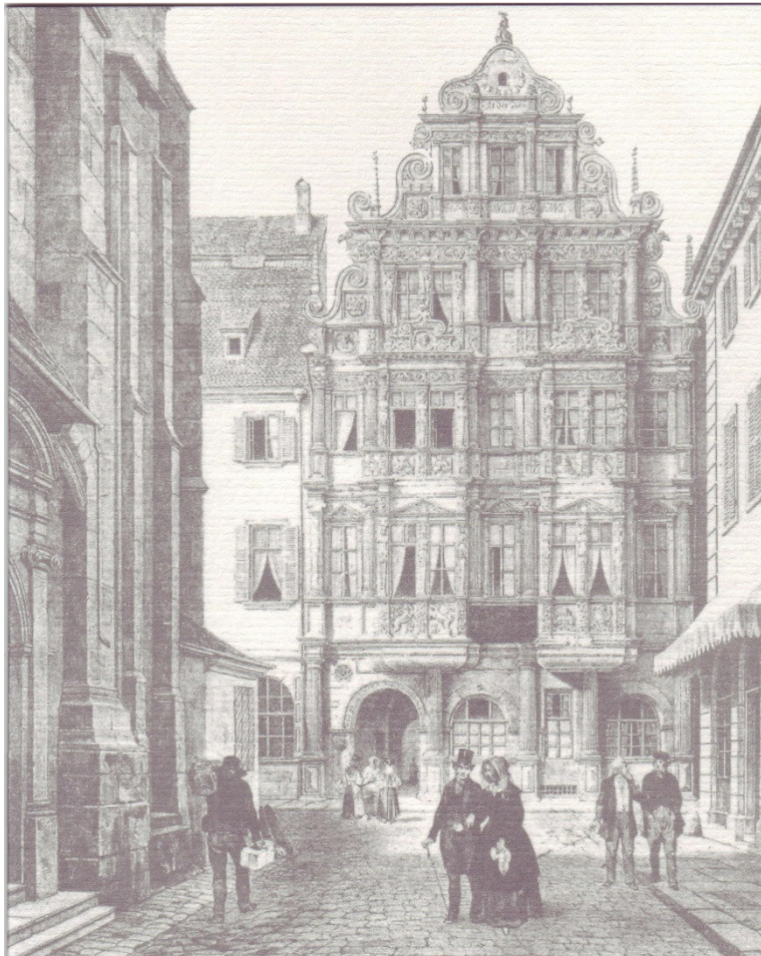


Projekttag in
Heidelberg

Gruppe
Historische Gaststätten



Teilnehmer:

Rebmann Ann, Schaffer Deborah, Grasdorf Flurina, Ieremias Irini, Schroffenegger Iris, Ofner Matthias, Wohlwend Nadia, Bamert Matthias, Capaul Conradin, Jaggi Madalina, Weber Thomas, Walder Remo

Gruppenleitung:

Nina Krause und Caroline Bircher

Madalina Jaggi, Conradin Capaul, Matthias Ofner

Mensurstube

Dieses Restaurant darf sich zu den teureren und ältesten auf dem Platze Heidelberg zählen. Die Einrichtung zeigt die Vergangenheit, alte Uniformen, Hüte und Bilder zeugen ebenfalls von Tradition wie die alten Stühle und Tische. Früher wurden in der Mensur über 1000 Mensuren pro Semester gefochten.

„Mensur ist ein streng reglementierter Fechtkampf zwischen Mitgliedern jeweils verschiedener Studentenverbindungen mit scharfen Waffen. Mensur ist eigentlich der seit dem 16. Jahrhundert festgelegte Abstand der Fechter zueinander. Es gibt die enge, die mittlere und die weite Mensur. Mensuren werden mit Korbschlägern oder Glockenschlägern gefochten. Narben die dabei entstehen werden Schmiss genannt.

Schlagende, besonders Pflichtschlagende, Verbindungen betrachten die Mensur als wichtige Hilfe zur Persönlichkeitsbildung. Denn in der Vorbereitung darauf muss der Teilnehmer eine saubere Kampftechnik (das „Pauken“) einüben und dabei Disziplin und Sorgfalt entwickeln. Dabei muss er sich mit einer bedrohlichen Situation auseinandersetzen, die eigenen Ängste davor überwinden und ihr gefasst entgegentreten.“

Das Essen fand in einem schönen Rahmen statt. Störend war höchstens die Hintergrundmusik (ganz normales Radioprogramm). Das Essen im Grossen und Ganzen nicht schlecht. Obwohl nicht ganz nach meinem Geschmack zubereitet. Und die Preise waren etwas hochangesetzt. Der Service war zuvorkommend freundlich und kompetent, also perfekt.



