



Medieninformation

23. August 2022

Neue Dimension regionaler Kulinarik in Apfeldorf Im Goldenen Apfel brennt's

Am 3. September findet ein „Soft-Opening“ des traditionsreichen Gasthauses Der Goldene Apfel am Kirchplatz 1 in Apfeldorf am Lech statt. Der neue Pächter Florian Nagy und sein Rota-Team bringen Slow-Food-Philosophie und einen Feuerring in den Ort.

Apfeldorf: Das Koch-Kollektiv „Die Rota“ übernimmt im September das traditionsreiche Haus am Apfeldorfer Kirchplatz 1. Das Team rund um Florian Nagy und die Köch*innen Julia Ebert und Justus Becker hatte zuvor in Beuerberg, Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen, 2021 für kulinarische „Erinnerungsküche“ gesorgt und im Garten des ehemaligen Salesianerinnen-Klosters, das seit 2016 von der Erzdiözese München Freising als Museum betrieben wird, mit ihren Feuerring-Events für außergewöhnliche Genussmomente gesorgt. Da Kloster Beuerberg wegen Umbau noch auf längere Zeit geschlossen bleibt, ging die Rota-Crew auf Herbergssuche und fand eine neue Heimat bei den Verpächtern Silvia und Albert Meilhaus in Apfeldorf.

„Eigentlich ist es ja verrückt, in Zeiten wie diesen noch in der Gastro arbeiten zu wollen. Das machen nur die, die etwas Neues ausprobieren wollen oder ihre absolute Berufung darin sehen, Menschen mit kreativen Speisen glücklich zu machen“, resümiert Nagy. Für ihn trifft wohl beides zu. Die Idee seines Koch-Kollektivs unterstreicht das: Bei allen Mitwirkenden brennt echte Leidenschaft für das Tun und Schaffen in Küche und Service.

„Auf der Speisekarten werden Wirtshaus-Klassiker zu finden sein, aber vom Standard die beste Version“, beschreibt Julia Ebert die Zusammenstellung. Die 34-jährige Berliner Köchin und ehemalige Chefköchin des Neuköllner Restaurants Cafe Botanico freut sich schon auf die Zusammenarbeit mit ihren Kollegen Florian Nagy und Justus Becker in der neuen Umgebung. „Es ist unglaublich inspirierend, mit den beiden in der Küche zu stehen.“

Tagsüber will das Rota-Team ein kulinarisches Angebot für Ausflügler und Radfahrer schaffen, darüber hinaus aber auch erste Adresse für besondere Anlässe wie Taufen, Geburtstagsrunden oder Hochzeitsfeiern sein – oder nur für diejenigen, die mittags nicht daheim kochen wollen. Auch regelmäßige Stammtische und Schafkopfrunden sind immer am 1. Donnerstag im Monat beim „Heimatabend“ herzlich willkommen. Das Dorf und die Besucher von Apfeldorf dürfen sich also bald auf besondere Genusserlebnisse mit viel Entschleunigung freuen und auf Speisen, die sich inhaltlich an den Jahreszeiten und den regionalen Ressourcen orientieren.

Die Rota im Goldenen Apfel

Florian Nagy

Kirchplatz 1, 86947 Apfeldorf

Telefon_ +49 151 719 723 83, reservierung@dergoldeneapfel.de, ,www.dergoldeneapfel.de

Die Renovierungsarbeiten im Gasthaus sind noch nicht ganz abgeschlossen, um den Betrieb voll aufzunehmen. Dennoch wird die Rota-Crew am 3. September ab 19 Uhr offiziell mit einem Freiluft-Feuerring-Dinner die Türen im Goldenen Apfel öffnen. „Improvisation sind wir von unserer Zeit in Beuerberg gewohnt. Wir kochen draußen, gespeist wird in unseren gemütlichen Gaststuben. Wir grillieren, sautieren und servieren das Beste, was die Region zu bieten hat. Darunter Fleisch vom Bio-Metzger Packlhof in Eurasburg, Fisch vom Ammersee, Käse von der Münchner Käsemanufaktur sowie Rind und Gemüse aus der Region Apfeldorf.“ Da die Plätze auf 25 Personen begrenzt sind, wird um Reservierung unter 0151 7197 2383 gebeten.

Am 4. September lädt die Rota ab 11 Uhr zum „Ringfest“ ein, musikalisch umrahmt vom Trio „Dreieckmusi“. Auf der Karte stehen Nackensteaks vom Schwein, Würstl, Gulasch aus dem Kessel, geräucherter Fisch und natürlich auch wieder selbstgebackene Kuchen und Eis.

Die Idee des „Heimatabends“ wird am 8. September aufgegriffen. Zukünftig, immer am 1. Donnerstag im Monat, stehen dann besondere regionale Stammtisch-Schmankerl auf der Karte. Weitere Thementage im September, bei denen Lieferant*innen vorgestellt werden, sind noch in Planung, bis es dann – nach abgeschlossenem Einbau der neuen Lüftungsanlage – im Oktober so richtig losgehen kann.

Öffnungszeiten ab Oktober: Do bis So von 10 bis 19.30 Uhr sein. Warme Küche gibt es an diesen Tagen von 11.30 bis 15.30 Uhr, danach Kaffee und hausgemachte Kuchen und Torten. In regelmäßigen Abständen ergänzen die Dinner-Events vom Feuerring am Freitag und Samstag ab 19.30 Uhr das Programm.

Reservierungen unter www.dergoldeneapfel.de