



UNTER NEUER FÜHRUNG ist die Küche des Ettlinger „Erbprinz“. Mit Küchenchef Wolfgang Pfeiffer (rechts) wurde ein Einsternekoch aus Stuttgart nach Ettlingen geholt. Ihm zur Seite steht als neuer Souschef Thomas Nerdling. Foto: krk

## „Sternekoch“ im „Erbprinz“

### Neuer Küchenchef Wolfgang Pfeiffer kommt aus Stuttgart

**Ettlingen (krk).** „Wir haben im Hotel viel investiert und verspüren einen deutlichen Aufwärtstrend, der sich nun auch im Restaurant fortsetzen soll“, sagte Direktor Dieter Marschall vom Ettlinger Traditionshaus „Erbprinz“ bei der Vorstellung des neuen „Chef de Cuisine“, Wolfgang Pfeiffer. Der 43jährige Küchenchef kam Anfang April aus Stuttgart nach Ettlingen, um sich hier einer neuen Herausforderung zu stellen. 18 Jahre lang war Wolfgang Pfeiffer Küchenchef und zum Schluß Pächter der „Alten Post“ in Stuttgart und erkochte und bewahrte sich dort bis zu seinem Wechsel einen Michelin-Stern.

Von der Pike auf hat Pfeiffer sein Handwerk gelernt, absolvierte die „üblichen und notwendigen Wanderjahre eines Koches“, war danach unter anderem in Schloß Hugenpott in Kettwig und bei Bertold Siber in Konstanz. Können und Erfahrung des neuen Küchenchefs sollen sich natürlich auch im „Erbprinz“ niederschlagen. Deutlich wird dies durch die seit gestern neue Karte, die Tradition und neue Ideen verbindet. Das ganze 16köpfige Küchenteam wurde dabei

einbezogen und insbesondere auch die Wünsche der Gäste berücksichtigt. „Wichtig ist mir auch, daß es eine enge Absprache mit dem Service gibt, denn dieser muß ja schließlich unsere Arbeit ‚verkaufen‘“, betonte Pfeiffer im Gespräch mit den BNN.

Den Stern aus Stuttgart konnte Pfeiffer regelmäßig nicht mitbringen, den will er nun für den „Erbprinz“ wohl neu erkochen. Zur Seite steht ihm dabei der 28jährige Souschef Thomas Nerdling, der sich derzeit auf die Meisterprüfung vorbereit, nachdem er gerade die Ausbilderprüfung absolviert hat. Er hat seine Ausbildung im „Alde Gott“ in Sasbachwalden genossen, war danach im Schloß Neuweier und im „Katzberger’s Adler“ in Rastatt tätig, ehe er drei Jahre im „Erbprinz“ in der Küche stand. Ziel der beiden ist es, „durch eine hoch angesiedelte badische und regionale Küche mit Raffinesse“ dem Ettlinger Traditionshaus wieder zu altem Ansehen zu verhelfen. „Gefüllte Kalbsnieren im Schweineetz gebraten auf Schwarzwurzel-Lauchgemüse und Schupfnudeln“ oder „Lendenschnitte vom Weideochse auf geschmorten Lauchzwiebeln und Kartoffelkrusteln“ mögen Belege dafür sein.