



PRESSEMITTEILUNG

ERNEUERN, BELEBEN, VERBINDEN –

WIE LAURA OPFERKUCH ELLWANGEN NEUE IMPULSE GIBT

Ellwangen, 16.06.2026. Mit der Stadtschänke eröffnet Laura Opferkuch, CEO der HOSTA Group, während der Landesgartenschau ein temporäres Bistro am Ellwanger Bahnhof. Bis zum Jahresende bringt sie damit das gastronomische Konzept der Waldschänke an einen zentralen Ort in der Stadt. Gleichzeitig führt sie ihr Engagement für Ellwangen weiter: mit der modernisierten Waldschänke als Herzensprojekt und der Tennishalle Court59 als neu belebtem Ort für Bewegung und Begegnung. Die operative Weiterentwicklung der Projekte wird dabei maßgeblich von Restaurantmanager Joachim Klutz sowie HOSTA-COO und Court59-Geschäftsführer Max Schäuble mitgestaltet. Bei der Erneuerung geht es Laura Opferkuch um Verantwortung, Qualität und das bewusste Schaffen von Räumen, in denen Menschen zusammenkommen – beim Essen, beim Sport und im Alltag.

Stadtschänke: Bistro-Restaurant am Ellwanger Bahnhof

Während der Landesgartenschau pausiert der reguläre Restaurantbetrieb der Waldschänke bis voraussichtlich Ende 2026. Der gastronomische Anspruch bleibt jedoch sichtbar: Mit der Stadtschänke eröffnete am 10. Juni am Ellwanger Bahnhof an der Adresse Bahnhofstraße 6, 73479 Ellwangen (Jagst) ein temporäres Bistro-Restaurant bis zum Jahresende. Zwischen 11:00 und 20:00 Uhr stehen mittwochs bis samstags ca. 40 Plätze im Innenbereich, wie auch ca. 30 Plätze im Außenbereich zur Verfügung. Mit dem Bistro bringt Laura Opferkuch das Konzept der Waldschänke näher an das Geschehen der Landesgartenschau und schafft eine neue Anlaufstelle für Besucherinnen und Besucher, Bürgerinnen und Bürger sowie Gäste der Stadt. Die Stadtschänke soll unkompliziert erreichbar sein, Genuss erlebbar machen und das Bahnhofsumfeld während der Landesgartenschau zusätzlich beleben. „Die Landesgartenschau ist eine

große Chance für Ellwangen. Wir möchten diese Zeit aktiv mitgestalten und einen Ort schaffen, an dem Gäste, Bürgerinnen und Bürger sowie Besucherinnen und Besucher zusammenkommen können“, sagt Laura Opferkuch. „Die Stadtschänke ist für uns deshalb nicht nur ein Ausweichstandort, sondern ein bewusstes Bistro-Konzept mit eigener Atmosphäre.“ Kulinarisch setzt die Stadtschänke bewusst einen eigenen Akzent: lockerer, unkomplizierter und auf die besondere Situation am Bahnhof sowie während der Landesgartenschau zugeschnitten. Auf der Karte stehen unter anderem Salate, Suppen und portugiesische Sandwiches. Ergänzt wird das Angebot durch eine große Getränkeauswahl – von Heiß- und Kaltgetränken bis hin zu alkoholischen Getränken. So entsteht ein Bistro-Konzept, das sich sowohl für eine kurze Pause zwischendurch als auch für ein entspanntes Zusammenkommen eignet.

