

Genießen mit opus 7

Schin - ken und Schwarz - wurst. Noch et - was Senf Fräu - lein E.?
Wür-den Sie die Lie-bens - wür-dig-keit ha-ben, mir den Schmalz - topf zu rei-chen, Herr C.? Ich
hau-se wä - ren, und lang-ten tüch - tig zu! Wir ta-ten als ob wir zu - hau-se wä - ren, und
Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von Al - fons? Ist der Kar
Bier, voll Bier, voll Bier! Je-der Herr, 2 und 2! Je-der Herr! Je - der 2 Bier! Je-der
Herr A., hel - les o - der dunk - les? Herr A., B., C., hel - les o - der

Es gibt Schin - ken und Schwarz-wurst. Noch et - was Senf Fräu - lein
bit - te um ein klei - nes Stück Schin - ken. Bit-te rei-chen Sie mir den Brot - korb.
lang-ten tüch - tig zu! Wir ta-ten als ob wir zu - hau-se wä - ren, und lang-ten tüch - tig
tof - fel-sa - lat von Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von
2! Je-der Herr trank 2 und 2 Glä-ser voll Bier! Je-der Herr trank 2 Glä - ser voll Bier!
dunk - les? Herr A. B. C. D. E. F. hel - les o - der dunk - les? Herr A. B. C. D. E. F.

G.?
Wür-den Sie die Lie-bens - wür-dig-keit ha-ben, mir den Schmalz - topf zu rei-chen, Herr D.?
zu! Wir ta-ten als ob wir zu - hau-se wä - ren, und lang-ten tüch - tig...
Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von Al - fons? Ist der Kar - tof - fel-sa-lat von...
Je - der Herr trank 2 Glä - ser voll Bier, voll Bier, voll Bier...
hel - les o - der... A. B. C. A. B. C. hel - les o - der dunk - les? A. B. C. D. E. F...

Soprano Alle Frauen (heiser, ohne Stimme)
Wir be - dau-ern sehr, wir kön-nen nichts mehr es-sen!
Dein Schnaps wird uns jetzt gut be - kom-men!
Bass (sehr tief)

Jubiläums-Speisekarte

- Genießen mit opus7 -

opus7 serviert - Schmankerln und traditionelle Gerichte

Wir servieren Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt, Schmankerln aus dem In- und Ausland von traditionellen Gerichten bis hin zur Experimentalküche. (Unsere Auswahl erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, teilweise kochen wir unsere Gerichte auch (phil)harmonisch gemeinsam.)



Pressestimmen:

Musikalische Kostbarkeiten ins rechte Licht gerückt

Kammerchor „Opus 7“ zeichnet sich durch Homogenität und gute Intonation aus

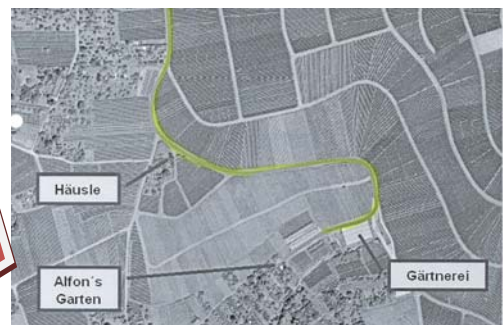
Öffnungszeiten immer dienstags

Warme Küche von 19.30 - 21.30 Uhr

danach kalte Gerichte z.B. Eier und leere Brezeln zu einem Joha-Schorle im Weizenglas, einem Radler oder einem „Auswärtigenbier“, solange der Vorrat reicht oder bis der letzte geht



Unsere Gartenwirtschaft hat geöffnet am letzten Dienstag vor den Sommerferien



Zur Historie unserer Qualitätsküche:

Für Gäste, die unser Restaurant zum ersten Mal besuchen und für solche, die sich für die Geschichte unserer Traditionsküche interessieren, wollen wir einen kleinen historischen Ablauf über die Entstehung unseres Lokals geben. Der erste Koch, der sich vor mehr als 20 Jahren in der Opusküche an den Herd stellte, war eine junge Dame namens Uta Scheirle. Sie hatte zuvor einige Jahre in den berühmten Betrieben (Küche und Keller) der Firma Scheirle Musikus & Co gelernt und einiges an pfiffigen Rezepten und Schmankerln mit ins Neue opus7-Bistro gebracht. Vor dessen Eröffnung waren einige Fragen in den MGV-Großküchen Fellbachs "hochgekocht", die jedoch manchmal heißer gekocht als gegessen wurden. Kritikpunkt war nicht etwa der weibliche Koch im MGV (Männer-Gastronomie-Verein), nein, der hatte sogar volle Unterstützung von MGV-Sternekokoch Alfons Sch. Vielmehr lag es an den Existenzängsten der anderen sechs Restaurantbetreiber, was sich jedoch im Nachhinein als völlig unbegründet erwiesen hat. Jedenfalls war die Neueröffnung eines Bistros bald spruchreif und am 19.4.1988 wurden die ersten Probeessen im "opus7" serviert. Bereits im Oktober desselben Jahres beteiligten sich die Nachwuchsköche (damals immerhin schon 35 an der Zahl) am Catering für Mendelssohns Lobgesang.

Die Qualität der Kostproben des "opus7" begeisterte dann zunehmend alle, so dass es ganz offiziell am 7.4.1989 als siebtes Lokal in den Restaurantführer des MGV aufgenommen wurde.

(Bild Bez. 90)



Seine höchste Qualitätsauszeichnung erhielt "opus7" allerdings bei einem öffentlichen *Kochwettstreit* am 22.10.1994 in Esslingen, als ihm aufgrund seiner exzellenten Qualität ein *Gault Millau* Punkt verliehen wurde. Mit ausschlaggebend für den Sieg war sicherlich auch das adrett einheitliche Outfit.



Stolz auf die Urkunde: Die „Meistersänger“ von „opus 7“

Foto: Privat



Das Geheimnis des hohen Qualitätsstandards liegt sicher bei den Zutaten, die beim Kochen verwendet werden. Die werden zwar in der Regel nicht gerne verraten, aber zu Beginn dieses Jahres veröffentlichte der Chef de cuisine Alfons Sch. sein Erfolgsrezept für das bevorstehende Jubiläumsjahr: "ein Schuss Motivationspulver, freundschaftliches Miteinander und 20 Pfund Durchhaltevermögen gibt das Gebäck zum Punsch zum Pushen für das anlaufende Jahr"(Mail von Alfons vom 2.2.2009).

Vorspeisen

O Junges Gemüse

... das waren die 35 Chor-Gründungsmitglieder vor 20 Jahren noch. Der „Dienstags-Chor“ war ursprünglich für die Altersgruppe von 23 bis 30 Jahren gedacht. Heute sind wir alle zwar noch nicht welk, aber doch leider nicht mehr ganz so knackig wie damals. Allerdings - und da können wir stolz drauf sein -, gibt es schon einige junge Sprösslinge aus unseren eigenen Reihen

O da ham wir den Salat

.... So dachten wir, als wir mit Bedauern erfuhren, dass Uta Scheirle für unser „opus7-Bistro“ nicht mehr zur Verfügung stand und wir plötzlich ohne „Chefin“ dastanden.

O die Suppe

....ausgelöffelt hat unser lieber Alfons, indem er uns ohne zu zögern als sein siebtes Mitglied übernommen hat und wir damit wieder in „festen (Dirigenten-)Händen“ waren.

Hauptspeisen

Internationale Spezialitäten

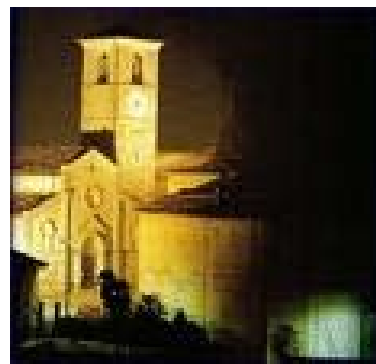
O Auflauf von in- und ausländischen Chören bei den internationalen Chortagen (7.6.-9.6.91)

O Estnische Pastete mit Biss - gefüllt mit viel Charme, Pep, Herzblut, Weh(r)mut, Konzerten und Herzlichkeit (10.-19.7.92)



O Spaghetti alla Brezzo di Bedero mit Pomodori di Lago Maggiore (11.8.-13.8.95)

Ein Spezialgericht - wärmstens empfohlen durch den damaligen OB Friedrich-Wilhelm Kiel.



