

Frust und Freude in Etappen

Matthias Kaiser testet für die Leser der TA Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Unterwegs in Lauscha und Neuhaus am Rennweg

Wie gut ist der Rennsteig? Oder noch besser gefragt: Wie gut kann ich rasten und essen auf dem Rennsteig? Im Auftrag der Thüringer Allgemeinen macht sich einmal im Monat Restauranttester Matthias Kaiser auf den Weg und prüft die Gastronomie auf Herz und Nieren. Da er den Rennsteig schon einmal vor mehr als zehn Jahren abgegangen ist, kann Kaiser auch vergleichen: Hat sich was verändert oder vielleicht verbessert?

VON MATTHIAS KAISER

Eigentlich ließ uns die gastronomische Pleite am Gasthof „Am Brandt“ am Ende unserer letzten Etappe erstaunlich kalt. Ähnliche Trauerspiele zu Beginn unserer Testwanderung hätten sicherlich unsere Gemüter bedeutend intensiver in Rage versetzt. Der Mensch ist halt ein Gewohnheitstier, das sich mit seinen negativen Erlebnissen arrangieren muss, um als Spezies zu überleben. Solche marginalen Angriffe auf die menschlichen Bedürfnisse von Rennsteig-Wanderern, die etwas essen und trinken wollen, kratzen wohl ein wenig am glänzenden Lack des legendären Wanderwegs – können die Menschheit indes in ihrer Existenz keinesfalls gefährden. Betrachtet man den Rennsteig aus dieser nüchternen Perspektive, würde es sicherlich kaum einen stören, würde der Höhenweg für die Öffentlichkeit geschlossen.

Doch wir ließen uns nicht von solch negativen Gedanken beeinflussen und wanderten in der Hoffnung auf eine Begegnung mit der wahren Thüringer Gastlichkeit weiter.

In diesem konkreten Fall relativ heiter, weil wir von unserer Wanderung vor zwölf Jahren wussten, dass uns unserer nächstes Etappenziel weitaus gastfreundlicher empfangen würde, als der seit Jahren geschlossene aber trotzdem an allen Ecken und Enden so intensiv beworbene Gasthof „Am Brandt“.

Wir lenkten unsere Schritte in Richtung Ernstthal.

An dieser Stelle ist, so glaube ich, eine kurze Erklärung nötig: Unsere Beschreibungen können und sollen keinen vollständigen Katalog der Rennsteig-Gastronomie ersetzen. Es handelt sich um zeitlich limitierte Stichproben. Erfahrungsgemäß bleiben dadurch viele Einrichtungen unerwähnt. Leider zu oft auch die positiven. Vor ihnen ziehe ich ganz besonders den Hut, denn sie leisten mehr für das Image

des Rennsteigs, als viele der hoch bezahlten Touristiker und Berater.

Zu diesen leider unerwähnt gebliebenen „stillen Helden“ gehört auch die Gaststätte „Waldstüble“ in Ernstthal. So wie vor 12 Jahren kehrten wir dort auch auf unserer diesjährigen Tour nicht ein. Wir bekamen es einfach logistisch nicht unter einen Hut, denn sicherlich auch aus wirtschaftlicher vielleicht aber auch aus organisatorischer Notwendigkeit öffnet das Gasthaus von Dienstag bis Samstag nur noch von 17.00 bis 21.30 Uhr. Nur am Sonntag bleibt man der guten Tradition treu und verwöhnt seine dann zahlreichen Gäste von 10.00 bis 16.00 Uhr mit einem traditionellen Thüringer Mittagstisch. Und das vor allem weiterhin mit exzellenten Thüringer Klößen und deftigen Braten, denen nach wie vor ein guter Ruf vorausleitet.

Wir indes wanderten weiter in Richtung Neuhaus am Rennweg. Mit jedem Schritt verbesserte sich unsere Laune; wussten wir doch, dass nur eine knappe Wanderstunde entfernt jene Gaststätte auf uns wartete, die uns bei unserer ersten Wanderung so unverhofft ins Schwärmen brachte: der Gasthof „Zum Bayerischen Krug“.

Vielleicht können sich ja einige meiner damaligen Leser noch erinnern, mit welcher Euphorie ich dieses äußerlich eher unscheinbare Gasthaus, direkt an einer viel befahrenen Straße gelegen, beschrieben hatte. Der Rennsteig verkommt hier zum unsäglichen Trampelpfad. Doch wir wurden dort von einem Angebot überrascht, das höchsten Feinschmecker-Ansprüchen gerecht wurde. So schwärmte ich damals nicht nur von den Thüringer Klößen und den Traditionsgerichten, sondern auch von solchen Klassikern wie „Chateaubriand“ an Gärtnerinnengemüse und Herzoginnenkartoffeln; von einem „Entrecote double“ mit Pfifferlingen und von einem „Filetgulasch Stroganoff“. Alles absolut perfekt zubereitet, lösten diese Highlights der internationalen Küche eine solche Geschmacksexplosion in mir aus, dass ich mich damals mit dem gelernten Koch Lars, dem Sohn des Wirts Gerhard Büchner, spontan verabredete.

