



.....25 JAHRE RESSMANN'S RESIDENCE.....

Jubiläumswochen ab 1. Oktober mit österreichischen Schmankerln

Österreichische Schmankerl kulinarisch in Szene gesetzt

Französische Rezepturen mit regionalen Höhepunkten und österreichischen Schmankerln verfeinern, das ist es, was „Ressmann's Residence“ in Kirkel-Neuhäusel so besonders macht. Jetzt feiert das exzellent geführte Haus sein 25-jähriges Bestehen.

Günther Ressmann ist Gastronom aus Leidenschaft. Seit einem Vierteljahrhundert ist der gebürtiger Tiroler im Südwesten zu Hause, als Chef von „Ressmann's Residence“ in Kirkel-Neuhäusel hat er sich einen Namen gemacht. In diesem Jahr feiert er das 25-jährige Bestehe seines Hauses in

der Burggemeinde. Für die Gäste bedeutet dieses Jubiläum: Ab dem 1. Oktober wird Günther Ressmann 25 Tage lang österreichische Schmankerl in seiner Küche zaubern – als Referenz an seine Tiroler Heimat.

Zusammen mit seinem qualifizierten Team versteht es

Günther Ressmann, seine Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Dazu gehören nicht nur kulinarische Genüsse und höchste Gaumenfreuden in wunderbarer Atmosphäre. Dank des angeschlossenen Hotels lädt „Ressmann's Residence“ zum angenehmen Übernachten und Wohnen in anspruchsvollem Ambiente, mit allem Komfort zum Wohlfühlen ein.

Köstliche Rezepturen

Doch zurück zu den Gaumenfreuden: Ressmann's Küche versteht es hervorragend, französische Rezepturen mit regionalen Höhepunkten und österreichischen Schmankerln zu verfeinern. Das Ganze wird erweitert mit Kreationen aus der leichten italienischen und der pikanten asiatischen Küche. Dabei präsentiert das Restaurant Spitzengastronomie zu einem angemessenen, fairen Preis. Ein erlesenes 5-Gänge-Menü kommt schon ab 44 Euro auf den Tisch. Täglich wechselnde, saisonale Gerichte finden die Gäste auf der immer aktuellen Tafel.

Ein Geheimtip für Weinken-

ner ist der Weinkeller mit über 300 persönlich ausgesuchten, besten Weinlagen der Welt. Hinzu kommt eine Auswahl von weit mehr als 100 exzellenten Weinbränden und Grappas. Ein außerordentliches Erlebnis: Ressmann kocht auch außer Haus und bietet seine Kochkünste mit einem jeweils gewünschten Servicepaket, vom Geschirr bis zum entsprechenden Fachpersonal, dort wo der Kunde es wünscht.

Mit dem Vierteljahrhundert haben sich auch die Ansprüche der Gäste, darunter zahlreiche Prominente wie Otto Walkes, Kati Witt und natürlich auch der frühere Ministerpräsident Peter Müller, verändert. Ressmann: „Wir kochen heute natürlich anders. Früher war alles opulenter, viel deftiger, das hat sich gewandelt.“

Im Gegensatz zu der mit den Jahren zeitgemäß angepassten Speisekarte hat sich anderes wenig verändert – und das ist die große Zahl von Stammgästen, die „Ressmann's Residence“ zur kulinarischen Heimat erklärt haben. Das bedeutet natürlich für Günther Ressmann und sein Team auch, den Generationenwechsel die-

ser Stammkunden nicht zu verpassen und neue Kunden zu gewinnen. Für Ressmann ist wichtig: „Wir müssen mit dem Preis aufpassen. Jüngere Menschen geben einfach weniger Geld aus als ältere.“ Das Angebot dürfe aber nicht leiden. „Das ist schon seit 25 Jahren mein Prinzip: Die Qualität muss bleiben, das erwarten unsere Gäste.“

red/cms

◆ **Ab 1. Oktober** feiert „Ressmann's Residence“ mit Günther Ressmann an der Spitze 25-jähriges Bestehen. Dazu wird das Restaurant an 25 Tagen österreichische Spezialitäten und solche aus Tirol auf einer Extra-Karte anbieten. Das Unternehmen präsentiert sich im Jubiläumsjahr als gehobene Gastronomie mit Hotelbetrieb mit 20 Zimmern.



