

„Die Villa“

Neues Gastro-Highlight in der Stadt: „Wir haben hier ein Schmuckstück geschaffen“

Historisches Gebäude in Biberach wird nach der Sanierung als Restaurant neu belebt – Maximilian Lerch präsentiert ein neues Konzept mit internationaler Küche.

BIBERACH • LESEDAUER: 3 MIN



Ein neues gastronomisches Schmuckstück: So präsentiert sich „Die Villa“ am Bismarckring 42 in Biberach. (Foto: Tanja Bosch)

Biberach hat ein neues gastronomisches Highlight: Das Restaurant „Die Villa“ am Bismarckring 42 ist seit dem 18. Mai offiziell geöffnet. Nach

Monaten der Planung und behutsamen Sanierung hat das Team um Geschäftsführer Maximilian Lerch die historische Villa mit neuem Leben gefüllt. Bei einer kleinen Eröffnungsfeier am Dienstagabend mit geladenen Gästen gab die Familie Lerch erstmals Einblicke in die frisch sanierten Räume und das kulinarische Konzept.

„Die Villa“ verbindet historische Architektur mit moderner Gastronomie. Das denkmalgeschützte Gebäude, das ursprünglich im Jahr 1916 erbaut wurde, ist in den vergangenen drei Monaten mit viel Feingefühl renoviert worden. Ziel war es, den Charakter des Hauses zu bewahren und gleichzeitig ein zeitgemäßes Restaurantkonzept umzusetzen.



Seit 18. Mai ist "Die Villa" geöffnet. Familie Lerch hat ein Schmuckstück in Biberach geschaffen (von links): Thomas, Maximilian und Angela Lerch. (Foto: Tanja Bosch)

Für Inhaber Thomas Lerch ist dieser Spagat gelungen. „Für uns hat das Haus ein gutes Karma und bringt viel positive Energie mit“, sagte er bei

seiner kurzen Begrüßung. „Wir haben hier ein Schmuckstück geschaffen.“
Dass die umfangreichen Arbeiten in vergleichsweise kurzer Zeit umgesetzt werden konnten, führt er vor allem auf die enge Zusammenarbeit mit den Handwerksbetrieben und Architektin Inge Zalenga zurück.

Küchenchef kommt aus Marseille

Künftig wird sein Sohn Maximilian Lerch den Betrieb führen. Er bringt zwölf Jahre internationale Erfahrung mit und freut sich nun darauf, sein eigenes Restaurant in Biberach zu führen. Dankbar ist er vor allem seinem Vater: „Ohne ihn wäre das nicht möglich gewesen.“



Hier können die Gäste künftig internationale Küche genießen. (Foto: Tanja Bosch)

Kulinarisch setzt die „Villa“ auf drei Schwerpunkte: Steak, Fisch und Pasta. Geschäftsführer Maximilian Lerch bringt es so auf den Punkt: „Unsere Lieblingsgerichte aus aller Welt, mit ganz viel Liebe zum Wein.“ Dabei gehe es nicht nur um gutes Essen, sondern auch um das Gesamterlebnis: „Ein gewisser Eventcharakter gehört für mich dazu – und auch eine kleine Show.“



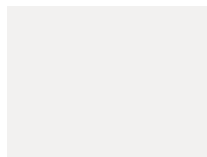
Eine denkmalgeschützte Treppe führt durch die „Villa“ (Foto: Tanja Bosch)

Gemeinsam mit seinem Küchenchef aus Marseille bringt er internationale Einflüsse auf die Karte. Neben Klassikern sollen auch Gerichte aus verschiedenen Regionen der Welt ihren Platz finden. Der Küchenchef setzt dabei französische Akzente, etwa mit einer Fischsuppe nach südfranzösischer Art. Einzelne Gerichte werden zudem direkt am Tisch zubereitet oder vollendet – als Teil des Konzepts, Kulinarik und Erlebnis miteinander zu verbinden.



