



Ein gastlicher Traditionsbetrieb wie aus dem Bilderbuch: Der Gasthof Hotel Hasen in Herrenberg. Seit Jahrhunderten die kultivierte Einkehr in der schmucken Altstadt.



Arnold Nölly und sein Bruder Gerhard Nölly bilden gemeinsam mit Schwester Margrit das Führungs-Trio des Familienbetriebes. Im Sommer lässt es sich trefflich unter dem grünen Dach der Kastanien genießen.

Ringhotel Gasthof Hasen****, Herrenberg

Bilderbuchgasthof mit bemerkenswerter Küche

Dieser „Hase“ schlägt keine Haken. Er geht direkt ins Herz mit seiner fein-regionalen Landküche und der herzlichen Gastgeberfamilie von Familie Nölly. Heute sind es die drei Geschwister Margrit, Gerhard und Arnold Nölly, die das Herrenberger Traditionshotel aus dem Jahr 1620 unweit von Stuttgart zu einer stets verlässlichen Einkehr für Genießer machen. Unser Report zum Erstbesuch.

Eine gastliche Trouville ist diese verlässliche Genusseinkehr im Landkreis Böblingen unweit des Naturparks Schönbuch. Wir sind zum ersten Ma(h)l zu Gast im Ringhotel Gasthof Hasen der Familie Nölly in der schmucken Altstadt von Herrenberg, der großen Kreisstadt rund 30 Kilometer südwestlich von der Landeshauptstadt Stuttgart an der Deutschen Fachwerkstraße entfernt gelegen. Und dürfen konstatieren: ein beglückender Ort aus Gastfreundschaft und Gastlichkeit, schon seit über 400 Jahren in den Geschichtsbüchern der Stadt Herrenberg vermerkt. Das First-Class-Domizil mit seinem modernen Anbau und den insgesamt 66 fein ausgestatteten Zim-

mern und Suiten mit insgesamt 108 Betten residiert im Herzen der romantischen Altstadt und ihren prachtvollen historischen Bauten wie der stattlichen Stiftskirche, dem Wahrzeichen der Stadt am Fuße des Schlossbergs, einem Ausläufer des Schönbuchs, in ihrem sehenswerten Kern. Der Marktbrunnen stammt aus dem Jahr 1347 und das Rathaus mit seinem Glockenspiel gehört zu jeder Besichtigungstour dazu, wenn man die Stadt an der Ammer, einem linken Nebenfluss des Neckar, unweit von Tübingen erkundet. Die gastliche Mitte, mithin die „Gute Stube“ Herrenbergs, ist seit jeher der Gasthof Hasen, dessen erste urkundliche Erwähnung auf das Jahr 1620 zurückgeht. Mit dem

wohlschmeckenden flinken Wildtier hat die namentliche Bezeichnung des seit 1984 von Hoteliersfamilie Nölly geführten Ringhotels im Übrigen nichts zu tun. Vormals vermerkt in den Annalen ist der Gasthof als „Vorstädter Wirt“ und um das Jahr 1700 wurde er schließlich erstmals als „Haasenwirt“ bezeichnet, was wiederum mit dem Namen des damaligen Wirtes Johannes Haas zu tun hat. Heute sind die drei Geschwister Margrit, Gerhard und Arnold Nölly die hoch motivierten und sehr herzlichen „Hasenwirte“. Das bestens aufeinander eingespielte Trio ist seinen Eltern Roland und Barbara Nölly nach Aus- und Weiterbildung in erstklassigen Häusern der Hotellerie und Kulinarik im Jahre 2016 in der Geschäftsführung des Familienhotels gefolgt. Die erste Nölly-Generation hatte das Traditionshaus am Hasenplatz zuvor 30 Jahre lang erfolgreich geleitet und kontinuierlich erweitert.