Einladende Bewirtung in der Waldschänke

Die Waldschänke ist nicht nur ein gastronomisches Projekt, sondern für Laura Opferkuch ein echtes Herzensprojekt. Schritt für Schritt hat sie den Ort modernisiert und ihm ein neues Gesicht gegeben. Der Eingangsbereich und die Sanitäreinrichtungen wurden neugestaltet, heller, einladender und stilvoller. Das frühere Sportlerflair wich einer Atmosphäre, die Ruhe ausstrahlt und Lust auf gutes Essen macht. „Wir haben der Waldschänke ihre Seele gelassen, aber ihr ein neues Zuhause in der Gegenwart gegeben. Wir wollten einen Ort schaffen, an dem man ankommt, abschaltet und einfach gerne bleibt“, beschreibt Opferkuch den neuen Charakter des einladenden Eingangsbereichs. Die Waldschänke steht für ein Ambiente, das Ästhetik, Genuss und regionale Verbundenheit vereint – mit Liebe zum Detail und einer Küche, die den Fokus auf Qualität und Atmosphäre legt. Neben saisonalen und regional verankerten Gerichten prägen auch internationale Einflüsse die Karte. Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte und vegane Gerichte stehen dabei gleichermaßen für den Anspruch, unterschiedlichen Geschmäckern Raum zu geben. Einen besonderen Akzent setzt die kreative Handschrift von Joachim Klutz, General Head of Restaurant & Event Management der Waldschänke und Stadtschänke. Gemeinsam mit seinem Team prägt er die gastronomische Ausrichtung beider Standorte und entwickelt kontinuierlich neue Ideen für Gäste und Veranstaltungen. Jedes Quartal entwickelt Klutz eine neue Saisonkarte. Die Gerichte tragen außergewöhnliche Namen, die bisweilen zum Schmunzeln anregen. Dazu zählt auch das HOSTA-Dessert „Hosta La Vista“: eine Mr. Tom Crème Brûlée, die Lauras Herkunft als CEO eines Süßwarenunternehmens charmant mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen verbindet. Auch während der Schließzeit bleibt die Waldschänke nicht vollständig ungenutzt: Geschlossene Gesellschaften, Feiern und Catering-Angebote sind weiterhin möglich.



Ballgewinn bei Court59

Neben der Gastronomie hat Laura Opferkuch auch einen weiteren Begegnungsort in Ellwangen neu belebt: die Tennishalle Court59. Die Anlage wurde vor der Wiedereröffnung am 1. Oktober 2025 umfassend renoviert – mit neuen Böden, moderner Beleuchtung und einer gründlichen Aufarbeitung der Räumlichkeiten. Court59 verfügt über zwei Tennisplätze und zwei Squashcourts und ist täglich von 8 bis 22 Uhr geöffnet, auch an Feiertagen. Buchungen sind über die Playtomic-App möglich, alternativ können Abos direkt über den Kundenservice abgeschlossen werden. Für Ellwangen ist das Angebot besonders: Mit Court59 steht der Stadt wieder eine Tennishalle zur Verfügung. Der Name Court59 erinnert an Laura Opferkuchs Vater – Jahrgang 1959 und selbst begeisterter Tennisspieler. Für sie ist die Halle daher mehr als nur ein Ort für Sport. Sie steht für Beständigkeit, Leidenschaft und die Verbindung von persönlicher Geschichte mit regionalem Engagement. Die operative Leitung liegt bei HOSTA-COO und Court59-Geschäftsführer Max Schäuble, der selbst eine enge Verbindung zum Tennissport hat. Er begleitet die Weiterentwicklung der Anlage seit der Wiedereröffnung und treibt den Ausbau des Angebots mit großem persönlichem Engagement voran. „Max bringt genau die Begeisterung und den Blick fürs Detail mit, die eine Anlage wie Court59 braucht“, sagt Opferkuch.



Orte, die Gemeinschaft möglich machen

Ob Stadtschänke, Waldschänke oder Court59 – alle Projekte folgen demselben Anspruch: Bestehende Orte weiterzuentwickeln, Qualität sichtbar zu machen und Menschen Raum für Begegnung zu geben. Für Laura Opferkuch sind es genau diese Orte, an denen Gemeinschaft im Alltag entsteht. „Ich wünsche mir eine Gemeinschaft, in der Menschen sich offen begegnen, miteinander reden und das Zusammensein schätzen. Genau dafür möchte ich Orte schaffen, ob in der Tennishalle oder im Restaurant“, so Opferkuch. Als CEO der HOSTA Group gestaltet Laura Opferkuch seit 2019 den Wandel eines traditionsreichen Familienunternehmens. HOSTA mit Sitz in Stimpfach ist unter anderem für Marken wie Mr. Tom, Nippon und Romy bekannt. Mit ihren Projekten in Ellwangen überträgt Opferkuch ihren unternehmerischen Anspruch auch auf die Region: Bestehendes bewahren, neue Impulse setzen und Orte schaffen, die Menschen verbinden.

Folgen Sie Laura Opferkuch im Web

[Website](#) | [LinkedIn](#) | [Instagram](#)

Pressekontakt:

Wake up Communications –
Agentur für PR und Social Media
Flügelstraße 47, 40227 Düsseldorf

Laura Cremers, 0162 3216381
Lea Rosenstein, 0157 50661125
Nadja Amireh, 0173 3860104
hosta@wake-up-communications.de