

PRESSEMITTEILUNG

Die Gastronomie in Tripsdrill

Schwäbische Gastlichkeit mit Tripsdriller Kreativität

Cleebronn: Der Erlebnispark Tripsdrill ist nicht nur eine gute Adresse für alle, die Lust auf ein spaßiges Freizeit-Vergnügen haben. Auch Freunde gepflegter schwäbischer Gastlichkeit kommen hier auf ihre Kosten – schließlich liegen die Wurzeln von Tripsdrill in der Gastronomie.

Woran sich nicht nur Schwaben gerne laben

Kern der Tripsdriller Gastronomie ist das „Gasthaus zur Altweibermühle“ mit 250 Sitzplätzen. Rund 300 bis 400 Essen werden Tag für Tag frisch zubereitet. Gastro-Chef und Geschäftsführer Roland Fischer erklärt: „Bei uns werden keine Konserven verarbeitet. Alles – ob Fleisch, Gemüse, Salate, Saucen oder auch Beilagen wie Spätzle und Kartoffelsalat – wird jeden Tag frisch verarbeitet. Beliebt sind natürlich auch unsere verschiedenen Maultaschen-Gerichte auf echt Schwäbische Art.“

Im Backhaus gibt's was Zünftiges

Neben der gehobenen Gastronomie im „Gasthaus zur Altweibermühle“ erfreut sich auch das Angebot in den Gastronomieständen großer Beliebtheit. Vor allem die zünftigen Spezialitäten im Backhaus kommen bei den Besuchern gerne auf den Tisch. Ein wahrer Renner bei Groß und Klein sind zudem die echten Dampfnudeln mit Vanillesoße – so wie man sie noch aus Großmutters Kochbuch kennt.

Wachsendes gastronomisches Angebot

2016 hat Tripsdrill den Themenbereich „Karle Kolbenfresser“ eingeweiht. In direkter Nachbarschaft zur Katapult-Achterbahn „Karacho“ und der neuen Familienattraktion „Heißer Ofen“ erweitert das im Stil einer alten Fabrik erbaute Themenrestaurant „Zur Werksküche“ das gastronomische Angebot in Tripsdrill und bietet Platz für insgesamt 300 Gäste. Im Obergeschoss des Gebäudes ist zudem mit der „Tüftlerstätte“ ein klimatisierter Tagungsraum mit modernster Technik für bis zu 120 kreative Köpfe integriert. 2018 eröffnete „Schneider's Süße Stube“: Innerhalb des im Fachwerkstil der Altstadt von Ulm gestalteten Themenbereichs rund um die Flug-Attraktion „Höhenflug“ gibt es hier frische Crêpes und leckere Waffeln. Mit leckeren Hotdogs können sich die Besucher bei Kohldampf im Bahnhofsbereich der Familien-Achterbahn „Volldampf“ stärken. Frisch zubereitete Churros sind bei „Zum Hasenfuß“ im Eingangsbereich der Achterbahn „Hals-über-Kopf“ im Angebot.

Rustikale Gemütlichkeit in der Wildsau-Schenke

Nicht nur im Erlebnispark sorgt die schwäbische Gastronomie für das leibliche Wohl: Im dazugehörigen Wildparadies können Besucher in der urige Wildsau-Schenke mitten im Wald einkehren. Hier gibt es eine deftige Stärkung für Zwischendurch. Und wer mag, kann vor Ort Würste und Stockbrot erwerben und an einer der Feuerstellen vor der Schenke grillen.

Pressekontakt:

Britta Dirrler
Tel.: 07135 / 999 105
Fax: 07135 / 999 666
presse@tripsdrill.de
www.tripsdrill.de

Erlebnispark Tripsdrill
74389 Cleebronn

Waldhütte „Uff'm Buckel“

Im Wildparadies befindet sich auch die neue Waldhütte „Uff'm Buckel“. Zentral gelegen gibt es hier kleine Snacks und eine deftige Stärkung. Diese Waldhütte kann auch für Veranstaltungen gemietet werden: Ob für eine gemütliche Weihnachtsfeier, für einen Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung – die Waldhütte „Uff'm Buckel“ bietet Platz für ca. 90 Gäste im Innenraum und ca. 60 Personen auf der Terrasse. In Verbindung mit einem Catering-Partner wird gemeinsam das gastronomische Angebot festgelegt. Auch Rahmenprogramme sind auf Anfrage dazu buchbar.

Ein erstklassiger Koch und erfahrener Restaurantmanager

Roland Fischer hat sein Metier von der Pike auf gelernt. Nach dem Realschulabschluss absolvierte er die einjährige private Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall und ein einjähriges Berufspraktikum im insel-hotel in Heilbronn. Es folgte eine Kochlehre im bekannten Waldhotel Schatten an der Solitude Stuttgart. Auf Schloss Elmau bei Mittenwald, einer unter Kennern hoch gehandelten Hotel- und Gastronomieadresse, folgte das erste feste Engagement als Koch-Kommis. Bei Weinkrüger, einer damals bundesweit tätigen, gehobenen Restaurantkette, lernte Roland Fischer als Geschäftsführer auch die Managementseiten eines Restaurant-Betriebes kennen. Seit 1981 leitet er den Gastronomieteil des ersten deutschen Freizeitparks, und ist damit Chef von über 120 Mitarbeitern pro Saison. Neben den Restaurants in Tripsdrill unterstehen ihm auch die Gastronomiestände, die rund 2.500 Sitzplätze aufweisen.

Herhaftes Wild und ein gutes Schwäbisches Viertele

In den Wildwochen wird Gästen, die „wild“ auf Wildspezialitäten sind, vieles geboten: Hirschkalb, Wildrind, Wildschwein, Mufflon (Wildschaf) – alles natürlich mit passenden Zutaten wie schwäbischen Spätzle und Kroketten. Dazu wird aus den Beständen der nahegelegenen Winzergenossenschaften Cleebronn, Bönnigheim und Brackenheim gerne ein vollmundiger Lemberger, ein Schwarzriesling oder der leichtere Trollinger serviert. Viele Gäste zieht es dazu auch in das angrenzende Weinbaumuseum Vinarium, wo eine zünftige Weinprobe gehalten werden kann – vorausgesetzt, man ist nicht mit dem eigenen Auto da.

Pressekontakt:

Britta Dirrler
Tel.: 07135 / 999 105
Fax: 07135 / 999 666
presse@tripsdrill.de
www.tripsdrill.de

Erlebnispark Tripsdrill
74389 Cleebronn