Schnookeloch

Die Jahrzahl 1703 oberhalb der heutigen Eingangstür stammt entweder davon dass sie vom Vorgängerbau übernommen wurde oder die Fassade erhalten geblieben ist. Allerdings war die Parzelle laut Lagerbuch 1770 unbebaut.

Nach vielen Funktions- und Namensänderungen war das Gebäude zur Bäckerei und Wirtschaft „Zur Traube“. Seit 1915 trägt sie den Beinamen „Schnookeloch“. Was aus dem Elsässischen stammt. Eine Schnooke ist eine Schnake, allerdings ist der Grund der Namensgebung nicht bekannt.

Das Ambiente war super. Die Einrichtung stammt aus einer früheren Epoche und die Bilder an den Wänden erzählen die Geschichte des Lokals und seinen Gästen. Die Bedienung war freundlich und familiär, nicht so professionell wie in der Mensurstube. Aber wir Studenten haben uns dort sichtlich wohler gefühlt. Das Essen war ausgezeichnet. Grosszügige Portionen zu fairem Preis.

Am Abend besteht die Möglichkeit bei Live Klavierspiel zu dinieren. Also auf jedenfall ein Besuch wert.



Ann Rebmann, Deborah Schaffer, Nadia Wohlwend

Zum Seppi

Geschichte:

Das Heidelberger Studentenlokal "Zum Seppi" gehört zu den bekanntesten deutschen Studentenlokalen.

Der eigentliche Ruhm des Hauses und eine Vielzahl der in dem Lokal geübten Sitten begann im Jahr 1884, als es (kurz vor der 500-Jahr Feier der Universität im Jahr 1886) einen Konflikt zwischen dem Universitätssenat und den Corps gab. Es zeichnete sich ab, dass zuerst die Wirtinnen, später die Wirte durch das Ausbleiben der Studenten Not litten. Der Grossherzog schlichtete schlussendlich den entstandenen Streit, wovon die Studentenschaft unverzüglich erfuhr und anschliessend wieder im Gasthaus einkehrten.

Unser Eindruck:

Die Speisen im Seppi waren ok, nicht sonderlich speziell aber auch nicht schlecht. Die Einrichtung gemütlich, eher einfach und rustikal. Wir hatten wirklich das Gefühl, dass wir einige Jahre zurückversetzt wurden und genossen das „urchige“ Ambiente. Zur Bedienung können wir nur sagen „Hut ab“ wirklich äusserst freundlich und zuvorkommend, wie auch in den meisten anderen Gaststätten in Heidelberg.

Schnitzelbank

Geschichte:

Die ursprüngliche Käferei wurde 1882 gegründet. Es wurden Fässer für die Pfälzer Winzer hergestellt und parallel wurde deren Wein verkauft. Dadurch verwandelte sich die Käferei nach und nach zu einer Gaststätte, da dort der Wein von Gesellen gekostet wurde. Von da an haben viele Besucher aus aller Welt dort Wein getrunken.

Der Name Schnitzelbank stammt noch aus der Zeit der Küferwerkstatt. Auf dieser speziellen Werkbank wurden die Holzdauben, die man zur Fassherstellung benötigte geschnitzt.

Seit 1992 wird die Weinstube von Hans-W. Thiemann bewirtschaftet.

Unser Eindruck:

Die traditionellen und somit auch reichhaltigen Malzeiten werden in einfacher Art und Weise noch auf den alten Schnitzelbänken serviert, was zu einem besonderen Ambiente führt. Eine gutes Preis- und Leistungsverhältnis erhält man in der Schnitzelbank garantiert.



Hackteufel

Geschichte:

Ein traditionsreiches Gasthaus in der Steingasse, seit dem 16. Jahrhundert als "Schildgerechtigkeit zum Türkischen Kaiser" urkundlich erwähnt, wurde im Jahre 1836 umbenannt zum Gasthof "Grüner Baum". 1954 wurde es von der Familie Scholl erworben und total umgebaut. Es eröffnete im Jahre 1955 als Restaurant und im Jahre 1959 auch als Hotel "Hackteufel" seine Pforten.

Die Einrichtung ist geschmacksvoll und man fühlt sich gleich wohl. Eigentlich müsste man noch etwas Zeit einplanen, um die zahlreichen Instrumente und andere Dekorationen zu begutachten. Man kann sowohl drinnen wie auch draussen sitzen. Falls es einem im Freien zu kühl werden sollte, bekommt man Woldecken, um sich warm zu halten.