Die Gäste erhalten anlässlich der Eröffnung einen exklusiven Einblick in die Auswahl der Speisen.
(Foto: Tanja Bosch)

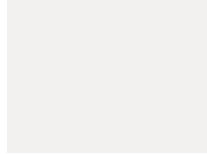
Im Erdgeschoss erwartet die Gäste ein stilvoll eingerichteter Restaurantbereich mit 36 Sitzplätzen, ergänzt durch eine großzügige Terrasse. Darüber hinaus stehen in den oberen Etagen flexibel nutzbare Räume für Veranstaltungen, Feiern und geschäftliche Anlässe zur Verfügung. Besonders der große Saal mit seinen historischen Stuckdecken prägt die Atmosphäre des Hauses.



Vom Expeditionsschiff in die heimische Küche

Mit der „Villa“ wächst die „Lerch Genusswelt“ um einen weiteren Baustein. Unter der Dachmarke sind mehrere Hotels, Ferienwohnungen, Restaurants sowie ein Campingplatz vereint. Dazu zählen unter anderem bekannte Häuser wie das „Panoramahotel Oberjoch“ oder das Hotel „Weitblick Allgäu“.

Auch für Maximilian Lerch schließt sich damit ein Kreis. Nach Stationen im In- und Ausland, unter anderem in der gehobenen Gastronomie sowie zuletzt auf einem Expeditionsschiff von Hapag-Lloyd, kehrt er nun in seine Heimatstadt Biberach zurück. Mit der Übernahme der „Villa“ übernimmt er Verantwortung im Familienumfeld und setzt zugleich eigene Akzente.



Das Restaurant hat von montags bis samstags von 12 bis 14.30 Uhr sowie von 18 bis 21 Uhr. Am Sonntag ist „Die Villa“ geschlossen. Weitere Infos auch online unter: [☞ www.restaurant-dievilla.de](http://www.restaurant-dievilla.de)

Restaurant „Die Villa“: Den Gästen besondere Momente bieten



Maximilian Lerch. FOTO: LERCH GENUSSWELTEN

Neues Restaurant in Biberach: Die Villa am Bismarckring eröffnet am 18. Mai mit modernem Gastronomiekonzept rund um Fisch, Fleisch und Pasta sowie internationaler Weinkultur im historischen Ambiente.

16.05.2026



Die Villa in Biberach wird am 18. Mai zur neuen Genussadresse. Es entsteht am Bismarckring unter der Leitung von Maximilian Lerch ein neues Kapitel kulinarischer Leidenschaft.

Exklusive Anzeigen aus der Printausgabe

Viel Erfolg zur Eröffnung!

**EIN HAUS MIT CHARAKTER.
EIN RESTAURANT
MIT ANSPRUCH.
PERFEKT SANIERT.**

perfekt-bauen.de

SCHMID

Herr Lerch, am 18. Mai eröffnet die Villa in Biberach. Was erwartet die Gäste künftig in diesem Restaurant?

Unsere Gäste erleben ein abgestimmtes Konzept rund um Fisch, Fleisch & Pasta. Frischer Fisch wird in unserer Fischschublade präsentiert – dort wählen Gäste ihren Fisch, den wir anschließend frisch grillen. Dazu bieten wir ausgewählte Fleischcuts, etwa ein großes Tomahawk-Steak, das wir am Tisch tranchieren, ergänzt durch Pasta-Klassiker von Aglio e Olio bis Vongole oder Trüffelpasta.

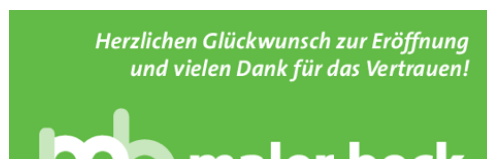
Ein besonderes Highlight ist unser Liquid Grill: Damit können Gäste Fleisch, Fisch oder auch ein veganes Steak direkt am Tisch auf offener Flamme grillen – unabhängig vom Wetter. Abgerundet wird das Ganze durch eine Weinauswahl mit mehr als 200 Positionen.



