

## Ochsen Mundelsheim – Tradition mit internationalem Pfiff

In einer großen Serie stellen wir die schönsten und traditionsreichsten Gasthäuser im Kreis Ludwigsburg vor. Von Adler in Asperg bis Ratsstühle in Besigheim. Oft dazu: das Lieblingsrezept aus der Küche zum nachkochen und genießen.



Das Gasthaus zum Ochsen: Eines der ältesten und traditionsreichsten im Weinort Mundelsheim. Das Wirtshausschild steht übrigens unter Denkmalschutz. Foto: Andreas Becker

**Mundelsheim.** Wir führen unseren Familienbetrieb mit Leidenschaft", sagt Christian Kölbl, Küchenchef des Mundelsheimer Traditionsgasthauses Ochsen. „So kann ich das umsetzen, was ich gerne möchte.“ Seine Frau Ricarda und seine Mutter Elke sind für den Service im „kleinen Traditionsgasthof“ zuständig. Das Credo des Trios: „Wir versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu erfüllen.“ Auch die Anfrage unserer Zeitung ist für den 36-Jährigen kein Problem – obwohl Betriebsferien sind. Natürlich nimmt er sich in Shorts und Poloshirt Zeit für ein Gespräch im Garten unterm Kastanienbaum.



Christian Kölbl, der sein Handwerk von der Pike auf gelernt hat, wird in der Küche von zwei Teilzeitkräften unterstützt. Außerdem beschäftigt die Familie – die Gaststätte ist an fünf Abenden und Sonntagmorgens geöffnet – etwa 15 Minijobber. Nach seiner Lehre bei Peter Buhl (Post-Cantz in Ludwigsburg) und Stationen in diversen Restaurants legte er an der Steigenberger Hotelfachschule die Meisterprüfung ab. Mit 24 Jahren machte sich der Küchenmeister selbstständig und eröffnete in seinem Heimatort Mundelsheim das Gasthaus. Nachdem sein Vater das Ochsen-Areal gekauft

und umfangreich saniert hatte. Neben der Gaststube mit rund 40 Plätzen und der Käsbergstube mit etwa 45 Plätzen wurde der im Fachwerkstil erbaute Mühlbäckersaal mit seinen 100 Plätzen auf den neuesten Stand gebracht. Die bleiverglasten Fenster in der Käsbergstube des Ochsen mit Motiven aus dem Weinbau und der Gemeinde Mundelsheim machten die Renovierung aufwendig. Umfangreiche Abrissarbeiten machten die Erweiterung der Parkplätze möglich. Der Inhaber legte eine Terrasse mit 60 Plätzen an. Seit 9. September 2009 betreibt die Familie Kölbl den Ochsen. Zum zehnjährigen Bestehen wurden sowohl der Mühlbäckersaal als auch der Weinkeller neu gestaltet. Alles ist nachzulesen in einem historischen Rückblick und auf der Homepage. Der Küchenchef legt Wert auf eine sehr gute Qualität seiner Produkte. „Wir bieten nur Zwiebelrostbraten von der deutschen Färsse an. Das wissen unsere Gäste, darunter viele Stammgäste, auch zu schätzen.“ Dazu reicht der Ochsen Weine aus der Region. „Wir unterstützen gerne junge Winzer, die gute Qualität bieten.“ Auch wegen der vielen Stammgäste wechselt der Küchenchef alle zehn Wochen die Karte. Standardgerichte bleiben, passend zur Jahreszeit kommen neue hinzu. Die Küche ist bodenständig, schwäbisch und gleichzeitig international angehaucht, Kölbl kocht beispielsweise gerne mit „wildem Koriander“. Aber: Das Produkt muss erkennbar sein, die Gerichte dürfen nicht zu „ausgeflippt sein“.

Die Coronapandemie hat auch den Ochsen getroffen. Kölbl hat aber schnell reagiert und nach eigenen Angaben als einer der Ersten im Kreis „Essen to to“ angeboten und dafür auch auf Facebook und Instagram geworben. Ein Angebot, das nicht nur während des Lockdowns gut angekommen ist, sondern dem Ochsen auch viele neue, junge Gäste beschert. „Ich hätte nie gedacht, dass das so einschlägt“, freut er sich über die Initiative seiner Frau. „Essen zum Mitnehmen“ gibt es jetzt auch noch – sonntags und auf Vorbestellung.

Info: [Hier geht es zu den anderen Teilen unserer Reihe.](#)

Ein Haus mit langer gastronomischer Tradition

Gemäß einer schriftlichen Überlieferung gibt es den Ochsen bereits seit 1585. Die früheste gesicherte Erwähnung eines Wirtes belegt ein Kaufvertrag vom 2. Juni 1679, in dem ein Hanß Jacob Rieckher als „Ochsenwirt“ einen Acker erwirbt. Ein Schild zeigte an, dass es sich um eine Speisewirtschaft mit Beherbergungsbetrieb handelte. Im Jahre 1812 kaufte die Familie Müller das Gasthaus und führte von 1844 an in mehreren Generationen den Ochsen. Ende des 19. Jahrhunderts begann für das Gasthaus eine neue Blütezeit: Die Städter entdeckten das Land als Ausflugsziel. Ab 1933 übernahmen die älteste Tochter Emma und ihr Ehemann Ernst Schneider das Gasthaus. Nach dem Tod des Besitzers wurde das Gasthaus einige Zeit nicht betrieben. Am 17. Dezember 1996 kaufte Bauunternehmer Karl Kölbl das Ochsen-Areal. Nach einer aufwendigen Sanierung eröffnete dessen Sohn und Küchenmeister Christian Kölbl den Ochsen am 9. September 2009. (red)

Autor: Inge Hartmann