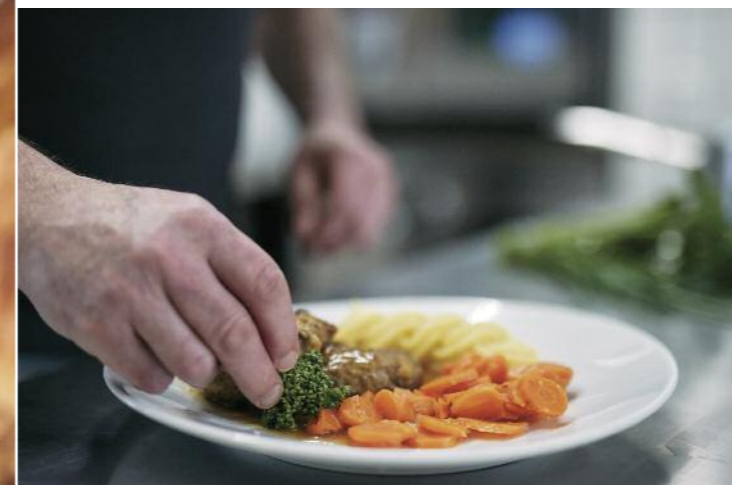




Grund zum Strahlen – Ute und Werner Rosenkranz freuen sich über ihr Jubiläum



Leckerer Mittagstisch – derzeit gibt's ihn zum Abholen oder im Lieferservice



Eis für jeden Geschmack – wer mag, lässt sich das eigens kreierte Jubiläumseis Erdbeer-Quark-Rhabarber-Streusel schmecken

Immer die Nummer eins

Mit großer Leidenschaft lebt die Familie Rosenkranz ihre Liebe zur Kulinarik. Jetzt feiert sie mit ihrem Pfullinger Café *Rosenkranz Genuss* den zehnten Geburtstag.

Ein Jubiläum erinnert uns immer an ein ganz besonderes Ereignis, lässt uns in Gedanken zurückblicken, lässt uns an die Anfänge denken.

In diesem Fall ist das ein Abend Anfang März, die Luft gefüllt von feinem Kaffeeduft, gepaart mit besonderen Leckereien für den Gaumen. Die Blumengrüße des Bürgermeisters kamen in den städtischen Hausfarben blau-weiß-rot, im kleinen Ort Pfullingen öffnete ein großes Café seine Türen.

Der Erfolg einer Dekade

Zehn Jahre ist das heute her, dass *Rosenkranz Genuss* sein Entrée ge-

ben hat. Eine Dekade, in denen hier unzählige Menschen ein- und ausgegangen sind, die alle eines gemeinsam haben: die Liebe zu einer besonderen Kulinarik.

Verantwortlich für den Genuss war von Beginn an das Familientrio Ute, Werner und Bernd Rosenkranz. Während Vater und Sohn mit Leidenschaft am Herd standen und Torten, Kuchen, Pralinen und allerlei Gebäck kreierte, war Ute Rosenkranz' Herzblut der Service. „*Rosenkranz Genuss* ist mit uns gewachsen“, erzählen die drei, die heute fast selbst überrascht sind von ihrem Erfolg.

Die Vielfalt auf der Zunge

Die Synonyme für das Pfullinger Erfolgsrezept heißen Qualität und Service. So wird hier beispielsweise nicht einfach gebacken, denn beim Kuchen zählt nicht Geschmack alleine. Es ist der Biss, die Art, wie Kuchen bricht und wie er krümelt, die mit entscheidend ist. Was sich dann im Mund entfaltet, sind besonders feine Streusel durch einen Hauch von Haferflocken. Der Apfelkuchen ist gesüßt mit hausgemachtem Quittensirup, der Mohnkuchen wird durch die Verwendung von Früchten und Milch besonders saftig und die Schokobanane, durch ihren Boden nur aus Mandeln, Eiweiß und Zucker, legendär.

