



Das Presse-Menü

(in sechs Gängen)

HORS D'OEUVRE: Gesamtkonzept

1. GANG: Es ist angerichtet. | 2. GANG: Das Rokoko rockt. | 3. GANG: Frank Oehler kocht. | 4. GANG: Die Achse zur Stadt – Das Scholz.
5. GANG: Das Logo lebt. | DESSERT: Fact & Figures | NACHSCHLAG: Casanova

SPEISEMEISTEREI

Schloss Hohenheim

Das Hors d'Oeuvre

Das gastronomische Gesamtkonzept der Speisemeisterei GmbH

DIE KULINARIK

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

Am Herd: Frank Oehler

DIE HISTORIE

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

Gastherr: Land Baden Württemberg

DIE STADT-ACHSE

- Gemeinsame Aktivitäten mit dem SCHOLZ am Stuttgarter Marktplatz
- Caterings im Event-Raum des SCHOLZ

Master of Ceremony: Gregor Scholz/Stephanie Benzing



TERRASSE

SPEISEMEISTEREI

Schloss Hohenheim

BAR

RESTAURANT

EVENT-SALON

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

DIE AUSSTATTUNG

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

Selektion: Stephanie Benzing

DAS AMBIENTE

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

Gestaltung: Studio Scholz

1. Gang:

Es ist angerichtet.

Einer der eindrucksvollsten
gastronomischen Orte in
unserer Republik:

*Die Speisemeisterei
am Schloss Hohenheim*



2. Gang:

Das Rokoko rockt.

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 Vergnügungs-
park, 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**«. ...



Fortsetzung:

Das Rokoko rockt.

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

Außerdem entwickelten die Betreiber zusammen mit dem Designerteam vom »Studio Scholz« ein eindrucksvolles und modernes Konzept zur innenarchitektonischen Nutzung.

Ein zeitgemäßes urbanes Lebensgefühl hat damit Einzug gehalten in das prunkvoll ausgestattete historische Ambiente.





A close-up portrait of a man with dark, wavy hair and a goatee, looking slightly to the right with a subtle smile. The background is a blurred green wall.

3. Gang:

Frank Oehler kocht.

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

Fortsetzung:

Frank Oehler kocht.



»Oehler ist kein Unbekannter in der deutschen Gourmet-Szene. In seinem 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

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

Frank Oehler wurde Ende der 90er Jahre im berühmten »Gault Millau« als »Entdeckung des Jahres« gefeiert. In seinem Vorgänger-Restaurant »D'rescht« erkochte sich der umtriebige Allgäuer bereits einen »Michelin-Stern« und seine Ambitionen sind ungebrochen.

Der Koch, der so schnell redet, dass er wohl nie in einer Koch-Show auftreten wird, 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 44-jährige Koch wird in der Speisemeisterei »weniger Elitäres zelebrieren«, sondern ein breites Publikum mit seinen Kreationen »verführen«.

4. Gang:

Die Achse zur Stadt: Das Scholz.

»Das Scholz kann alles!«

(aus: Stadtmagazin »Prinz«, September 2008, online)

Eine der quirligsten Stuttgarter Bars und Cafés ist zweifellos das »SCHOLZ« gegenüber vom Stuttgarter Rathaus. Die beiden Betreiber, die Modedesignerin Stephanie Benzing und der Architekt Gergor Scholz sind bekannte Größen im Stuttgarter Kulturleben.

Zahlreiche Veranstaltungen, von der kurzweiligen »Montage«-Reihe bis hin zur großen, vernetzten Kunstausstellungen im Stadtraum, haben die vielseitigen Initiatoren bereits realisiert. Zukünftig sind ausgesuchte Veranstaltungen in Verbindung mit der Speisemeisterei geplant.

Im obersten Geschoß des Gebäudes am Marktplatz befindet sich zudem ein exklusiver (zu mietender) Veranstaltungsort, an dem auch mit Catering der Speisemeisterei bewirtet wird. So wird die Speisemeisterei zusätzlich im Stuttgarter Zentrum verortet.

