



# 100 JAHRE TRADITIONSGASTRONOMIE

Seit 7. November 2011 führt nun Markus Müller in der vierten Generation die neu gestaltete Vesperstube „Schättere“. 1912 wurde die Vesperstube durch Markus Müllers Urgroßvater Hans Müller gepachtet und 1919 direkt von der damaligen Fuchsbrauerei erworben.

> „Die Gäste sehen ein völlig neu gestaltetes und komplett renoviertes Lokal, das von der Firma Abele Ambiente Ellwangen professionell gestaltet und eingerichtet wurde“, erzählt uns Markus Müller. Rund 70 Sitzplätze bietet die neue Vesper-

stube. Beim Betreten der neuen Räume fällt der Blick in einen freundlichen und hellen Gastraum. Bei Sonnenschein flutet das Licht durch die neuen weißen Sprossenfenster auf weiße Naturputz-

Wände. Über den 13 Buchenholztischen hängen Lampen in weißem Milchglas. Neue Akzente setzen die schwarzen Stühle und eine graue Sitzbank, die sich entlang der gesamten Wand zieht.

Die Gemütlichkeit in der „neuen Schättere“ wird durch einen weißen Kachelofen hervorgehoben. Dieser dient als Bindeglied zwischen dem Gastraum und dem ebenfalls neu eingerichteten Nebenzimmer. „Bei Bedarf können wir den Nebenraum mit einer Milchglas-Schiebewand vom großen Raum abtren-

nen und können für ca. 20 Personen eine gemütliche und private Atmosphäre bieten“, so Markus Müller. Die Eltern, Horst und Christine Müller, die nebenan die Metzgerei führen, unterstützen ihren Sohn in jeglicher Art und Weise. Vater Horst hilft im Service aus und Mutter Christine in der ebenfalls komplett neu eingerichteten Küche.

Auf dem Speiseplan stehen schwäbisch-traditionelle Gerichte. Neben regionalen Spezialitäten gibt es unter anderem saure Kutteln im Trollinger-Ößle, immer freitags ofenfrische Schälripple, Schweinebäckle aus dem Sud, Leberkäse, frische Bratwürste, herzhaftes Vesper und nicht zu verges-

**„Weit und breit ist unser Biergarten der Einzige auf einer Terrasse im ersten Obergeschoss mit ca. 50 Sitzplätzen.“** Markus Müller

sen ist der hausgemachte Kartoffelsalat. Fleisch und Wurst kommen direkt aus der elterlichen Metzgerei, die ausschließlich von regionalen Bauernhöfen beliefert werden.

„Regionalität ist für uns sehr wichtig“, erzählt Markus Müller, „unser Bier bekommen wir von der



Markus Müller in seinem Element.





Rotochsen Brauerei in Ellwangen und das schon seit 26 Jahren. Den Wein liefert uns Weinmarkt Grieser aus Aalen und Michael Wiedemann, Rilling Sekt, aus Unterkochen, nicht zu vergessen das „Verwandschaftströpfle“ von Cousine Christel und Otto Bäuerle.

Unter einem Kastanienbaum lockt im Sommer der allseits bekannte Biergarten. „Weit und breit ist unser Biergarten der Einzige auf einer Terrasse im ersten Obergeschoss mit ca. 50 Sitzplätzen“, erzählt Markus Müller lachend. „Schättere“ leitet sich von der 1901 bis 1972 vorbei ratterten Schmalspurbahn ab. Gegenüber der heutigen Vesperstube lag der Verladebahnhof, der heute das Vereinsheim der Eisenbahnfreunde beheimatet“. Jedes Mal wenn die Härtsfeldbahn auf ihrer Tour von Aalen über Neresheim nach Dillingen, an den Verladebahnhof anfuhr, „schätterten“ die Räder unheimlich. „So bekam die Gaststätte und die Härtsfeldbahn schnell ihren Namen“, weiß senior Horst Müller.

Die Vesperstube „Schättere“ hat Montags bis Freitags von 16.30 bis 22.30 Uhr und Sonntags von 17 bis 22 Uhr geöffnet. Ruhetage sind Samstags und an Feiertagen sowie jeden ersten Sonntag im Monat. Ab Oktober bieten Markus Müller und sein Team ofenfrische Ente mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödel auf Vorbestellung. <



### Schättere Vesperstube

Inh. Markus Müller  
Alte Heidenheimer Straße 72  
73431 Aalen

Tel. 07361 37386