

Das Presse-Menü

(in fünf Gängen)

HORS D'OEUVRE: Gesamtkonzept

1. GANG: Es ist angerichtet. | 2. GANG: Das Rokoko rockt. | 3. GANG: Frank Oehler kocht.

4. GANG: Das Logo lebt. | DESSERT: Fact & Figures

SPEISEMEISTEREI

Schloss Hohenheim

Das Hors d'Oeuvre

Das gastronomische Gesamtkonzept der Speisemeisterei GmbH

DIE WEINE

- Die Besonderheit:
Zu jedem Menue eine individuell
begleitende Weinreise

Sommelier: Marc Schnierer

DIE HISTORIE

- Das Schloss Hohenheim
- Der exotische Garten
- Die Speisemeisterei im
Kavaliersbau

Gastherr: Land Baden Württemberg

DIE KULINARIK

- Kreative, kulturübergreifende Küche
- Cucina Erotica à la FO
- Ehrliche Küche für ein breites
Publikum

Am Herd: Frank Oehler



SPEISEMEISTEREI
Schloss Hohenheim

TERRASSE

EVENT-SALON

RESTAURANT

DIE KOMMUNIKATION

- Fusionsküche auch im Design: historische
Figuren verschmelzen mit delikaten
Nahrungsmitteln
- Ein Augenschmaus auf Speisekarten,
Website, Tellerdekor u.v.m.

Corporate Design: *i-dbuero.de*

DAS AMBIENTE

- Modernes Interior ohne Nach-
ahmung vergangener Epochen
- Klare Raumstruktur und eigens
entworfenes Mobiliar

DIE AUSSTATTUNG

- Ausgesuchte Materialien ohne
Schnörkel aber mit Wohlfühlfaktor
- Außergewöhnliche Kombinationen,
die inspirieren sollen

1. Gang:

Es ist angerichtet.

Einer der eindrucksvollsten gastronomischen Orte in unserer Republik:
Die Speisemeisterei am Schloss Hohenheim

Von Herzog Carl Eugen 1772 als Domizil für sich und seine Herzdame und Gemahlin Franziska erbaut. Herzog Carl Eugen ließ um das Schloss Hohenheim ein komplettes »englisches Dörfle« erbauen, quasi als Vergnügungspark, in dem 60 (!) miniaturisierte Gebäude im Rokokostil, im Maßstab 1:4, entstanden. Heute ist hiervon »nur« noch der exotische Garten mit Spielhaus und Kapellenruine zu sehen.

Der Kavaliersbau des Schlosses wurde 1818 zur Mensa von Hohenheim umgebaut und erhielt in diesem Zuge den illustren Namen »**Speisemeisterei**«. ...



2. Gang:
Das Rokoko rockt.

2. Gang:

Das Rokoko rockt.

Höchst erfolgreich ist Carl Eugen als Bauherr und als Zentrum einer glänzenden Hofhaltung. Er betreibt einen ungeheuren Aufwand für Hoffeste, Opern- und Theateraufführungen. Ludwigsburg war für einige Jahre der Standort eines der größten Opernhäuser Europas. Schlossneubauten lösen einander ab, das neue Schloss in Stuttgart, Seeschloss bei Ludwigsburg, die Solitude, Grafeneck, Einsiedel, schließlich Hohenheim.

... Seit 1928 ist das Gebäude als Kulturdenkmal geschützt. Im Sommer 2008 wurde alles mit Liebe zum historischen Detail vom Land Baden-Württemberg vollständig saniert.



© speisemeisterei



© Stefan Braun · München



A close-up portrait of a man with dark, slightly wavy hair and a goatee, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred green wall.

3. Gang:

Frank Oehler kocht.

Vom »Jungen Wilden«
zum »Koch zu Hofe« ...

Fortsetzung:

AUS DEM FEINSCHMECKER:

» Wilder Prinz im Schloss ... Oehler setzt voll und ganz auf seine fulminanten Aromenspiele ...«

FFF



© Matthias Hangst · Karlsruhe

Der neue Koch der Speisemeisterei und seine Crew überzeugten das Land Baden-Württemberg als Pächter mit ihrem Konzept »weg vom Tempel«.

Im Oktober 2009 wird Frank Oehler und das Team der Speisemeisterei bereits nach einem Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Frank Oehler wurde Ende der 90er Jahre im berühmten »Gault Millau« als »Entdeckung des Jahres« gefeiert. In seinem Vorgänger-Restaurant »D'rscht« erkochte sich der umtriebige Allgäuer bereits einen »Michelin-Stern« und seine Ambitionen sind ungebrochen. Er ist bekannt für seine ungewöhnliche kulturübergreifende Küche, die die Gäste immer wieder im besten Sinne überrascht.