Spezialitäten aus der Region

O Spatzen mit Brucknersoße als Beilage zum Te Deum gab's am 27.6.1999 im Ulmer Münster anlässlich des 150 jährigen Bestehens des Schwäbischen Sängerbundes

O Mörikeeintopf mit Roht(k)raut (24.10.2004 im Rathausaal)

Mörrike
in Tönen

O Schiller(s G)locke kreiert von Max Bruch und garniert mit einem Sahnehäubchen von opus 7 und den MGVBetrieben (12.6.2005). Eine absolute Rarität. Wohl dem, der davon kosten durfte!



Wild(es)

O Variationen von Broadway (1993) und Carpaccio aus Film- und Musicalmelodien (1997) für alle, die es feurig mögen - beides gewürzt mit viel Spritzigkeit und Pep(per)

O Festtagssuppe zum 150jährigen Bestehen des Schwäbischen Sängerbundes, mit einer besonderen Volksliedmischung gewürzt durch opus7, Männerchor Kornwestheim und speziell abgeschmeckt vom Suppenkoch Ernst Poettgen.

Diese Spezialität wurde häufig nachgefragt: 26.6.1999 Ulm/
30.6.1999 Schwabenlandhalle/ 13.10.2001 Stuttgart/ 19.6.2003 Berlin/ 20.05.2006 Frankfurt



der
Straßburger Turnerschaft ALSATIA
im Coburger Convent
zu Frankfurt am Main



O Keule vom Rutter gespickt mit knackigen Rhythmen und garniert mit Bläsern, Orgel und Schlagwerk - frisch serviert am 14. und 15. Januar 2006 in Fellbach und Stetten

Chor und Brass

Festliches Konzert mit Werken von John Rutter u. a.

O Gemischte Platte „Wolkenstein“ - wer es deftig mag, dem wird diese Zusammenstellung aus Trink-, Kampf- und Liebesliedgut munden



Geflügel

O Hühner nach der verrückten Art - gibt es oft und gerne - hier auf dem Bild serviert von unserer langjährigen Köchin Schubbi beim Gegenbesuch der Esten 1.6.-8.6.1995

O Schwan (sterbender) ist eine gefragte Spezialität, wenn sie von Sternekoch Alfons Sch. spritzig und würzig zusammen mit einer Carmina burana gereicht wird - ein absoluter Spitzen (Ohren-)Schmaus. **Bitte denken Sie schon jetzt daran, eine Tischreservierung für den 5. Juli 2009 vorzunehmen!**



O Gans(z) feierlich wird jedes Jahr am letzten Adventssonntag im Rahmen eines weihnachtlichen Büffets aufgetischt. Fein abgestimmt werden die philharmonischen Leckerbissen mit bekannten und unbekanntem Gewürzen musikalischer und literarischer Art....ein schwäbisches Gedicht.....

Leichte Kost

O Quark surprise à la Verstehen Sie Spaß mit den Magic Voices (serviert in der Böblinger Sporthalle)

O Brunch am Sonntag - ist das Wetter einmal zu regnerisch, lässt sich eine ausgedehnte „Sonntagstour“ durch den Schurwald (gedreht am 26.9.2004) schon auch mal gerne wiederholen.

O Feinkost „à la Mama“ - Luft und Liebe sollte es nicht alleine sein, deshalb tischte man „im opus7“ ein spezielles Muttertagsbüffet unter dem Motto „Liebe, Mai und Hexerei“ (13.5.2007) auf



O Seniorenteller mit adventlichem Candlelight-Dinner kredenzt der Opus in regelmäßigen Abständen bei der Allianz. Zum Abschluss gibt's immer Piccolo

Zum Vesper

O Canapés zur Abendstunde mit Biss, Geist und Würze
(26.10.2003)

O Marienvesper gespickt mit harten Nüssen, die, wenn sie einmal geknackt sind, ein umso schöneres Aroma verbreiten - ein luftig-lockeres Gericht, das auf der Zunge zergeht, garniert mit altem „Soufflé“ (28.6.2008). **Tischreservierungen für den 8. Mai um 20.00 Uhr in Heilbronn, St. Augustinus.**

Geistliche Abendmusik

mit Werken von
Bruckner, Monteverdi, Rheinberger,
Kaminski, Kvernö, Pärt u. a.



