

Ende einer Genuss-Ära: Restaurant „Tao“ in St. Ingbert schließt bald!

Erfolgreiches Restaurant „Tao“ in St. Ingbert schließt am 21. Dezember 2024. Neueröffnung des Fine-Dining-Restaurants „Atama“ am 15. Januar 2025.

St. Ingbert, Deutschland - Das erfolgreiche Pop-up-Restaurant „Tao“ in St. Ingbert, das innerhalb kurzer Zeit zum Geheimtipp wurde und im Juli 2024 in die Restaurant-Empfehlungen des Guide Michelin aufgenommen wurde, schließt am 21. Dezember 2024 seine Türen. Küchenchef Martin Stopp, der zuvor das Restaurant „Louis“ mit zwei Michelin-Sternen leitete, hatte von Anfang an geplant, das Restaurant als temporäres Konzept zu betreiben. Damit bereitet sich das „Tao“ auf den Übergang zum neuen Fine-Dining-Restaurant „Atama“, das am 15. Januar 2025 eröffnet werden soll, wie **sol.de** berichtete.

„Atama“ wird in der denkmalgeschützten „Villa Bleu“ eröffnen und soll unter dem Motto „Fine Dining neu definiert in St. Ingbert“ stehen. Die Gäste können sich auf ein kulinarisches Erlebnis freuen, das alle Sinne anspricht. Stopp kündigte an, dass die im „Tao“ angebotenen Michelin-gelobten Menüs weiterhin serviert werden und auch der beliebte Barbereich mit Cocktailbegleitung erhalten bleibt. Die Reservierungen für den Eröffnungstag sind bereits jetzt über die Restaurant-Website möglich. Das innovative Konzept vereint mehrere Bereiche: einen Barbereich für Tasting-Menüs, Gourmet-Menüs mit überraschenden Aromen sowie einen „Chef's Table“, wo Gäste die Zubereitung der Gerichte hautnah erleben können.

Neues Kapitel in der Gastronomie

Mit dem neuen Restaurant soll ein großer Schritt in der gastronomischen Entwicklung der Region St. Ingbert gemacht werden. Martin Stopp, der aus einer Gastronomie-Familie stammt, hat mit „Atama“ die Vision, Tradition und Moderne zu vereinen. „Unsere Küche ist stark verwurzelt in der Tradition und strebt dennoch nach Entwicklung und Fortschritt“, so Stopp über das Konzept, das er im Vorfeld der Eröffnung vorgestellt hatte, wie auch **rollingpin.de** berichtet. Er ist aktiv auf der Suche nach neuen Mitarbeitern für sein Team, um die hohen kulinarischen Standards zu sichern. Mit dem geplanten modernen Neubau, der ab Mai 2025 präsentiert werden soll, will „Atama“ architektonisch einen Kontrast zur historischen Villa bieten und somit Platz für eine kreativere Küche schaffen.

Details	
Vorfall	Regionales
Ort	St. Ingbert, Deutschland
Quellen	• nag-news.de • www.sol.de • www.rollingpin.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at