

STUTTGARTER-  
ZEITUNG.DE

Lokaltermin: Alte Zimmerei in Esslingen

## Aus dem Ruhestand zurück an den Herd

Von Achim Wörner 14. Oktober 2015 - 09:56 Uhr



Manfred Kuntzer ist zurück – und kocht in der Alten Zimmerei in Esslingen. Foto: Horst Rudel

Esslingen – Die Geschichte dieses Abends beginnt mit einem Mann, der einige Jahre von der öffentlichen Bildfläche verschwunden war und jetzt wieder da ist: Manfred Kuntzer. Seit dem 1. August steht er in der Alten Zimmerei im Herzen der ehemaligen freien Reichsstadt in Esslingen wieder am Herd. Und das ist Grund genug, dem wunderbar renovierten Fachwerkhaus am Rossneckar nahe der Stadtkirche einen Besuch abzustatten.

Freunden guten Essens ist der Name Kuntzer nämlich noch immer ein Begriff – aus den Zeiten, da der Küchenmeister in Esslingen zunächst im renommierten Zeller-Zehnt Sterne erkocht hat und später in Kuntzers Öxle am Marktplatz seinen Gästen besondere lukullische Freuden bereitet hat. Dort dankte er Ende der 2000er ab, versuchte sich noch in der Reichsstadt und mit einem Bistro am Weinberg in Obertürkheim, um sich dann auf das vorgezogene Altenteil zurückzuziehen.

Dort hat es der 65 Jahre alte Koch aus Leidenschaft nun nicht mehr ausgehalten. Seit der Eröffnung der Alten Zimmerei vor eineinhalb Jahren brummt im Erdgeschoss das Geschäft mit italienischer Systemgastronomie. In der Etage darüber, von der Straße über einen Steg ebenerdig zu erreichen, soll sich das

Angebot davon nun dezidiert unterscheiden: frisch, regional, saisonal, gehoben zwar, aber nicht überkandidelt – so Kuntzers Programm auf den wechselnden Tages- und Abendkarten.

### **Freundlicher Service mit viel Witz und Charme**

Zum Auftakt lassen wir uns eine Riesling-Krautsuppe (7,50 Euro) schmecken, die überraschend gut mit dem beigefügten Zander harmoniert. Auch der marinierte, mild geräucherte Lachs (14,50 Euro) hält, was er verspricht und zergeht fast auf der Zunge. Gäste, die Fisch weniger zugetan sind, tun sich bei den Vorspeisen an diesem Abend schwer: ein aufgewerteter Beilagensalat (3,50 Euro) muss dann reichen.

Den guten Gesamteindruck schmälert das nicht, zumal der Service sich von der besten Seite zeigt: natürlich-freundlich, mit viel Charme und Witz, und wenn's sein darf – darf sein! – gibt's vom Chianti (5,40 Euro) vorab ein Probiererle. Das Ambiente ist ohnedies charmant: Die Tische stehen in einer Markthalle, in der tagsüber frische Nudeln und Wild, Brot und Kuchen veräußert werden. In der Mitte ist zudem eine Bar eingebaut, an der man sich mit einem Glas Wein und schwäbischen Tapas begnügen kann. Als etwas störend erweist sich von manchen Plätzen aus der Blick in die leicht geöffnete Spülküche, was dem kulinarischen Genuss aber keinen Abbruch tut. Der Rinderrücken (21 Euro) kommt ebenso perfekt auf den Tisch wie das Zanderfilet (18,50 Euro), das cross gebraten und saftig ist. Die Kräuterflädle mit Pilzen (13,30 Euro) sind leise abgeschmeckt.

Die Dessert-Möglichkeiten beschränken sich zu späterer Stunde auf die Kuchen und Törtchen der hauseigenen Konditorei und das selbst gemachte Eis. All das immerhin: sehr lecker. Und auch beim Weinangebot ist noch Luft nach oben. Zu den südländischen Tropfen sollen alsbald regionale Gewächse kommen. Unter dem Strich ist es freilich ein sehr gelungener Abend. Gut, dass Manfred Kuntzer wieder da ist.

Alte Zimmerei, Abt-Fulrad-Straße 2, 73728 Esslingen, Telefon 0711/787 400 90, [www.alte-zimmerei.de](http://www.alte-zimmerei.de); Öffnungszeiten: der Markt Montag bis Samstag 9 bis 18 Uhr; die Gastronomie Sonntag bis Dienstag 9 bis 18 Uhr; Mittwoch bis Samstag 9 bis 22 Uhr.