Wir bieten unseren Gästen viel, ohne uns kulinarisch zu begrenzen: von französisch über deutsch und italienisch bis südamerikanisch – wir präsentieren unsere Lieblingsgerichte aus aller Welt.

Sie sind selbst Biberacher und hier aufgewachsen? Grund genug, sich hier für die Gastronomie zu entscheiden, nachdem sie lange in der Welt unterwegs waren?

Exklusive Anzeigen aus der Printausgabe





Die Heimatverbundenheit meiner Eltern und von mir hat natürlich eine große Rolle gespielt, unser Restaurant in Biberach zu eröffnen. Gleichzeitig sehen wir hier auch langfristig enormes Potenzial: Bis 2040 wird ein Bevölkerungszuwachs von 11,5 Prozent erwartet, Liebherr investiert aktuell einen dreistelligen Millionenbetrag in den Standort, und auch Boehringer Ingelheim baut weiter aus. Für dieses Wachstum und die wirtschaftliche Stärke ist das gastronomische Angebot aus unserer Sicht noch zu gering.

Deshalb blicke ich als Biberacher sehr optimistisch auf die Zukunft unserer Stadt und freue mich auf alles, was kommt. Und ganz ehrlich: Vergangenes Jahr bin ich extra aus Spitzbergen fürs Schützenfest angereist – umso schöner, jetzt einfach vor Ort zu sein.

Der Name Lerch steht für Genuss, Leidenschaft und Stil. Warum passt da die Villa so gut?

Es ist genau das, was wir gesucht haben, um unsere Leidenschaft auszuleben. Wir sind eine Gastronomen-Familie seit Generationen: Mein Vater ist gelernter Koch, meine Mutter gelernte Restaurantfachfrau und sie hat ihr ganzes Leben im Service gearbeitet. Dazu kommt, dass wir selbst unglaublich gerne gut essen und trinken – und in der Villa können wir nun all die Ideen umsetzen, die wir weltweit gesammelt haben.

In unseren Hotels steht die Kulinarik nicht allein im Fokus –

IN UNSEREN HOTELS STEHT DIE KULINARIK NICHT ALLEIN IM FOKUS – viele weitere Faktoren spielen dort eine wichtige Rolle. Hier in der Villa können wir uns voll auf Essen & Trinken konzentrieren – und das in einem so historischen Gebäude zu machen, macht uns einfach sehr glücklich.

Warum ist die Villa kein gewöhnliches Haus? Wie sind Sie auf das Gebäude gestoßen?

Mein Vater ist eher zufällig auf das Gebäude gestoßen und hat mich direkt angerufen – obwohl ich zu der Zeit noch in der Antarktis auf einem Schiff als „Wine Steward“ tätig war. Als ich zurückkam, habe ich es mir sofort angeschaut und war direkt begeistert. Wir hatten schnell eine klare Vision, wie wir dem Haus mit einem geschmackvollen neuen Anstrich, besonderer Kunst und vor allem gutem Essen neues Leben einhauchen können.



Was steckt hinter dem kulinarischen Konzept der Villa? Worauf legen Sie besonderen Wert?

Wie schon erwähnt, wollen wir eine hohe Qualität im Bereich Pasta, Steak & Fisch bieten – mit Fokus auf das Produkt

selbst und die Geschichten dahinter. Ein gutes Beispiel ist unser Projekt „Madame Butterzart“: eine Zusammenarbeit, die wir vor einigen Jahren gemeinsam mit unserem Lieferanten Früchte Jork und Allgäu Fleisch ins Leben gerufen haben. Dabei wird das Fleisch älterer Milchkühe weiter veredelt, statt ungenutzt zu bleiben. In der Villa lassen wir es zusätzlich im Reifeschrank weiter reifen, bis es bei uns auf den Teller kommt.

