

## Das garbo eröffnet im Löwen!

*Ab dem 01. Februar eröffnet das garbo wieder seine Pforten!*

**Eggenstein, 01. Februar 2017** – wie in der regionalen Presse schon im Dezember berichtet wurde, ist das Restaurant garbo nach 6 erfolgreichen Jahren im Hotel Eden, in den Löwen nach Eggenstein umgezogen.

Das Traditionshaus auf der Hauptstraße in Eggenstein, geht in die nächste Gastronomie Generation über, 1990 wurde das Haus erfolgreich von Gabriele Kärcher und Lothar Buck an die Spitze der Karlsruher Gastronomie Szene gekocht, Buck damals bekannt als Pasteten und Terrinen Meister, hat sich seinen Namen in den 80er Jahren als Chef-Gardemanger im legendären Erbprinz erkocht. Als Nachfolger übernahmen dann 2005 Britta & Markus Nagy den Löwen. Beide kamen damals aus der Villa Hammerschmiede, wo Markus Nagy sich 17 Punkte im Gault Millau und einen Stern im Guide Michelin erkocht hatte. Die Nagys führten den Löwen 12. Jahre auf einem beständigen hohen Sterne-Niveau. Das ist eine verdammt starke Leistung und gebührt meinen vollsten Respekt und Anerkennung! so Kazda.

Allen betreiben war es immer wichtig, den Ruf des Hauses aufrecht zu erhalten und ihm seine eigene Handschrift zu verleihen. So möchten es auch die Neuen, Dorrit Gulden als erfahrene Hotelière und ihr Küchenchef Marcel Kazda, die seit Anfang Januar daran arbeiten dem Löwen ein Facelifting zu verpassen. Frau Gulden war es sehr wichtig die älteren, rustikaleren Bereiche aufzuarbeiten und es mit neuen modernen Bereichen geschickt zu verbinden.

Die Tradition erhalten und dabei neuen Wind reinbringen. Das ist den Betreibern bereits einmal gelungen. Nachdem sie im August 2007 dieses Konzept im Hotel Eden in Angriff genommen hatten, konnte man beobachten, wie die Beliebtheit bei den Gästen stetig stieg. Als dann im Oktober 2010 das garbo ins Leben gerufen wurde, wurde dieses nach kurzer Zeit in nahezu allen deutschen Gourmetführern empfohlen.

Streben die Betreiber ebenfalls den begehrten Stern im Guide Michelin an? Warum nicht. In erster Linie ist es uns wichtig, den Betrieb wirtschaftlich zu führen. Das Ziel ist klar definiert, die Philosophie des garbo war schon immer die gleiche. Jeden Tag etwas besser zu sein wie am Vortag, als Team zusammen arbeiten. Die Leidenschaft, mit der wir an die Gastronomie herangehen, darf der Gast ruhig spüren. Vielleicht ist das garbo mit seinem erfahrenen Team soweit, warten wir es ab. In erster Linie zählt nicht der leuchtende Stern über dem Löwen, sondern die leuchtenden Augen zufriedener Gäste beim Verlassen des Restaurants. So Küchenchef Marcel Kazda.

Hoch motiviert sei auch das Kern-Team aus Karlsruhe, mit dem Sous-Chef André Scherf, Fabio Saccardo und dem Service-Team Hermine Kazda, Carmen Schaefer und Daniel Weick die teilweise ebenfalls in den letzten Wochen mit Hand anlegten haben, damit der Löwen eröffnet werden kann. Der Chefin Dorrit Gulden war es wichtig, das gewachsene Team und die Arbeitsplätze zu erhalten.

**Aktuelle Informationen unter [www.garbo-loewen.de](http://www.garbo-loewen.de) .**

Das garbo im Löwen, Hauptstraße 51, 76344 Eggenstein-Leopoldshafen

Autor: Marcel Kazda