

Ein Frauentrio bringt Schwung ins frühere Schulhaus

So ist es eine runde Sache: eine kocht, eine bedient und die Dritte kümmert sich darum, dass der Laden läuft. Ein Frauentrio hat Schwung gebracht in das Café Muse-O und bewirbt seit Anfang November nicht nur Museumsbesucher, sondern auch halb Gablenberg. „Wir verstehen uns super“, sagt die Chefin Karina Sulero, die seit vielen Jahren in der Gastronomie unterwegs ist. Sie schwärmt von Anastasias griechischem Temperament, mit dem sie an den Töpfen wirbelt. Sie bewundert Dasas Gelassenheit, die ausgleichend wirkt, wenn wieder mal viel los ist im Erdgeschoss des liebevoll sanierten früheren Schulhauses. Es ist Bürgertreff, Stadtteilmuseum und eben auch Restaurant unter einem Dach – ein Konzept, das aufgeht.

Vor allem Nachbarn sind es, die sich im Muse-O stärken. Mittags die Geschäftsleute, die preiswert und schnell essen wollen, nachmittags kommen Senioren oder junge Eltern zum Kaffeekränzchen, und abends ist kulinarisch am meisten geboten, eine schwäbisch-bodenständige Küche, mit allem, was dazugehört: vom Wurstsalat bis zu den Kässpätzle, von den Sauren Nierle bis zu den hausgemachten Maultaschen, und wöchentlich variiert die Karte.

Wir starten klassisch mit dem Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce mit Spätzle und einer kleinen Schüssel Salat (16,50 Euro). Das fängt gut an. Die Spätzle sind handgeschabt, das Fleisch ist schön zart und auf Wunsch medium gebraten, darauf türmt sich ein Berg an Zwiebeln. Zum knackigen Salat werden noch Balsamico und Bio-Olivenöl gereicht, samt einem Körbchen mit Weißbrot. Typische Bistrokost ist der bunte Salatteller mit paniertem Camembert

Café Muse-O Vom Kirchenchor bis zu den Naturfreunden – die schwäbisch-bodenständige Küche hat ihre Fans. *Von Christine Keck*

und Preiselbeeren (7,90 Euro), ein zuverlässiger Sattmacher. Ein paar weiße Trauben kullern über das Blattsalatbett, Karottenstreifen und Radicchio, Tomaten und Gurken liefern die Vitamine.

Bei den Getränken hakt es ein bisschen. Statt einer Maracujasaftschorle (3,80 Euro für 0,4 l) wird Johannisbeere serviert, und das süffige Hefeweizen (3,20 Euro) aus der Familienbrauerei Meckatzer Löwenbräu

kommt nicht vom Bodensee, wie uns bei der Bestellung erklärt wird, sondern aus dem Allgäu. Das verrät die Firmenzeitung, die im Lokal ausliegt. Egal, wo es gebraut wird, es schmeckt köstlich und ist ein guter Grund, um bei schönerem Wetter in den Außenbereich des Lokals zurückzukehren. Aus dem ehemaligen Schulhof soll ein Biergarten werden, kündigt Karina Sulero an, mit Grillabenden und mehr.

Die Dessertauswahl ist minimalistisch – zumal die Kuchenspezialitäten in der nachmittags noch prall gefüllten Vitrine von einigen unerwartet großen Seniorengruppen vernascht wurden. Da sei kein Krümel übrig geblieben, sagt die Chefin und empfiehlt frittierte Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße (4,90 Euro). Die sind lecker, nur die Vanillesoße ist eher eine dicke Creme und etwas zu fettig. Da bringt der Ramazotti mit Zitrone Erleichterung – er geht aufs Haus.

Café Muse-O Gablenberger Hauptstraße 130, 70190 Stuttgart, Telefon 0172/6 4717 20, täglich geöffnet von 11 bis 23 Uhr, www.muse-o.de



Flinker Service: Dasa Moza gehört zum Team im Stadtteilrestaurant.

Foto: Lg/Leif Piechowski

DIE BEWERTUNG

Küche ★★★
Service ★★★
Ambiente ★★★★

★★★★ = hervorragend, ★★★ = überdurchschnittlich, ★★ = gut, ★ = Luft nach oben, ☆ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternrestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.



StZ-Grafik: jev