

# Kunst kommt von Können

## 13 Hauben für Maurerwirt Georg Grimm



*Georg Grimm, der Maurerwirt vor seinem Restaurant.*

LANGWAID - Im September 2007 übernahm Küchenchef und Metzgermeister Georg Grimm die elterliche Gastwirtschaft in Langwaid und machte daraus das weit über die Landkreisgrenzen hinaus geschätzte Speiserestaurant-Maurerwirt.

Schon nach zwei Jahren wurde der renommierte Restaurantführer Gault & Millau auf den Newcomer aufmerksam und verlieh ihm eine Haube. Diese Auszeichnung verteidigte Grimm Jahr um Jahr und heuer konnte er sich zum 13. Mal über die Wertschätzung freuen.

„Ich arbeite nicht für Auszeichnungen, will auch kein Kochbuch schreiben oder ins Fernsehen“, so Georg Grimm. „Mein höchster Anspruch ist, meine Gäste wie Freunde willkommen zu heißen und ihnen genussvolle Stunden mit der ein oder

anderen kulinarischen Überraschung zu schenken.“ Weil der Maurerwirt nicht nur Koch, sondern auch Metzgermeister ist und einen eigenen Stall hat, ist er oft sein eigener Erzeuger. Im alten Kuhstall fütterte er schon Duroc-Schweine, Maispoullarden, Kaninchen oder Perlhühner. Aus seinem Fischweiher kommen Forellen und Saiblinge. Und alle seine Tiere werden vor Ort von ihm persönlich geschlachtet und wenn möglich komplett verarbeitet.

Nach der Corona-Durststrecke freut sich das Maurerwirt-Team auf viele kleine und große Runden im gemütlichen Ambiente. Auch für die Weihnachtsfeiertage und zum Jahreswechsel sind noch einige Plätze frei.

Reservierungen unter Telefon 08137-80 90 66.

Neue Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr, Sonntag von 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 23 Uhr, Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag.



*Gefütterte, geschlachtete, geräucherte – am Ende landet der zarte Schweineschinken auf den hausgemachten Tortellini.*

*»Ich wünsche allen unseren Freunden und Kunden trotz der schwierigen Zeiten schöne Weihnachtsfeiertage und einen tollen Start in ein glückliches Jahr 2023. Bleibt's gesund und geschmackvoll!«*

*Euer Georg Grimm*