Ländlich-feine Genussoase

Das mit vier Sternen klassifizierte Herrenberger Gasthof-Hotel ist eine wunderbare Genussoase mit herzlich-charmant agierenden Gastgebern und

einer exzellent dargebotenen Kulinarik aus feiner Bodenständigkeit, regionaler Verwurzelung und kreativen Ausflügen in die weite Welt des Genusses. Gerhard Nölly ist der Herr der weißen Brigade. Nunmehr seit bald sieben Jahren verantwortet der zweifache Familienvater mit großem Geschick und handwerklicher Exzellenz die lukullischen Geschicke des „Hasen“. Zu Gerhard Nöllys beruflichem Werdegang zählen mehrfach prämierte Genussadressen. In dem mit einem Michelinsterne dekorierten „Ringhotel Adler“ in Asperg erlernte Nölly unter dem damaligen Küchenchef Harald Derfuß einst den Beruf des Kochs. Der prägenden dreijährigen Ausbildung schloss sich die obligatorische Wanderschaft mit weiteren namhaften Stationen an, beispielsweise das „Waldhotel Fletschhorn“ von Küchenchef Markus Neff im schweizerischen Saas Fee (1 Stern), die „Speisemeisterei“ in Stuttgart unter Frank Oehler, ebenfalls besternt, sowie zuvor das „Schloss Loersfeld“ in Kerpen, das auch zum erlauchten Kreis der Sternerrestaurants in der Vita Gerhard Nöllys zählte. Seine erfolgreiche Küchenmeisterprüfung absolvierte der leidenschaftliche Motorradfahrer in Heidelberg. In seinem Drillingsbruder Arnold Nölly weiß Gerhard Nölly im Restaurant-Service den idealen Partner an seiner Seite. Arnold Nölly hat an der Dualen Hochschule in Ravensburg die Ausbildung zum staatlich staatlich geprüften Hotelgastromomen (Bachelor of Arts in Hotelmanagement) mit der Bestnote abgeschlossen und eine Ausbildung zum Sommelier am Staatsweingut Meersburg (praktischer Teil) mit Dip-

lom an der Hotelfachschule Heidelberg zum staatlich geprüften Sommelier folgen lassen. Arnold Nölly ist folglich im „Hasen“ der „Herr der Weine“, aber als examinierter „Biersommelier“ auch in Sachen Biergenuss ganz auf der Höhe der Zeit. Sein Buch der edlen Tropfen ist mit aktuell über 120 Positionen bestens gefüllt und es favorisiert neben biodynamisch ausgebauten Weinen immer auch innovative Entdeckungen jenseits des Mainstreams. Die Hoteliersfamilie Nölly besitzt seit 2017 im schönen Ammertal am Schönbuchtrauf im Bereich Oberer Neckar einen eigenen terrassierten Weinberg (0,12 Hektar), auf dem in naturnaher Selektion die Trauben Sauvignier Gris, Johanniter, Cabernet Jura und Cabernet Cantor in kleinen Mengen angebaut werden. Den Ausbau und die Abfüllung der eigenen Weine übernimmt das befreundete Weingut Hornstein am See in Nonnenhorn am Bodensee. Immer ein lohnenswertes Erlebnis ist der Besuch des historischen Gewölbeweinkellers im „Hasen“. Dritte im Bunde des Familienunternehmens ist Schwester Margrit Nölly. Sie ist Absolventin der renommierten Hotelfachschule in Lausanne, listet ebenfalls namhafte Stationen in ihrer Vita, darunter das „Steigenberger de Saxe“ in Dresden. Sie kümmert sich um alle wesentlichen Belange des wegen seiner vielfältigen Angebote und räumlichen Kapazitäten auch als Tagungsadresse erfolgreichen und ausgezeichneten Hotels. Wie ihre beiden Brüder ist auch Margrit Nölly omnipräsent und eine liebenswerte Botschafterin ihrer schwäbischen Heimat.

Restaurant mit schwäbisch-französischer Klassik

Das einladende Restaurant im Hotel Hasen wurde vor fünf Jahren aufwändig neugestaltet und hat trotz seines eher modernen Anstrichs was Mobiliar und Gestaltung anbelangt, nichts von seinem heimeligen Charme eingebüßt. Ganz im Gegenteil, hier schlägt das gastliche Herz des „Hasen“. Nachhaltigkeit, regionale Wertschätzung und Wertschöpfung genießen bei den drei Nölly-Geschwistern höchste Priorität. Die Fokussierung auf Tradition und Heimat bei gleichzeitiger Tiefenschärfe für das zeitlos Notwendige gelingt dem ambitionierten Familienverbund trefflich, denn die einende Klammer aller sich wechselseitig befruchtenden Bemühungen ist der pure, unverfälschte Geschmack auf Basis des tradierten Handwerks. Florentine Nölly, die Ehefrau von Küchenchef Gerhard Nölly, steuert als Keramikerin edle selbstkreierte Teller zum Thema Genuss bei und auch die Deckenlampen im Restaurant stammen aus dem Herrenberger Atelier der Absolventin der Stuttgarter Kunsthochschule. Was Küchenmeister Gerhard Nölly und sein neuer Küchenchef Mario Kunic (zuletzt Souschef in der „Villa Hammerschmiede“) auftischen, ist eine köstliche Melange aus schwäbisch-französisch geprägter Jahreszeitenküche, wunderbar unpräzise dargeboten als ländlich-feine Kulinarik, die schlichtweg mundet und die Gaumen der Genießer erfreut. Wo immer es geht verwendet die Küche heimische Viktualien. Als Mitgliedsbetrieb bei der Vereinigung „Schmeck den Süden“