Frank Oehler stand schon an vielen Herden der Welt: London, Basel, Kempten oder auch Marbella. Der 46-jährige Koch wird in der Speisemeisterei, gemeinsam mit dem Restaurant-Leiter Holger Birner »weniger Elitäres

zelebrieren«, sondern ein breites Publikum mit seinen Kreationen »verführen«.

Frank Oehler ist unter anderem bekannt durch die RTL2-Serie »Die Kochprofis – Einsatz am Herd«, einer der erfolgreichsten Kochsendungen im deutschen Fernsehen.

»Oehler ist kein Unbekannter in der deutschen Gourmet-Szene. Im Ettlinger Lokal »Erbprinz« hatte er seine »cucina erotica« weiterentwickelt, eine kreative euroasiatische Fusionsküche. Zuletzt inspirierte seine Küche den Film »Eden«, in dem die Moderatorin und Autorin Charlotte Roche eine Hauptrolle spielt.«

aus: »www.restaurant-kritik.de«, Mai 2008

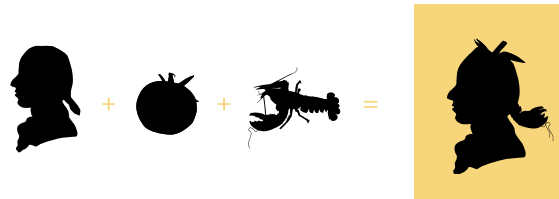
SPEISEMEISTEREI

Schloss Hohenheim

4. Gang:

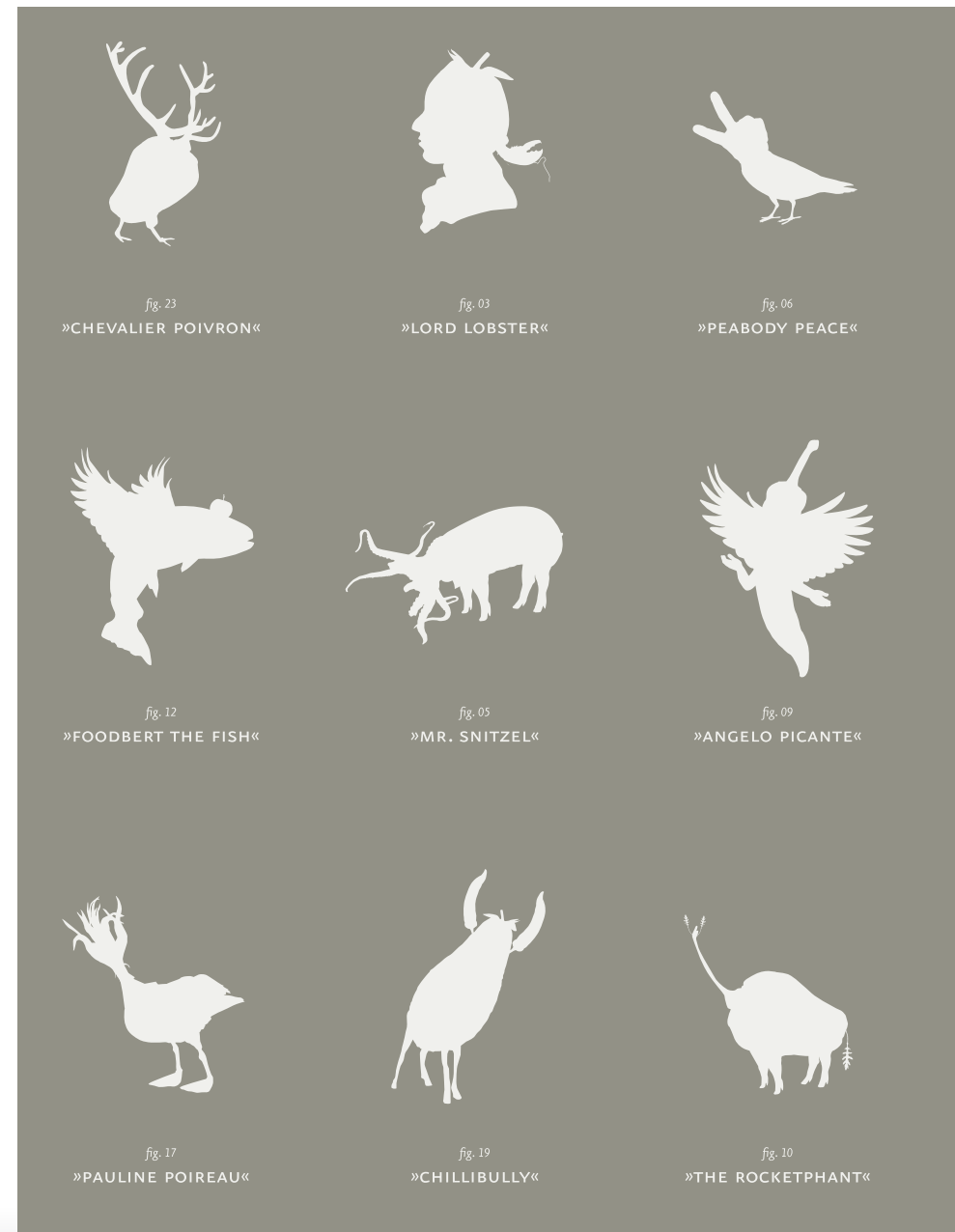
Das Logo lebt.

Das Corporate-Design: Die »Fusion« findet nicht nur in der Küche statt! Eine ganze »Beasties«-Familie mit Rang und Namen illustriert den visuellen Auftritt der Speisemeisterei.



Inspiziert vom Hofstaate Carl Eugens und seiner angebotenen Gemahlin – und natürlich von Frank Oehlers ausgefallen-raffinierten Kompositionen aus der internationalen Küche. Dieses Design sorgt von der Aussenwerbung bis hin zur Streichholzschachtel immer wieder für erfrischende Augenmerke.

Entworfen wurde das komplette Corporate Design von der renommierten Designagentur »i_d buero«, die so ziemlich alle namhaften Auszeichnungen im In- und Ausland errungen hat. Das umtriebige Büro zählt laut Ranking des Art-Directors-Clubs zur kreativen TOP 5 Deutschlands. Dem Stuttgarter Gastro-Publikum ist es bereits seit dem legendären »Pauls Boutique« auf dem kleinen Schlossplatz ein Begriff. In jüngster Zeit zeichnet das i_d buero verantwortlich für die preisgekrönten Corporate Identities der hiesigen Szeneclubs »Bravo Charlie« sowie »T-012«.



Dessert:

Facts & Figures

DIE SPEISEMEISTEREI

- > Erbaut 1773 als Domizil für Herzog Carl Eugen
- > nach 1818 als Mensa umgebaut und trägt seitdem den Namen »Speisemeisterei«
- > seit 1928 Kulturdenkmal

DAS INVESTITIONSVOLUMEN

- > Gesamtinvestitionen in Höhe von 1.000.000 Euro
- > Sanierung durch das Land Baden-Württemberg: 0,7 Mio Euro
- > Investitionen der Betreiber: 0,3 Mio Euro

DER KOCH

- > Frank Oehler:
- > gebürtiger Allgäuer, 46 Jahre
- > erkochte sich bereits Ende der 90-er Jahre seinen ersten Stern vom Guide Michelin
- > wirkte zuletzt im traditionsreichen »Erbprinz zu Ettlingen«
- > war mit seiner »Cucina Erotica« wichtiger Bestandteil in dem Kinofilm »Eden« mit Charlotte Roche

DIE BETREIBER

- > Frank Oehler, geschäftsführender Gesellschafter der Speisemeisterei GmbH

DAS INTERIOR

- > entwickelt vom »Studio Scholz« um den Architekten Gregor Scholz, dabei wurden ganz spezielle Mobiliare für die einzelnen Räume entworfen

DIE VISUELLE IDENTITÄT

- > in enger Zusammenarbeit mit den Betreibern kreiert vom hochdekorierten i_d buero (TOP 5 der kreativsten Designagenturen Deutschlands.

[Art Directors Club Ranking 09]

DIE ÖFFNUNGSZEITEN:

- > wurden großzügig erweitert, um der nahegelegenen Messe Stuttgart sowie Hochzeiten, Firmenevents oder auch privaten Veranstaltungen stets offene Türen zu bieten

TÄGLICH 12 – 15, 18 – 24 UHR

MONTAG – FREITAG: BUSINESS-LUNCH 12 – 15 UHR

KONTAKT

- > Speisemeisterei GmbH · Am Schloss Hohenheim · 70599 Stuttgart
- > T +49 (0)711. 34 21 79 79 · F +49 (0)711. 34 21 79 78
- > Mail für Presseanfragen: info@speisemeisterei.de