



Die „Schöne Aussicht“ hoch über Stettbach hat Gastwirt George Kettmann mit neuem Leben erfüllt. Das Lokal ist ein beliebtes Ausflugsziel und bietet im Gastraum Platz für 40 Besucher. Auf der Terrasse kommen bis zu 80 Gäste unter. (lip)

Genuss statt Stress

Nicht nur ein Wandertipp: Restaurant „Schöne Aussicht“

■ (lip). „Bei schönem Wetter sieht man über die Rheinebene bis zum Pfälzer Bergland“, versichert George Kettmann, Inhaber der „Schönen Aussicht“ in Stettbach Am Berg 9 glaubhaft.

Und auch dann, wenn das Wetter keine Fernsicht zulässt, kann man den Blick vom Hang ins Stettbachtal bis hin nach Jugenheim genießen. „Hier kann ich den Stress des Alltags schnell vergessen“, hat schon mancher Gast dem Wirt gestanden. Und der heißt seit Ende 2002 George Kettmann.

Der gebürtige Darmstädter mit holländischem Pass begann seine Ausbildung zum Koch 1989, schaute auf der „Bühlerhöhe“ im Schwarzwald Franz Keller auf die Finger und manches ab, war einer von zehn Köchen, die auf dem Kreuzfahrtschiff „Queen Elizabeth“ tausend Gäste kulinarisch verwöhnten und anschließend für die großen Buffets des Maritim-Hotels in Köln verantwortlich. „Ich war viel und gerne als Koch unterwegs“, beschreibt George Kettmann seine Lehrjahre. Selbst als er danach noch eine Lehre zum Industriekaufmann absolvierte, ließ ihn die Küche nicht los. Und wenn George Kettmann nicht in der eigenen Küche steht, aber beruflich tätig ist, dann plant er Kuchen für Auftraggeber, die er mit seiner eigenen Firma betreut.

Was bei George Kettmann auf die Teller kommt, wird hohen Standards gerecht. Die Auswahl der Speisen ist begrenzt und wechselt ständig. George Kettmann kann auf eine Spei-

sekarte verzichten. Was aus der Küche der „Schönen Aussicht“ kommt, kann der Gast einer großen, übersichtlichen Tafel entnehmen. Dort stehen immer gut ein Dutzend Hauptgerichte, die vielen Geschmäckern gerecht werden. Das Angebot ist saisonal bedingt, die Zutaten immer frisch vom Koch selbst ausgesucht. Freitags wird in der „Schönen Aussicht“ immer ein Fischgericht angeboten, auch der traditionelle Sonntagsbraten fehlt nie. Ausgewogen ist auch das Angebot an Getränken. Auch die Weine können anhand einer großen Tafel, die von jedem Platz im Lokal einzusehen ist, ausgewählt werden. Wer seine Mahlzeit anstelle eines Desserts lieber mit einem Hochprozentigen abrunden möchte, hat in der „Schönen Aussicht“ auch reichlich Auswahl. Zu einem Renner hat sich der „Mollebusch“ entwickelt, ein Birnenbrand aus Früchten der Stettbacher Streuobstwiesen, gebrannt bei Dieter Walz im Odenwald, der sich schon mit seinem „Apfelwalzer“ einen Namen gemacht hat.

Für das Kuchen-Angebot sorgt die Mutter von George Kettmann. Ihre Kreationen lobt er in den höchsten Tönen. Wer Lust darauf verspürt, sich in der „Schönen Aussicht“ kulinarisch verwöhnen zu lassen, sollte sich besser einen Tisch reservieren lassen, denn dort ist im Lokal nur Platz für 40 Gäste.

Wer auf der Dachterrasse einen Platz sucht, kann sich unter bis zu 80 weiteren Gästen wohl fühlen. Weitere Infos unter Telefon 06257 61965.