

Sieben Wochen renoviert

Thomas Karuth übernimmt die Leitung des „Spessarttors“

Bad Soden-Salmünster-Hausen (bak). Knapp 15 Jahre lang erlernte Thomas Karuth das Handwerk des Kochs bei namhaften Meistern seiner Zunft in der Fremde. In diesem Jahr kehrte er in seinen Heimatort Hausen zurück und übernahm das elterliche Hotel und Restaurant „Zum Spessarttor“ von Hans-Joachim und Anna-Maria Karuth.

Die Klassiker der Speisekarte behält Thomas Karuth bei. „Kontinuität ist mir wichtig“, erklärt der neue Chef des Hauses. Und so bietet er unter anderem eine Riesencurrywurst mit hausgemachter Curry-Tomatensauce als sein persönliches Lieblingsgericht an. Unter dem Motto „Frisch vom Markt“ erwarten frische Gerichte mit regionalen Akzenten aus regionalen Produkten die Gäste des Restaurants.

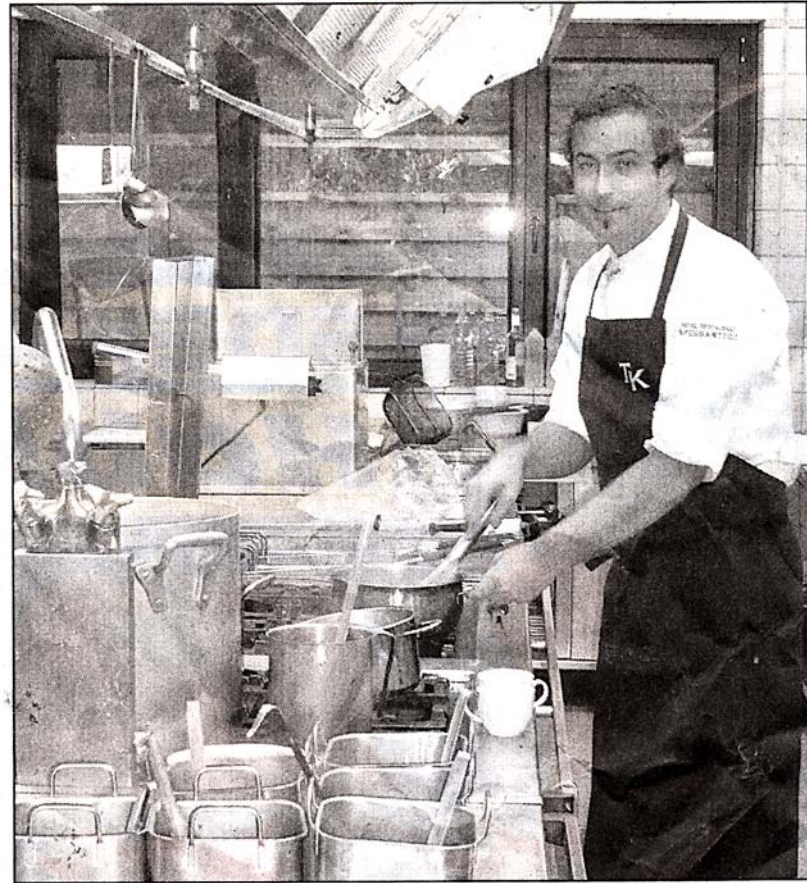
Mit besonderen Events über das Jahr hinweg will Thomas Karuth das Angebot seines Restaurants erweitern. So werde er seine Gäste beispielsweise zum Valentinstag mit einer roten Rose und einem Vier-Gänge-Menü überraschen. Wenn die Spargelsaison locke, plane er ein spezielles Vier-Gänge-

Menü rund um das köstliche Gemüse. Modern, geradlinig, hell und gemütlich präsentieren sich die neu gestalteten Gasträume und bieten in der Bierstube 30 Plätze sowie zweimal 40 Plätze im Restaurant. Auf der großen, ruhigen und idyllisch gelegenen Gartenterrasse stehen den Gästen 60 Plätze zur Verfügung.

Frisch renoviert und neu gestaltet präsentieren sich auch die sechs Doppelzimmer des Hotels. Sieben Wochenlang hatte Thomas Karuth Gasträume und Restaurant sowie die Gästezimmer renovieren und neu gestalten lassen.

In den vergangenen 34 Jahren hatten Hans Joachim und Anna-Maria Karuth das gastliche Haus geführt und die klassische, bodenständige Küche über die Grenzen der Stadt bekannt gemacht.

Thomas Karuth erlernte das Kochhandwerk im Hotel Erbprinz in Ettlingen. Im Anschluss an seine Grundausbildung wirkte er in der Küche des Offiziersheims der Bundeswehr in Horb am Neckar. Anschließend kochte er zwei Jahre lang bei Jörg Müller in Westerland auf Sylt. Anschließend führte es ihn für knapp drei Jahre in



Thomas Karuth in seinem Element in der Küche. (Foto: Kruse)

die Küche von Hans-Stefan Steinheuser nach Bad Neuenahr-Ahrweiler. Die vergangenen fünf Jahre arbeitete er in der Villa Hammerschmiede am Rande des Schwarzwaldes.

Mit zahlreichen geladenen Gästen feierte Thomas Karuth nun die offizielle Wiedereröffnung seines Hotels und Restaurants „Zum Spessarttor“.