

Schon als Dreijähriger wollte Thomas Muz unbedingt Wirt werden – wie der Papa. Nun ist es so weit: Der heute 27-jährige Koch und Restaurantfachmann übernimmt zum 1. Juli 2008 den Betrieb der Eltern.

Gelernt hat der Juniorchef der Weinstube Muz auf Burg Staufeneck, anschließend arbeitete er einige Jahre in sehr renommierten Häusern auf Sylt, in Namibia und in der Schweiz. Dass Thomas Muz nun die Geschäftsführung übernimmt „freut uns riesig“, sagt der Seniorchef. Christina Muz lacht: „Unser Sohn ist alt genug.“ Und fügt knitz hinzu: „Und wir auch.“ Die Gäste dürfen sich vom Juniorchef ebenso gut betreut fühlen wie in bewährter Weise von seinen Eltern. Verbunden mit der Erfahrung der

„Alten“ und den Ideen und Visionen der „Jungen“ wird das Unternehmen „Erfolgreiche und herzliche Gastronomie“ die harmonische Fortsetzung finden.

#### Unverändert: Qualität und familiäre Atmosphäre

Am bewährten Konzept will Thomas Muz nicht rütteln: „Es soll genauso weiterlaufen wie bisher“, sagt er. Tradition, beste Qualität und die familiäre Atmosphäre haben in der Weinstube Muz einen festen Platz. Der Juniorchef



### Rund um den Bärensaal wird gefeiert!

Vier Tage lang, von Freitag, 4. Juli, bis Montag 7. Juli, wird die offizielle Übergabe rund um den Bärensaal gefeiert. Am Freitag geht es los: mit Cocktailbar, Flammkuchen, Grill- und Salatspezialitäten, spritzigen Sommerweinen und fassfrischem Heubacher Bier. Freitag und Samstag gibt es ab 16 Uhr Musik von Tom & Basti; der Sonntag beginnt um 11 Uhr mit einem Frühschoppen mit den Flößern, ab 16 Uhr findet ein Dämmerchoppen mit Jazzmusik statt und ab Montag spielt ab 16 Uhr der Musikverein Endersbach.



Schlüsselübergabe im Hause Muz.

kann auf die Unterstützung der Eltern bauen, denn die sind freilich auch weiterhin dabei. Über die gute Stimmung im Team ist der Juniorchef glücklich: „Wir ziehen alle an einem Strang.“ In Küche und Service sind zwölf Mitarbeiter beschäftigt, vier davon in Ausbildung.

Thomas Muz ist keiner, der jedem neuen Trend hinterherläuft. Allerdings will sich

der junge Chef nicht auf den Lorbeeren der Eltern ausruhen. Er hat viele Ideen und Pläne, die auf dem vorhandenen Grundstock aufgebaut werden können. So wurden jetzt die Öffnungszeiten in der Weinstube erweitert, die Gäste können sich von Montag bis Freitag von 11.30 bis 22.30 Uhr und samstags ab 17 bis 23 Uhr oder nach Vereinbarung an der durchgehend

warmen Küche erfreuen. Außerdem sind in der Weinstube wie im Bärensaal Klimaanlage eingebaut worden, um die Service-Qualität weiter zu verbessern.

Zudem möchte Thomas Muz den Partyservice und das Catering-Geschäft weiter ausbauen. Den Umbau des Bärensaals hat er bereits eigenverantwortlich übernommen, um ihn für Hochzeiten und andere Bankettveranstaltungen noch attraktiver zu gestalten. Das ist ihm hervorragend gelungen.

#### Der kleine Bär

So heißt der neu hinzugekommene Partysaal mit Tanzfläche und Barbereich direkt gegenüber vom Bärensaal, der ideal für ungezwungene Hochzeitspartys oder die Geburtstagsfeier „zwischen durch“ ist. Thomas Muz freut sich über den hinzugewonnenen Platz, denn die Nachfrage nach schönen Räumlichkeiten ist groß. Der „Kleine Bär“ wird etwa Mitte September eingeweiht und bietet ungefähr für 50 bis 80 Personen Platz.

#### Für jeden Anlass ein stimmungsvolles Ambiente

Ob Weihnachtsfeier, Hochzeit oder Geburtstag: Für Feiern aller Art mit einem Personenkreis von 50 bis 90 Gästen bietet der moderne Bärensaal in der Ortsmitte ideale Voraussetzungen. Er befindet sich gleich neben der Jahnhalle, im 1. Stock des Gebäudes Lerchenstraße 1. Parkplätze gibt es genug und die Kinder können sich auf dem Sportplatz neben dem Bärensaal austoben. Für kleinere Veranstaltungen (25 bis

60 Personen) eignet sich der stimmungsvolle Gewölbekeller unter der Weinstube.

#### Hochzeit feiern über den Weinbergen von Weinstadt

Wie wäre es mit einer Hochzeit im Freien, über den Weinbergen von Endersbach? Die Brautleute werden von der ersten Anfrage bis zum letzten Detail liebevoll und kompetent beraten.

#### Auszeichnungen für das Restaurant Weinstube Muz

Ob sich ein Gast in einem Restaurant wohlfühlt, kommt entscheidend auf den Service an. Den leistet Familie Muz mit Überzeugung, Freude und vor allem mit viel Herzblut. Im Jahr 2008/2009 hat die Weinstube Muz deshalb die begehrte Auszeichnung Service-Oase in Bronze verliehen bekommen, bei der deutschlandweit allein die

Gäste entscheiden, wer die Auszeichnung verdient.

„In Anerkennung der qualifizierten Weinkompetenz und der Förderung regionaler Weine“ bekam die Weinstube Muz vom DEHOGA, dem Deutschen Weinbauverband und dem Badischen Weinbauverband die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ verliehen.

Dass es auch in der Küche stimmt, beweisen die jährlichen Auszeichnungen im „Guide Michelin“, im „Schlemmeratlas“ und weiteren Gastronomie-Führern. Küchenchef und Küchenmeister Markus Bezler versteht es auf besondere Weise, sein Team immer wieder zu neuen Höchstleistungen anzuspornen.

Weitere Infos gibt es im Internet unter:  
[www.weinstube-muz.de](http://www.weinstube-muz.de)



In seinem Element: Thomas Muz in der Weinstube.

Fotos: Steinemann