Unser Eindruck:

Essen: Das Lokal bietet wehrschaftliche Küche, zubereitet aus frischen Produkten aus der Umgebung. Hauptbestandteil ist dabei Fleisch in verschiedenster Form (Würste, Schnitzel, Haxen usw.). Aber auch Vegetarier finden etwas auf der Karte. Man sollte auch unbedingt das grosse Suppenangebot nutzen. Die Portionen sind gross und schmecken sehr gut und verleiten deshalb dazu, sich gehörig zu überessen

Service: Die Bedienung war sehr freundlich und zuvorkommend. Das Essen wurde schnell serviert. Allerdings waren wir lange die einzigen Gäste, deshalb eventuell die intensive Betreuung☺ .

Kosten: Die Gerichte sind sehr preiswert. Man erhält grosse Portionen und das Essen schmeckt richtig gut.

Flurina Grasdorf, Irimi Ieremias, Iris Schroffenegger

Zum Guldenen Schaf

Im Herzen der Heidelberger Altstadt ein Restaurant mit Charakter und besonderem Flair

Hauptstrasse 115, D-69117 Heidelberg, Tel: 06221-20879, Fax: 06221-160409, e-mail:info@schaf-heidelberg.de

Die Gaststätte ‚Zum güldenen Schaf‘ ist ein Wahrzeichen der Gastlichkeit von Heidelberg. Der einzigartige Familienbetrieb bietet seit nunmehr als 250 Jahren Gastronomie an. Das weitläufige Anwesen, der idyllische Biergarten zeigen ein unverfalstes Stück von Heidelberg. Zeugen der langjährigen Tradition ist unter anderem auch die gehobene saisonorientierte regionale Küche, welche durch eine mediterrane Brise sich passend zu den malerischen Räumen des Gebäudes gesellt. Die einzelnen Speisen sind schön präsentiert, geschmacklich zufriedenstellend, die Preise für ein Studenten-Budget um einiges zu hoch. Die Bedienung freundlich und zurückhalten. Der Gesamteindruck ist somit befriedigend.



Hauptstrae 217 (Am Karlsplatz)
69117 Heidelberg
Telefon (06221) 20977
<http://www.roterochsen.de/>

1703 erbaut; eines der ältesten und traditionsreichsten Studentenlokale von Heidelberg
Historisches Ambiente, untermalt vom "Mann am Klavier"

Gutburgerliche Küche, frische Zutaten, sehr grosszügige Portionen, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, schnelle und freundliche Bedienung

Probierte Speisen:

Tagessuppe: Spargel, € 4.00; Bunte Salatplatte mit Rohkost sautierten Steinpilzen und Putenbruststreifen, € 12.90; Saftiges Putensteak mit frischen Champignons in Rahmsoe, Butterspätzle, € 12.00; Odenwälder Mostbraten in Apfelwein eingelegt, Apfelrotkohl, hausgemachte Knödel, € 13.90; Matjesfilets "Hausfrauen Art" in Dillsauerrahmsoe, Kartoffeln, € 9.90; Tagesdessert: Apfelküchle mit Mostsoe, € 4.00

"WEISSER BOCK"; Groe Mantelgasse 24; 69117 Heidelberg

Tel: +49 6221 - 90 00 0

Email: info@weisserbock.de; Web:

<http://www.weisserbock.de>



Das Restaurant befindet sich in der schönen Altstadt von Heidelberg. Das Gebäude selber ist sehr historisch aber mit einer zeitgenössischen Architektur. Der weisse Bock serviert klassisches deutsches Essen mit einem mediterranen Touch vereint. Die Speisen reichen vom typischen Frühstück, zum Amuse-Bouche bis hin zum exquisiten Dessert.

Die Gerichte sind aufwändig serviert, schmecken aber nicht aussergewöhnlich gut, eher mittelmässig, darum ist das Preis-Leistungsverhältnis nicht befriedigend. Die Bedienung war

kompetent und eher unfreundlich. Für einen weiteren Besuch in Heidelberg würde ich ein anderes Restaurant vorziehen, auch wegen den etwas hohen Preisen.

Matthias Bamert, Thomas Weber, Remo Walder

Roter Ochsen

Ein echtes Traditionshaus, das seinem alten Namen Ehre macht. Auf den ersten Blick wirkt das Interieur etwas einschüchternd. Das dunkle fast schwarze Holz und die Wände bis in die Ecken mit Fotos verhängt, wirken schwer und nicht sehr einladend. Doch der erste Blick täuscht, denn man wird freundlich begrüßt und wenn man Glück hat, findet man auch einen Platz im stets gut besuchten Lokal. Auch die Küche hält was sie verspricht: regionale Küche, bodenständig und gut, begleitet von vollmundigem Rebensaft aus der umliegenden Gegend. Die Preise sind angemessen und nur im Vergleich mit anderen historischen Gaststätten leicht erhöht.

