezeichnete Bratwurst-Innovation bekannt zu machen, grillen die beiden Metzgermeister vor dem Haus und offerieren Gästen, Fachgeschäft-Kunden und Passanten Gratisproben. Solche Aktionen kommen prima an. Danach steigt die Nachfrage beim Neuprodukt sprunghaft: in der Gastronomie und in der Metzgerei. | afz 37/2018

ANZEIGE



Fachmesse

für Gastronomie, Metzgerei, Hotellerie, Catering, Bäckerei, Konditorei, Gemeinschaftsverpflegung und Großküchenplanung

So., 23. September 9 – 18 Uhr
Mo., 24. September 9 – 17 Uhr

in der Margarete-Steiff-Straße 2, 73457 Essingen
Zutritt nur mit gültiger Eintrittskarte

Kulinarisch um die Welt – die Reise geht weiter!

Seien Sie Teil unserer geschmacklichen Entdeckungstour rund um die Food- und Non-Food-Welt – spannende Produktneuheiten, neueste Trends und Praxiswissen aus erster Hand.

- über 220 Aussteller
- attraktive Messeangebote
- informative Vorträge und Seminare
- hochkarätige Referenten
- Gebrauchtgeräteverkauf