Günther Ressmann, Chef von „Ressmann's Residence“ in Kirkel, feiert im Oktober 25 Tage lang das 25-jährige Bestehen seines Hauses in der Burggemeinde.

Fotos: sz/Thorsten Wolf

„Ressmann's Residence“ – eine der besten Gourmetadressen im Saarpfalzkreis feiert Geburtstag.

„Keine Schuld ist dringender, als die, Dank zu sagen.“

Marcus Tullius Cicero, römischer Redner und Schriftsteller (106–43 v. Chr.)

Im Oktober 2011 blickt der Kirkeler Gastronom, Günther Ressmann, auf eine Erfolgsgeschichte, die nun schon 25 Jahre währt. Dank gilt der Familie, den Freunden und Gästen, die mit ihrer Treue und Verbundenheit die stetige Aufwärtsentwicklung erst möglich gemacht haben.

Dank den Mitarbeitern, die mit ihrem persönlichen Engagement und Kreativität selbst verwöhnte Gourmets zum Schwärmen bringen. Ein Verdienst von Küchenchef Paul Zürn, der nun schon über 10 Jahre die Qualität der Küche entscheidend mitverantwortet. Serviceleiter Sante Belloni sei Dank. Er ist seit über 15 Jahren bei der „Residence“ zu einer lieb gewordenen „Institution“ geworden. Sein italienischer Charme und die Kompetenz bei der Auswahl erlesener Weine werden von den Gästen des Hauses sehr geschätzt.

Unvergessen bleibt Peter Hartl, der frühere Küchenchef der „Residence“, der maßgeblich am Erfolg des Hauses Ressmann mitgewirkt hat. Mit hoher Leistungsbereitschaft und Ideenreichum hat Hartl in den Gründerjahren den guten Ruf des Gourmetrestaurants in Kirkel mitgegründet.

Eine Herzensangelegenheit ist auch der Dank an die Adresse von Unternehmer Horst Lintz, Homburg, der das Haus Ressmann über alle Jahre mit Rat und Tat und höchst fachlicher Kompetenz begleitet hat.

Unser Team wird auch in Zukunft mit Gespür für neue Trends und mit aller Kraft neue Ideen weiterentwickeln. Mit Qualität und fairen Preisen wollen wir überzeugen und um Ihren geschätzten Zuspruch werben.

Aktuell:
25 Tage im Oktober werden österreichische „Schmankerl“ zu Freundschaftspreisen angeboten. Selbstverständlich mit begleitenden Weinen und Edelbränden aus der Region.



Ressmann's Residence

Kaiserstraße 87
66459 Kirkel
Tel.: (0 68 49) 900 00
www.ressmanns-residence.de

Hof Ritzmann

www.der-spezialitaeten-bauernhof.de

* Martinsgänse *

* Glanrinder * Bauernhähne *

* Donnersberger Wollschweine *

* Wurst und Schinken *

Tel: 06302/2988

Winnweiler-Kahlheckerhof

Hofladenzeiten:

Mi. 13³⁰–18³⁰ Fr. 10⁰⁰–18³⁰ Sa. 09⁰⁰–13³⁰

Partner der besten Restaurants

„FUNDIERT“

Beraten und gut beraten ist auch noch ein Unterschied.

Frischdienst Erbelding

Ihr Getränke- und Frischdienstpartner

für:



Handel, Kantinen,
Gastronomie, Großküchen,
Dorffeste, Gartenfeste,
Vereinsfeste

und, und, und ...

66457 KIRKEL-NEUHÄUSEL
Kaiserstr. 66–68

Telefon (0 68 49) 17 17
Fax (0 68 49) 81 14

www.lebensmittel-erbelding.de

66457 KIRKEL-NEUHÄUSEL
Kaiserstr. 66–68