Goldener Anker

In der Altstadt nahe der Neckar gelegen, gilt das Haus als eines der ältesten Heidelbergs. Das ist aber auch alles was noch übrig ist vom ehemaligen Traditionsgasthaus. Die typischen Fotorahmen an den Wänden wurden entfernt und die einheimische Küche ist einer Vinothek mit italienischem Essen gewichen. Der Ort ist zwar ein beliebter Treffpunkt für junge urbane Heidelberger, doch die Qualität muss als durchschnittlich bezeichnet werden und die Preise entsprechend zu hoch.

Weisser Stein

Die Gaststätte liegt im nördlichen Stadtteil Handschuhsheim inmitten einer ruhigen Wohngegend. Durch ein ehemaliges Garagentor gelangt man von der Strasse in einen kleinen Aussenbereich der Biergarten genannt wird. Diese Bezeichnung ist etwas irreführend, handelt es sich doch eher um einen Art Terasse und nicht was man sich üblicherweise darunter vorstellt. Auch sonst fehlt hier ein historischer Hintergrund. Ein kurzes Gespräch mit Angestellten liess die Vermutung aufkommen, Opfer einer Fehlinformation geworden zu sein. Leider war das Restaurant geschlossen, so dass die kulinarischen Qualitäten nicht beurteilt werden können.

Nina Krause, Caroline Bircher

Ritter St. Georg:

Der Tuchhändler Carolus Belier und seine Ehefrau Francina ließen das Giebelhaus aus gehauenen Stein, voll kannelierter Säulen und kunstvoll gemeißelter Fensterblöcke im Jahre 1592 erbauen; heute steht es unter Denkmalschutz. "Persta invicta, Venus" - "Bleibe stets unbesiegt, Schönheit" in goldenen Lettern sind diese Worte in den Giebel des Renaissance-Bauwerks eingelassen.

Im Jahre 1681 fand das Gebäude, das alle Kriege und Brände in Heidelberg als einziges überdauerte, erstmals Erwähnung als Gasthaus.

Wo vordem reger Handel mit Stoffballen getrieben wurde, entstand bereits vor über dreihundert Jahren eine "Herberge für begüterte Durchreisende". So sind das ehemalige Verkaufsgewölbe und der erste Hofraum das heutige Restaurant.

Unser Besuch:

Nach der sehr netten Begrüßung bat man uns zu unserem Tisch, an dem schon alles für uns vorbereitet war. Wir genossen bei der Speisenauswahl den spendierten Aperitif aus frischem Orangensaft, Champagner und Grand Marnier. Von einem Staunen und begeisterten Ah's und Oh's sind wir ins nächste gekommen. Die anschließende Führung durch das Restaurant hat den Abend würdig abgeschlossen.

Unser Menu:

- Salat, Rinderkraftbrühe, Schweinemedallions mit Spätzle, bayrische Erdbeercreme
- Spargelsalat, Spargelsuppe, Flusszander mit Spargelgemüse, Eisparfait

Kyffhäuser:

Der Kyffhäuser: ein Bergrücken im Harz an der Grenze Thüringens zu Sachsen-Anhalt. Er ist rund 19 Kilometer lang und 7 Kilometer breit. Bekannt ist er durch das Kyffhäuserdenkmal Kaiser Friedrich I.- Auch Barbarossa genannt.

Regionales ist wieder angesagt! In einer globalisierten Welt freut man sich wieder auf das Vertraute, weiss die Inhaberin des Kyffhäusers. Das Traditionelle Weinlokal unweit des Neuenheimer Marktplatzes wurde komplett umgestaltet und wurde als „Gast-Haus“ eröffnet.

Unser Besuch:

Nach einem langen Spaziergang ins Wohnquartier Heidelbergs, haben wir endlich das Schild des Gasthauses entdeckt. Der erste Eindruck nach dem betreten war: „lass und wieder gehen“... Trotzdem haben wir in dem leeren Lokal Platz genommen. Beim Umsehen nach historischen Insignien haben wir leider keinen Bezug zum ehemaligen Weinlokal mehr finden können.

Das von uns gewählte Essen war leider sehr in Butter ertränkt, ansonsten hätte es gut geschmeckt.

Unser Menü:

- Kartoffelsuppe, Spinatknödel mit viel Buttersauce und Salat, Apfelstrudel
- Grüner Salat, Käsespätzle, arme Ritter

Perkeo:

Im rustikalen Gasthaus an der Hauptstrasse haben wir unser drittes und letztes Essen genossen. Das Ambiente war zum Wohlfühlen und länger verweilen.

Bei Figuren, Bildern und auch dem Raum selbst, konnte man den historischen Hintergrund sofort entdecken.

Unser Menü:

- Flädlesuppe, Maultaschen und Salat, frische Erdbeeren mit Sahne
- Salat, Kalbschnitzel, Pfannkuchen