Auch das Thema Wein ist ständig präsent. Dafür haben wir ein besonderes System, mit dem wir Spitzenweine im offenen Ausschank anbieten können – so lassen sich auch mal ein Super Toskaner oder die besten Österreichischen Rotweine glasweise probieren. Ergänzt wird das Angebot durch Champagner und hochwertige Winzersekte aus Deutschland.

Ein weiteres Highlight: Gäste können ausgewählte Weine vorab online bestellen. Gerade große Rotweine brauchen oft Zeit, um ihr volles Potenzial zu entfalten – wir öffnen sie daher frühzeitig, prüfen die Qualität und sorgen so für ein deutlich besseres Geschmackserlebnis zum selben Preis. Als Schwabe ist das natürlich ein Traum.

Am Ende geht es mir darum, unseren Gästen besondere Momente in der Villa zu bieten. Und dabei setze ich bewusst keine Grenzen: Ich habe in meiner Laufbahn oft gehört: „Das geht nicht, das haben wir noch nie so gemacht“. Genau damit möchte ich brechen und auch Neues ausprobieren – probieren geht über studieren.

Was ist denn konkret geplant? Was ist Ihr persönliches Ziel mit der Villa?

Exklusive Anzeigen aus der Printausgabe

Im Bauprojekt „Die Villa“ durften wir die Abdichtung und Beschichtung des Küchenbodens für langlebige Qualität und höchste Belastbarkeit ausführen. Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Weggenmann Industrieboden GmbH -
BASIS FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

WEGGENMANN
INDUSTRIEBODEN GMBH
www.weggenmann.de

Technik im Dienst des Genusses.
Wir gratulieren zur Eröffnung!



Integio
Gebäudetechnik GmbH

integio.de

Mein persönliches Ziel ist es, einen guten Start ins Leben als Selbstständiger zu haben und die Visionen umzusetzen, die ich in den letzten zwölf Jahren in der Gastronomie entwickelt habe. Gleichzeitig möchte ich eine der besten Weinkarten der Region aufbauen – das ist einfach unsere Leidenschaft als Familie und dafür wollen wir stehen.

Als echter Biberacher ist es mir aber auch wichtig, der Stadt etwas zurückzugeben. Wir müssen Biberach gastronomisch für das Umland attraktiver machen. Davon profitiert der Einzelhandel, die Bürger, die ansässigen Firmen – und natürlich auch wir Gastronomen. Wenn mehr Menschen ins Städtle kommen, gewinnen am Ende alle.

Zurück zum Tag der Eröffnung am 18. Mai. Was haben Sie sich da einfallen lassen, um Ihre Gäste zu verwöhnen?

Wir möchten zunächst unser kulinarisches Grundkonzept präsentieren, ergänzt durch saisonale Gerichte – aktuell zum Beispiel Spargel. Dazu bieten wir eine spannende Auswahl an Weinen und Schaumweinen im offenen Ausschank und freuen uns, wenn viele Gäste vorbeikommen, unsere Idee erleben und die Villa kennenlernen.

VON MICHAEL MADER

Info

Geplant sind ein Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen im Innenbereich, eine großzügige Terrasse sowie drei flexibel nutzbare Tagungs- und Veranstaltungsräume für 60 Personen. Dank modularer Raumkonzepte lassen sich die Bereiche je nach Anlass trennen oder verbinden.

Partnerangebote →



Partnerangebot

Heuberger 2026 bringt Fußballfest nach Bubsheim

Der „Heuberger“ steht vor der Tür und verspricht auch 2026 wieder ein Fußballturnier voller Leidenschaft, Teamgeist und spannender Begegnungen. Der SV Bubsheim richtet er...



Partnerangebot

Hilde-Frey-Wohnheim offiziell eingeweiht

Der Landkreis Biberach hat das neue Schülerwohnheim am Kreisberufsschulzentrum feierlich eingeweiht. In Anwesenheit zahlreicher Gäste benannte Landrat Mario Glaser das zu...

Das könnte Sie auch interessieren

ANZEIGE



ANZEIGE