Es ist eine Kuchenvielfalt, die man auf der Zunge erleben muss, sie hier zu beschreiben würde unseren Artikel sprengen. Vielleicht nur noch eines: Die ganz persönliche Geburtstagstorte der Rosenkranz' ist die Jogurt-Torte, mit einem 100%igen Dinkel-Biskuit und üppig mit Himbeeren verziert.

Sonntags wird der Backvielfalt noch eins draufgesetzt: unzählige Brötchensorten wie der Schlawiner – das freche *Rosenkranz-Laugenbrötchen* – machen das Frühstück perfekt. Wer im Café Platz nehmen möchte, sobald das wieder möglich ist, hat die Wahl zwischen

zehn Frühstücksvarianten – wie gut, dass man am Sonntag genügend Zeit mitbringt!

Serviert wird dann beste Qualität, immer frisch zubereitet und, wenn möglich, regional eingekauft. So auch die Forelle, die vom *Forellenhof Rössle* aus Honau kommt und sowohl geräuchert als auch als frischer Fisch die Speisekarte verfeinert.

Die Zukunft sind die Stärken

So wie sich *Rosenkranz Genuss* in den letzten zehn Jahren immer weiter entwickelt hat, hat auch Juniorchef Bernd Rosenkranz Weitblick gezeigt. Seit Jahresbeginn hat er gemeinsam mit seiner Frau die Betriebsleitung der *Alb-Gold Marktplatz GmbH* in Trochtelfingen übernommen. Doch mit seinen kreativen Ideen bleibt er natürlich dem Familienunternehmen treu – und wer weiß heute, wer in 20 Jahren das Caféhaus führen wird.

Es ist die Perfektion, die mit Ute Rosenkranz' Handschrift bis ins Detail reicht, die *Rosenkranz Genuss* auch durch die Corona-Zeit getragen hat. „Ohne einen Tag Leerlauf haben wir mit dem Lockdown sofort den to-go-Mittagstisch angeboten“, erzählen Ute und Werner Rosenkranz. „Zum Valentinstag haben wir so zahlreiche Menüs zubereitet und ausgeliefert.“

Seit über 30 Jahren sind Ute und Werner Rosenkranz in zwischen Gastronomen. Mit ihrer reichen Erfahrung wissen sie, dass die Zukunft von *Rosenkranz Genuss* die Konzentration auf ihre Stärken bedeutet: Frühstück,



Mittagstisch, Kaffee und Kuchen, Eis. Und so wird auch der Geburtstag mit dem eigens kreierte Jubiläumseis gefeiert. Die Pfullinger *Eismanufaktur Koch*, die hier verantwortlich für das leckere Eisangebot ist, hat dafür Erdbeere, Quark, Rhabarber und Streusel raffiniert kombiniert.

Dass die Familie Rosenkranz an jedem ihrer gastronomischen Standorte bisher die Hausnummer eins hatte, mag ein purer Zufall sein. Doch wer das Café und seine Macher kennengelernt hat, weiß, dass es hier keine Zufälle gibt.



Wir gratulieren zum Jubiläum und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit!

EISMANUFAKTUR

Max-Eyth-Straße 21

CHARLIE KOCH

72793 Pfullingen



@EismanufakturCharlieKoch



eismanufaktur_charliekoch

fangfrischer Genuss

HONAUER ECHAZTAL-FORELLE
Die Spezialität von der Schwäbischen Alb

BEI DER FAMILIE ROSENKRANZ TRIFFT UNSERE HEIMISCHE FORELLE AUF BESTEN BROTTGENUSS!

Forellenhof Rössle
Tipp
HOTEL RESTAURANT

Mehr zu unserer Forellenzucht & Fischverkauf sowie zu unserem Restaurant erfahren Sie unter:

www.echaztal-forellen.de

Forellenhof Rössle
Familien Gumpfer & Stoll
Heerstraße 20
72805 Lichtenstein - Honau

Jubiläum

rosenkranz-genuss.de

ROSENKRANZ GENUSS