verpflichten sich auch Gerhard Nölly und sein Team dazu, Gerichte, die mit diesem Siegel versehen sind, ausschließlich aus Produkten der Region herzustellen. Das entsprechende Netzwerk an lokalen und regionalen Lieferanten und Erzeugern ist deshalb erfreulich breit aufgestellt. So stammen beispielsweise Obst, Gemüse und Kräuter von „Gemüse Wacker“ aus Holzgerlingen, fangfrische Lachsforellen und Saiblinge vom „Forellenhof Rössle“ aus Honau, beste Fleischqualitäten liefert die „Metzgerei Klink“ in Oberjettigen und die für die schwäbische Traditionsküche unverzichtbaren Linsen stammen vom landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb „Wiesenäckerhof“ aus Herrenberg-Mönchberg. Klassiker der schwäbischen Küche wie Zwiebelrostbraten, Maultaschen und Co fehlen ebenso wenig auf der Speisekarte wie gleich zwei Menüangebote, zum einen das dreigängige „Schwäbische Heimat-Genuss-Menü“ und der viergängige „Kulinarische Spaziergang“, in denen Chef Gerhard Nölly sein ausgewiesenes kreatives kulinarisches Können eindrucksvoll unter Beweis stellt. Das Menü wechselt alle sechs Wochen. Bruder Arnold kredenzt dazu in perfekter Abstimmung mit der Küche den passenden Wein, darunter die vollmundige Weißwein-Cuvée „Weißer Hase“ vom eigenen Wingert und rarer „Schatzkammerweine“, die gehütet im Weinkeller lagern. Sein Bruder Gerhard beherrscht die gesamte Klaviatur aus fein herausgearbeiteten Aromen, Texturen und Temperaturen. Vier bis fünf Hauptkomponenten bestimmen seine bildschönen Teller, die er variantenreich und in



Heimelig-modern gestaltet ist die Gaststube mit ihren kleinen, urgemütlichen Nebenräumen. Der rechte Ort um Gerhard Nöllys feine Heimatküche zu genießen.

akribischer Detailliebe anrichtet. Gut zu wissen, dass auch die vorgehaltenen großzügigen Logisofferten maßgeblich zum beglückenden Gesamtgenusserlebnis „Hasen“ beitragen. Wir jedenfalls sind ob des Gebotenen hoch erfreut, diese gastliche Einkehr in den Kreis

der ausgezeichneten SAVOIR-VIVRE-Adressen mit aufnehmen zu können. Glückwunsch an Margrit, Arnold und Gerhard Nölly und das gesamte Hasen-Team zu der Maximalbenotung der drei Sonnen aus dem Stand.

Ingo Schmidt

Degustationsmenü



Ländlich-Fein

Gasthof Hasen
Hotel Gasthof Hasen GmbH

Hasenplatz 6, 71083 Herrenberg
Tel.: +49 (0)7032-2040, post@hasen.de
www.hasen.de

Geschäftsführung: Margrit, Arnold und Gerhard Nölly
Küchenchefs: Gerhard Nölly und Mario Kunic
Restaurantleiter & Sommelier: Arnold Nölly

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Gediene Heimglichkeit

In Heu gegarter Schweinebauch | Dörraprikose | Navette | **Wachtel-Galantine** | Kürbis | Ingwer | Kräutersaitling | Essenz | Ravioli | Wurzelwerk (à part serviert) | **Zweierlei Forelle** (gebeizt und als Mousse) | Rote Bete | Apfel | Haselnuss | Eigelb | **Ziegenkäse** | Schwarzwurzel | Quitte | Champignon | **Sanddorn-Lolli** | **Rinderfilet mit Funte-Kräuterhaube** | Sellerie | Apfel | Marone | **Milchschnitte** | Passionsfrucht | **Erdnuss** | Karamell | Schokolade | Mango

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT