

Blick auf den See und faire Preise

Von Michael Gerster, aus den Stuttgarter Nachrichten vom 24.09.2004, aktualisiert am 17.09.2007 um 12:40

Wir geben es zu: Böblingen war bisher nicht unsere erste Adresse für Ausflüge ins Nachtleben oder in die Welt der kulinarischen Genüsse. Es ist ja eher so, dass sich die Doppelkennzeichen der Region vor allem am Wochenende zügig in Richtung Stadt bewegen, wo das Angebot nunmal größer ist. Ein wenig Skepsis ist also vorhanden bei der Fahrt zum Kongresszentrum, dessen Catering seit ein paar Wochen in den Händen von Gianfranco Paradisi und Petra Geister ist - genauso wie das dazugehörige Restaurant Lago. Hell leuchtet die Glasfront des Lokals über dem Stadtsee, der Name ist nicht zufällig gewählt. Innen herrscht eine kühl-schicke Atmosphäre: dunkle Stühle, dunkler Holzboden, die Tische mit weißen Stoffservietten, indirektes Licht, sanfte Hintergrundmusik und ein auf Leinwand geworfenes Aquarium. Bei so edlem Interieur sind in der Regel auch die Preise edel.

Umso angenehmer ist die Überraschung nach dem Blick in die liebevoll gestaltete Karte. Die Hauptspeisen bewegen sich zwischen elf und 18 Euro, Vorspeisen zwischen drei und acht. „Wir müssen uns am Niveau der Konkurrenz orientieren“, sagt Betriebsleiter Armin Utz. Da ist man aus Stuttgart anderes gewohnt. Vorneweg bekommen wir von unseren Kellnern Simone und Hansi, die sich per Visitenkarte vorstellen und uns bestens umsorgen, italienisches Brot mit drei Pestosorten serviert - wunderschön anzuschauen in kleinen Schalen auf einem dunklen Holzbrett.

Auch die Vorspeisen sind eine Wucht. Die drei kross gebratenen Brotscheiben (4,40 Euro) an Salatgarnitur mit reichlich Oliven, Tomaten und Schafskäse sind äußerst schmackhaft und würden schon allein locker satt machen. Gleiches gilt für den italienischen Vorspeisenteller (7,40 Euro), der mit Leckereien wie eingelegten Auberginen, getrockneten Tomaten, einem kleinen Spieß mit Cocktailtomaten und Schafskäse sowie Parmaschinken und vielem mehr aufwartet.

So kann's weitergehen, denken wir - und so geht es weiter. Der Zander an roten Linsen, Spinat und auberginefarbenen Trüffelkartoffeln, auf einem elegant geschwungenen Teller angeordnet, macht schon optisch sehr viel her. Der Fisch ist tadellos, nur fehlt etwas die Verbindung zwischen den einzelnen Beilagen, der rote Faden in dieser Kombination. Vielleicht hätte eine leichte Sauce gut getan. Das Involtino vom Schweinefilet mit Kräuterfüllung, überbackenen Kartoffeln und Brokkoliröschen (13,20 Euro) überzeugt ohne Abstriche.

Obwohl eigentlich längst kein Platz mehr im Magen ist, gönnen wir uns anschließend einen hausgemachten Schokokuchen mit Vanilleeis (4,80 Euro) und Schokosauce, der einen die Finger nach mehr lecken lässt. Chef Armin Utz kann guter Dinge sein, dass am Abend oder Wochenende in Zukunft öfter mal Stuttgarter Kennzeichen vor seinem Restaurant auftauchen.

*Restaurant Lago, Ida-Ehre-Platz (Kongresszentrum), Böblingen, Telefon 0 70 31 / 68 59 00,
Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag 18 bis 24 Uhr, Sonntag 10.30 bis 14.30 Uhr (Brunch).*