

STUTTGARTER ZEITUNG

StZPlus Restaurant Leinfelden-Echterdingen

So war's beim Pre-Opening in der neuen Mäulesmühle

13.02.2026 - 10:30 Uhr

Ab heute, Freitag, 13. Februar, werden wieder Gäste in dem frisch renovierten und neu verpachteten Traditionslokal empfangen. Was steht auf der Karte?

Philipp Braitinger

Mit einem lauten Knall schoss die Konfettikanone goldenen Glitzer durch die historischen Räume der Mäulesmühle. Am Donnerstagabend, 12. Februar, haben die neuen Pächter Julian Schramm und Jessica Göthel örtliche Honoratioren, Freunde und Familie zum Pre-Opening ihres zweiten Lokals eingeladen. Mit dem Waldgasthof Schmellbachtal haben sich die Gastronomen in den vergangenen Jahren bereits einen Namen in Leinfelden-Echterdingen und darüber hinaus gemacht.

„Heute ist ein ganz besonderer Tag für uns“, begrüßte Jessica Göthel die rund 70 Gäste mit musikalischer Begleitung der Band Cloey. Vor acht Monaten habe der Weg bis zur Eröffnung begonnen. In den vergangenen Wochen seien noch viele Handwerker zugegen gewesen. Nun erstrahlt der Gastraum in einem modernen und gediegenen Ambiente, in welchem bis zu 50 Gäste einen Platz finden. Lange haben sie an der Karte getüftelt. Die Speisen sollten ebenso etwas Besonderes sein, wie die Lokalität selbst. „Wir legen viel Wert auf regionale Produkte“, erklärte Julian Schramm am Eröffnungsabend. Neben den Produkten sei das Handwerk von der Küche bis zum Service wichtig.

Mäulesmühle: Was gab's beim Pre-Opening zu essen?

Was damit gemeint ist, davon konnten sich die Besucher selbst überzeugen. Es wurden Häppchen mit Ceviche aus einer Körschtal-Bachforelle, Rostbratenhäppchen mit Jus und wildem Blumenkohl sowie vegane Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Safran-Knoblauchsoße zum kühlen, prickelnden Sekt gereicht. Wer nun neugierig geworden ist, kann sich online auf der Internetseite (www.maeulesmuehle.com) über die neue Speisekarte informieren. Die Karte ist absichtlich klein gehalten. „Alles sollte auf eine A4-Seite passen“, erklärte Schramm. Trotzdem gibt es vegetarische Angebote, Fisch und Fleisch sowie Vorspeisen und Desserts.

Geöffnet ist unter der Woche ab 15 Uhr bis 21 Uhr. Mittwoch ist Ruhetag. Am Wochenende wird schon um 12 Uhr geöffnet. Im Sommer stehen für die Gastronomen und ihr Team viele Events an, wurde bereits angekündigt. Dann könnten die Öffnungstage verringert werden.

Zu den ersten Gratulanten des Abends gehörte der Bürgermeister Carl-Gustav Kalbfell. Die Stadt ist Verpächterin der Mäulesmühle. Der Bürgermeister lobte den Mut und den Optimismus, denn das Gastronomenpaar versprühe. „Der Funke springt über. Da ist ein ganz besonderer Spirit am Start“, sagte Kalbfell. Und einen wichtigen Stammkunden haben die neuen Pächter bereits. Das Restaurant Mäulesmühle wird auch das Catering für die Kulturveranstaltungen in der Kulturscheuer Mäulesmühle übernehmen.

Die Mäulesmühle stammt aus dem 14. Jahrhundert



Bürgermeister Carl-Gustav Kalbfell (links) schneidet mit dem Betreiberpaar das rote Band durch. Foto: Philipp Braitingner

Der Vorsitzende der Industrie- und Wirtschaftsvereinigung (IWW), Daniel Ludin, attestierte dem Gastronomenpaar mit der Eröffnung eines weiteren Lokals echten Unternehmergeist. Vor dem Gewinn müssten Unternehmer mit einer Investition in Vorleistung gehen, erklärte Ludin. „Das trauen sich heute wenige Menschen zu“, meinte er. Im besonderen Fall der Mäulesmühle komme der große und traditionsreiche Name hinzu. „Behaltet euren Mut“, wünschte Ludin den neuen Pächtern.

Tatsächlich weht trotz des modernen Interieurs im Gastraum ein Hauch von Geschichte durch das Gebäude. Das historische Mahlwerk ist im Untergeschoss noch erhalten. „Das Gebäude und die Mühle wurden erstmals im Jahr 1383 urkundlich erwähnt“, erklärte Jessica Göthel. Über Jahrhunderte sei die Mühle ein wichtiger Bestandteil der regionalen Versorgung gewesen. Die Grundmauern der heutigen Mühle sowie das noch vorhandene Mahlwerk sind allerdings jünger. Sie stammen aus dem Jahr 1819. Dass sie die Geschichte ihres neuen Restaurants nicht unbeeindruckt gelassen hat, daraus machte Göthel während ihrer Rede zur Eröffnung kein Geheimnis. „Mit Ehrfurcht und Respekt freuen wir uns darauf, dieses besondere Erbe weiterführen zu dürfen“, sagte sie.

