

Ehemaliger Küchenchef des Kaiserhofs, verändert im Zuge des Pächterwechsels seinen Wirkungskreis.

Karlsruhe, 19. Januar 2011 - Nachdem Marcel Kazda rund 10 Jahre lang den Küchenstil des Kaiserhofs am Marktplatz geprägt hat, macht er es sich nun zusammen mit der Familie Gulden-Scheifes zum Ziel, das restaurant garbo in der Karlsruher Gastronomie weiter zu etablieren.

Das restaurant garbo befindet sich im Hotel Eden, welches seit rund 3 Jahren wieder von den Inhabern geleitet wird. Es wurden umfangreiche Renovierungsarbeiten durchgeführt um das Haus mit seiner über 60 jährigen Tradition für seine Gäste noch attraktiver gestalten zu können. Rund 30 Mitarbeiter und 3 Auszubildende machen die Belegschaft aus.

Waldemar Fretz, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie im DEHOGA Baden-Württemberg und Inhaber des Hoepfer Burghofs lobte bei der Wiedereröffnung Ende letzten Jahres das Vorhaben. Es sei der einzig richtige Weg gegen all die Fast Food Ketten und „all you can eat“- Angebote auf Individualität und Qualität zu setzen. Diese Eigenschaften würden schließlich die deutsche Gastronomie vorrangig auszeichnen. Er machte außerdem darauf aufmerksam, dass dieser Wirtschaftszweig, und speziell die privat geführten Betriebe, nur durch das bedingungslose Engagement der Gastronomen funktioniere. „Man muss schon mit Herzblut dabei sein.“ so Fretz.

„Das garbo überzeugt seine Gäste mit einer hochwertigen und innovativen Küche, gepaart mit beliebten Klassikern aus der Region. Dabei gilt für uns immer höchste Qualität zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten.“, so Kazda.

Das neu aufgestellte Serviceteam steht für einen familiären und stets fachlich kompetenten Service. „Unsere Gäste sollen sich vor allem Wohlfühlen und in entspannter Atmosphäre unsere Speisen und besonderen Getränkeempfehlungen genießen - ein Besuch im garbo soll immer in Erinnerung bleiben“ beschreibt der Restaurantleiter Benjamin Frohnhöfer seinen Anspruch.

In diesem Jahr möchte man die erfolgreiche Eventserie weiter ausbauen und veröffentlicht zum ersten Mal einen Event-Kalender. Es wird neben einem Badischen Abend und dem großem Sommer Event mit prominenter Koch-Besetzung auch Live Konzerte und BBQs geben. Die Chefin Dorrit Gulden Scheifes dazu: „Im Oktober planen wir eine große Küchenparty um das erste Jahr des garbos zu feiern. Unsere Gäste sollen uns vertrauen und da wir nichts zu verstecken haben, laden wir sie zu diesem Anlass herzlich dazu ein auch mal hinter die Kulissen zu schauen.“