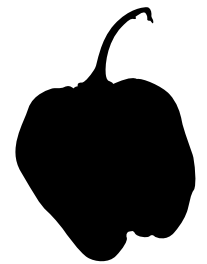
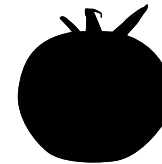
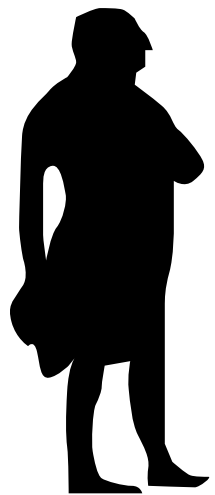
Im Oktober 2008 feierte das »SCHOLZ« sein 5-jähriges Bestehen.



5. Gang:

Das Logo lebt.

Das Corporate-Design:
Die »Fusion« findet nicht nur
in der Küche statt!

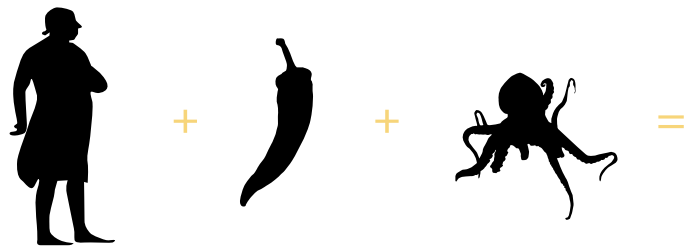


Fortsetzung:

Das Logo lebt.



=



=



Fortsetzung:

Das Logo lebt.

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, 44 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

- > zusammen mit Frank Oehler bilden die Gastronomen Stephanie Benzing und Gregor Scholz sowie Nanette Hagstotz und Thomas Grässlin die »Speisemeisterei GmbH«

DAS INTERIOR

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

DAS SCHOLZ

- > die Kulturgastronomen Stephanie Benzing und Gregor Scholz, die das bekannte Szenecafé gegenüber dem Stuttgarter Rathaus betreiben, bilden durch Caterings und Veranstaltungen einen Ankerpunkt für die Speisemeisterei im Stuttgarter Zentrum

DIE VISUELLE IDENTITÄT

- > in enger Zusammenarbeit mit den Betreibern kreiert vom hochdekorierten i_d buero (Platz 4 im ADC-Ranking der kreativsten Designagenturen Deutschlands)

DIE ÖFFNUNGSZEITEN

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

TÄGLICH (AUSSER DI) 12-15, 18-24 UHR, DI RUHETAG

TÄGLICH (AUSSER DI) BUSINESS-LUNCH 12-15 UHR

Nachschlag:

Casanova

Glanz und große Sause:
Casanova gefällt es bei Carl Eugen

Zu jener Zeit (1760) war der Hof des Herzogs von Württemberg der glänzendste in Europa ... Die großen Ausgaben des Herzogs bestanden in großzügigen Gehältern, prachtvollen Gebäuden, Jagdzügen und Verrücktheiten aller Art; ein Vermögen kostete ihn jedoch das Theater. Es gab eine französische Komödie, eine Komische Oper, eine italienische »Opera Seria« und »Opera buffa«, und zehn Paare italienischer Tänzer, von denen jedes bereits in einem berühmten italienischen Theater als Solist aufgetreten war. Die Ballette wurden von Noverre einstudiert, der oft hundert Figuranten einsetzte, ein Maschinist baute ihm Dekorationen, die den Zuschauer fast an Zauberei glauben ließen.

(aus: Giacomo Casanova: Geschichte meines Lebens. Bd. VI, Berlin 1985)



Kontakt:

Speisemeisterei GmbH

Am Schloss Hohenheim
70599 Stuttgart

Frank Oehler

Stephanie Benzing
Gregor Scholz

Nanette Hagstotz
Thomas Grässlin

T 0711-34 21 79 79

F 0711-34 21 79 78

E-Mail für Presseanfragen: scholz@speisemeisterei.de