Nachspeisen

O zum Knabbern - Harte Nüsse, das sind „die fünf Teile des Diamanten“ - ein Experiment aus der Molekularküche wurde am 10.11.2002 nach Originalrezepten von Hans Schanderl aufgetischt.

(Unser Bild zeigt Herrn Schanderl, wie er Herrn OB Palm sein Rezeptbuch erläutert)



O Torten wählen Sie bitte an unserer Kuchentheke aus. Gerne stellen wir Ihnen auch eine Auswahl für Feste jeglicher Art (Hochzeit, Taufe, runde Geburtstage) individuell zusammen.

O Alles Käse: für den einen oder anderen, der es noch nicht gemerkt haben sollte, lassen wir Sie wissen, dass wir eigentlich mehr für den Ohren- als für den Gaumenschmaus zuständig sindTrotzdem viel Spaß beim Weiterlesen

Getränke je nach Wunsch als Viertel(e) oder Halbe



Weine haben wir für Sie in einem reichhaltigen Angebot. Besonders empfehlen wir Ihnen unsere edlen Tropfen mit der Auszeichnung:

Schwabenlandhalle, Hölderlinsaal

Weinmusikpreis der Stadt Fellbach

O Schattel lieblich und vollmundig - ausgezeichnet mit dem Weinmusikpreis am 12.10.1997

O Kan-No - sehr trockene Rebsorte mit einer leichten asiatischen Note, ausgezeichnet mit dem Weinmusikpreis am 12.10.1997

O Rößler sehr eigenwillig, trocken und mit teilweise fast derbem Geschmack, ausgezeichnet mit dem Weinmusikpreis am 10.10.1999

O Traubenblüte ein besonderer Genuss - folgt man einer Einladung von Gerhard Aldinger in den Gips (14.6.2005)

Digestif - last but not least

O Hochprozentiges und Geist(liches): neben Selbstgebranntem aus dem Keller von Alfons Sch., insbesondere Birnen- und Zwetschgenbrand, die gerne auch in der Sprudelflasche gereicht werden (daher bitte Vorsicht beim Probieren!!!! - immer erst schnuppern-), weiß die Philharmonische/opus7-Brauerei auch andere Kreationen aufzutischen (Vorsicht Rausch- und Suchtgefahr!). Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Karte aus:



Weihnachtsoratorium - unser Renner - ein vollmundiger Likör mit einer wahren Geschmacksexplosion beim *Herrscher des Himmels*



Jahreszeiten - quer durch das Jahr - von allem etwas 30.6.2002



Geistliches Konzert 1.2.2004 *Christus König Oeffingen*



Mendelssohn mit Mozart 9.4.2004



Mozart pur 22.10.2006

Leckerbissen für Mozart-Freunde
Der Philharmonische Chor führt Messe in c-Moll in der Pauluskirche auf



Haydns Spätzle ein paradiesischer Genuss 4.11.2007

Nachwort:

Wenn es Ihnen bei uns geschmeckt hat, dann empfehlen Sie uns doch einfach weiter, wir freuen uns immer über neue Gäste. Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Opus-Küche (immer dienstags von 19.30 - 21.30 Uhr). Es geht immer fröhlich zu bei uns.

Wir möchten Sie jetzt bereits darauf hinweisen, dass unser Sternekoch Alfons Sch. seine Kochmütze an den Nagel hängen wird.



Am 5. Juli wird er nochmals den besonderen Leckerbissen **Schwan à la Carmina burana** servieren. Anschließend wird er die MGV-Küchen freigeben für einen Nachfolger. Nachdem das Thema „wie geht es weiter“ lange Zeit ungeklärt war, hat jetzt die bange Ungewissheit ein Ende genommen. Die Erlösung naht - im wahrsten Sinne des Wortes -, denn Alfons schickte uns den (Herrn) Heiland ganz persönlich vorbei. Nach dem ersten Eindruck, den er bei uns hinterlassen hat, freuen wir uns auf eine (phil)harmonische Zusammenarbeit mit ihm. Können wir doch davon ausgehen, dass er - wenn vielleicht nicht den Kochlöffel, so doch auf jeden Fall den Taktstock - mit großem Engagement und passendem Anspruch für uns schwingen wird.
