

# Seestüble Tüngental

Seit 20 Jahren ist Angelika Herrmann die treue Seele der Gastwirtschaft



Schon im Alter von neun Jahren steht Angelika Herrmann in der Küche, um das erste Mal „Saure Nieren“ zuzubereiten. Aus der Leidenschaft für die Gastronomie hat sie am 3. November 2000 schließlich ihren Beruf gemacht. *Fotos: Julia Weise*

## Ein besonderes Geheimrezept

Angelika „Geli“ Herrmann feiert in diesem Herbst ihr 20-jähriges Jubiläum als Wirtin der Gaststätte „Seestüble“ in Schwäbisch Hall-Tüngental. *Von Julia Weise*

Ein Tablett voller Schnäpse war das erste, was Angelika Herrmann im Tüngentaler „Seestüble“ servierte. „Das war an einem Freitag im Jahr 2000“, erinnert sich Herrmann, und erzählt, wie es dazu kam. Vom SV Tüngental wird eine Wirtin für die Vereinsgaststätte in der Ramsbacher Straße 35 gesucht. Doch schon, als „Geli“ den Vertrag mit den Vorständen des SVT unterschreiben soll, ist der gesamte Stammtisch in der Gaststätte am Sportplatz voll besetzt. „Als ich das Tablett an den Tisch gebracht habe, waren die Gläser nur noch zur Hälfte gefüllt, so nervös war ich damals“, erinnert sich die fröhliche 55-Jährige. Eine Begebenheit, über die sie heute nur noch schmunzeln kann. Denn

„Dingelder“ schloss die gebürtige Stuttgarterin sehr schnell in ihr Herz. „Viele meiner Gäste kenne ich schon, da haben sie selbst noch in der A-Jugend Fußball gespielt“, beschreibt sie. „Jetzt kommen sogar schon deren Kinder zu mir, um etwas zu essen, zu trinken oder um in angenehmer Runde zusammensitzen und zu plaudern.“

„Geli war für uns von Anfang an ein echter Glücksgriff“, freut sich Erich Seitz, Ehrenvorsitzender beim SVT. Kein Wunder also, dass sich das Vereinsheim mit den Jahren zu einer beliebten Wirtschaft mauserte. „Viele Gäste kommen von außerhalb, um die selbstgekochten Speisen zu probieren.“ Seit diesem Frühjahr können diese sogar mit Mitnehmern geordert werden. Das Geheimrezept der Chefin scheint zu funktionieren: „Ich verkaufe nur das, was ich selbst mit Appetit essen würde“, sagt die Wirtin, die den Kochlöffel schon im Alter von neun Jahren gerne schwang. Die Zutaten stammen allesamt aus der Region. „Backwaren beziehe ich etwa beim ‚Krimmer‘ in Untermünkheim, Wurst von der Metzgerei Schäfer und das Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft“, gibt sie einen Einblick. Der Schnaps stammt heuer aus Frankenhardt. Ob mit dem am eigentlichen Jubiläumstag, dem Dienstag, 3. November, angestoßen werden kann, steht aktuell noch in den Sternen. Als Ersatz locken in diesem Herbst leckeres Wild sowie Köstlichkeiten von der Schlichtplatte.



26 Personen finden im Inneren derzeit einen Platz.



Der Ehrenvorsitzende des SVT Erich Seitz mit Angelika Herrmann.

### Die Öffnungszeiten

**Montag:** 11.30 bis 14 Uhr sowie 17.30 bis 24 Uhr  
**Dienstag:** Ruhetag  
**Mittwoch:** 11.30 bis 14 Uhr sowie 17.30 bis 24 Uhr  
**Donnerstag:** 11.30 bis 14 Uhr sowie 17.30 bis 24 Uhr  
**Freitag:** ab 16 Uhr  
**Samstag:** bei Spielbetrieb des SVT  
**Sonntag:** ab 10 Uhr  
 und nach vorheriger Vereinbarung auch dienstags sowie samstags geöffnet. Weitere Infos gibt es telefonisch unter 0 79 07 / 15 57 und unter [www.sv-tuengental.de](http://www.sv-tuengental.de). *pm*

„Ich kann mir mein Leben überhaupt nicht mehr ohne mein Stüble vorstellen.“

**Angelika Herrmann**  
Wirtin

„Inzwischen kann ich mir mein Leben überhaupt nicht mehr ohne mein Stüble vorstellen“, unterstreicht die gelernte Metzgerin und Industriekaufrau im Bereich Finanzbuchhaltung. Auch die

Haller Löwenbräu gratuliert Angelika Herrmann herzlich zum 20-jährigen Jubiläum als Wirtin im Vereinslokal „Seestüble“ des SV Tüngental

Übrigens: Unsere Biere werden jedes Jahr für ihre hohe Qualität und ihren guten Geschmack ausgezeichnet.

[www.haller-loewenbraeu.de](http://www.haller-loewenbraeu.de)

**KRIMMERS BACKSTUB**  
Krimmers Backstub' Hohenloher Straße 39 74547 Untermünkheim

**WIR GRATULIEREN ZU 20 JAHREN**

[www.krimmers-backstub.de](http://www.krimmers-backstub.de)

**Seestüble**  
Ramsbacher Straße 35  
Schwäbisch Hall-Tüngental • Tel 07907-1557

**Wildwoche**  
vom 18. bis 25 Oktober 2020

**Frisches Wildbret vom Reh und Wildschwein • verschiedene Beilagen und frischen Salaten**

**BODENBELÄGE RUPP**  
74523 Schwäbisch Hall-Tüngental  
Otterbacher Straße 2 • Tel. (07907) 2568  
E-Mail: [BodenbelaegeRupp@aol.com](mailto:BodenbelaegeRupp@aol.com)

- Bautrocknung • Markisen • Teppichböden
- PVC-Beläge • Gardinen • Laminat
- Parkett • Linoleum • Asbestsanierung

*Herzlichen Glückwunsch!*

**W Karosserie WURST**

Altenhausener Straße 13 • Schwäbisch Hall-Tüngental  
Telefon (0 79 07) 4 38 • [karosserie.wurst@t-online.de](mailto:karosserie.wurst@t-online.de)

**Unfallreparatur • Lackierung  
Kfz-, Reifen-, Klima- und Scheiben-Service  
Ersatzfahrzeug • Restauration**

KOMPETENT SEIT 5 GENERATIONEN

**Gaukel**  
Putz • Stuck • Gerüstbau

Gaukel GmbH • Otterbacher Str. 23  
Schwäb. Hall-Tüngental • ☎ (07907) 28 12

- Fassadengestaltung • Akustik
- Sanierungsarbeiten • Trockenbau
- Fußbodentechnik • Moderner Innenausbau • Dienstleistungen

**KÖNIG**  
- GETRÄNKE

Ludwig-Lutz-Straße 24  
73479 Ellwangen  
Telefon 07961/9885-0  
Telefax 07961/9885-30

WIR GRATULIEREN zum **20-jährigen Jubiläum** und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

Anzeigen sind informativ.

*Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!*  
Wir wünschen Dir weiterhin viel Erfolg für die kommenden Jahre im Seestüble in Tüngental!

**Raiffeisenbank Tüngental eG**  
Traditionelle Landbank seit 1900

**Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum:**

**Mit echtem Fleischgenuss aus Forchtenberg!**  
Aus der Region - für die Region!

[www.schaefer-hohenlohe.de](http://www.schaefer-hohenlohe.de)