

IDEEN & KONZEPTE

Aposto startet in Aschaffenburg



In Aschaffenburg hat das neue Aposto eröffnet / Foto: Enchilada Franchise GmbH / Martin-Karl Gosselin

Seit Mitte August hat das Aposto in Aschaffenburgs Innenstadt geöffnet. Das moderne, urbane Restaurant bietet nach mehrmonatiger Umbauphase nun mediterrane Küche mit Kick.

Während Pizza Salami, Pizza Hawaii, Spaghetti Bolognese und Tagliatelle Emiliana in italienischen Restaurants Standards sind, regieren im neuen Aposto Aschaffenburg die Pizza- und Pastapunks: Dort gibt es ab sofort Speisen, die mutiger sind, nicht der Norm entsprechen, ein wenig abgedreht, aber überraschend, spannend und lecker, eben #pizzapunk und #pastapunk. ?Unsere neuen Gerichte bekommt man so nirgendwo anders ? sie sorgen für revolutionäre Geschmackserlebnisse. Deshalb freuen wir uns auch so auf den Start hier in Aschaffenburg?, erklärt Geschäftsführer Christopher Reichenberger, der schon einige Gastronomie-Erfahrung mitbringt. ?Wir wollen mit dem Aposto und unserem 40-köpfigen Team durch unser individuelles Pizza- und Pasta-Angebot, die italienische und mediterrane Küche neu interpretieren ? wir nennen das Punk.?

Alles, außer gewöhnlich

Mit Zutaten wie Burrata, schwarzer Panna Cotta oder Pulled Pork gelingen dem Team neue, aber harmonische Kompositionen, die man in der Form auf Pizza und Pasta noch nicht gesehen hat. Zum Beispiel Pizzen wie die Männersache, eine Calzone mit Pulled Pork, Bacon und Cole Slaw, oder Goa mit Tandoori Chicken, frischem Koriander und Mango Salsa. Bei der frischen Pasta sticht etwa Der Pate mit Fleischbällchen, Salsiccia und Oliven heraus und auch die Luxuskarre, Linguine mit Trüffelcrème, Grana Padano und Ei. Auch bei

den Desserts heißt es ?Hauptsache nicht langweilig?, zum Beispiel kommt der Schokoholic, ein Schokosoufflé mit Vanilleeis, Schoko-Topping und Cranberries oder der New York Cheesecake (Käsekuchen, Erdbeersoße, Schoko-Topping) auf den Tisch. Christopher Reichenberger: ?Für Liebhaber der Klassiker gibt es natürlich auch weiterhin zum Beispiel die Pizza Lucca mit Edelsalami, Kochschinken, Portobello-Champignons, Mozzarella und Tomatensoße oder die Pasta Bolognese mit Rindfleischsoße, Knoblauch und Rosmarin.?
Offene Showküche und urbanes Ambiente

Genussvolles Essen und dessen Zubereitung stehen im Aposto im Fokus: Die Pizzen werden vor den Augen der Gäste im Steinbackofen zubereitet, Steaks und Fisch kommen auf den Lavasteingrill, Salate entstehen in der offenen Küche. Bei den Getränken locken Weine, Cocktails sowie hausgemachte Eistees und Limonaden.

Hohe Decken und helle Räume, die durch verschiedene Designerlampen in einem schönen Licht erstrahlen, bestimmen das Ambiente. Kleine und große Tische, Betonwände, die Momentaufnahmen schmücken, Holzböden und bunte Fliesen sowie eine lange Bar sorgen für eine urbane und gemütliche Atmosphäre. Die kleinen Aposto-Gäste können in der Kinderecke spielen und malen, zudem gibt es eine größere Außenfläche.