Wir erreichten den „Bayerischen Krug“ am späten Samstagmittag in der Hoffnung, dass uns die Büchners mit gewohntem Eifer noch etwas Schnelles zu essen zaubern würden. Die kalte Dusche folgte stehenden Fußes: Der „Krug“ hat nur noch Donnerstag ab 17 Uhr und sonntags von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Sonst ruht der See. Wir klingelten an der Haustür. Wenige Minuten später saß uns Lars Büchner gegenüber und wir lauschten den ernüchternden Erkenntnissen eines jungen Kochs, dem es trotz seines Engagements und dem seiner bedingungslos arbeitenden Familie nicht gelungen war, den schleichenden Niedergang der Rennsteig-Gastronomie vom ehrwürdigen Gasthaus fern zu halten. Zum wiederholten Mal hörten wir das Lied von fehlendem Personal, von lustlosen Aushilfen, aber auch von Gästen, die inzwischen (berechtigterweise) mehr fordern, als die „klassische“ Thüringer-Wald-Gastronomie zu bieten bereit ist. Am Ende seine bittere Analyse: „Die Gastronomen im Thüringer Wald müssen sich anpassen, sonst laufen sie sehenden Auges in ihr Verderben. Alle Versuche, die Gäste zu zwingen, sich mit einem inzwischen hoffnungslos veralteten Bewirtungsmodell zu begnügen, werden kläglich scheitern. Wir, die Wirte und Hoteliers, müssen uns anpassen!“

Pötzlich herrschte eine bedrückende Stimmung. Dann erfuhren wir, dass der Familienrat ursprünglich sogar geplant hatte, die Gaststätte zu schließen. Eigentlich war es letztlich nur der Liebe zum Beruf, gepaart mit der Intervention einiger der treuesten Stammgäste zu verdanken, dass man sich für die begrenzten Öffnungszeiten entschied. Angst um seine wirtschaftliche Zukunft muss sich Lars Büchner nicht machen. Er ist inzwischen voll in den Fahrtschulbetrieb integriert, den sein Vater als zweites Standbein aufgebaut hat. Doch wie so oft im Leben: Was dem einen ein Uhl, ist dem anderen ein Nachtigall. Kaum hatten wir mit einer alteingesessenen Wirtsfamilie über das Ende der traditionellen Rennsteig-Gastronomie getrauert, führte uns wenige Augenblicke später das Schicksal mit einer jungen Frau zusammen, die ich schon nach unserer ersten Begegnung als einen Ausbund von Lebensfreude bezeichnen möchte: Jaqueline Rempt – ihres Zeichens Juniorchefin, Serviererin und, wie wir später bemerkten, scheinbar auch Mädchen für (fast) al-



Rosa gebratene Hirschkalbkeule

für die begrenzten Öffnungszeiten entschied. Angst um seine wirtschaftliche Zukunft muss sich Lars Büchner nicht machen. Er ist inzwischen voll in den Fahrtschulbetrieb integriert, den sein Vater als zweites Standbein aufgebaut hat. Doch wie so oft im Leben: Was dem einen ein Uhl, ist dem anderen ein Nachtigall. Kaum hatten wir mit einer alteingesessenen Wirtsfamilie über das Ende der traditionellen Rennsteig-Gastronomie getrauert, führte uns wenige Augenblicke später das Schicksal mit einer jungen Frau zusammen, die ich schon nach unserer ersten Begegnung als einen Ausbund von Lebensfreude bezeichnen möchte: Jaqueline Rempt – ihres Zeichens Juniorchefin, Serviererin und, wie wir später bemerkten, scheinbar auch Mädchen für (fast) al-

für die begrenzten Öffnungszeiten entschied. Angst um seine wirtschaftliche Zukunft muss sich Lars Büchner nicht machen. Er ist inzwischen voll in den Fahrtschulbetrieb integriert, den sein Vater als zweites Standbein aufgebaut hat. Doch wie so oft im Leben: Was dem einen ein Uhl, ist dem anderen ein Nachtigall. Kaum hatten wir mit einer alteingesessenen Wirtsfamilie über das Ende der traditionellen Rennsteig-Gastronomie getrauert, führte uns wenige Augenblicke später das Schicksal mit einer jungen Frau zusammen, die ich schon nach unserer ersten Begegnung als einen Ausbund von Lebensfreude bezeichnen möchte: Jaqueline Rempt – ihres Zeichens Juniorchefin, Serviererin und, wie wir später bemerkten, scheinbar auch Mädchen für (fast) al-

le Fälle im „Hirsch“, jenem Gasthof gegenüber dem „Krug“, den uns Lars Büchner in kollegialem Selbstverständnis empfahl.

Früher, als ich noch in einer Waldgaststätte mein Unwesen trieb, hätte man in solchen Momenten eine Knackwurst vom Haken, eine saure Gurke aus dem Fass und ein Laib Brot aus dem Kasten genommen. Hungrig ging keiner. Ein Verhalten, über das viele heutige Wirte am Rennsteig nur die Stirn runzeln.

Doch weiter. Obwohl wir den Gasthof „Hirsch“ zu einem Zeitpunkt betreten, zu dem gewohnheitsmäßig die Küchenkräfte ihre wohlverdiente Siesta abhalten, reichte uns die allein im Revier herumwieselnde Jaqueline sozusagen „en passant“ die Speisekarte und rief uns ein aufmunterndes „Getränke mache ich gleich“ zu. Wenige Augenblicke später dampften echte Thüringer Klöße vor uns; war die Luft

mit Enten- und Schweinsbratenduft geschwängert und eine geschmorte Hirschkeule in Holunder-Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Serviettenklößen unterlegt auf appetitliche Art und Weise den Namen des Hauses. Aus heiterem Himmel hatten rührige Hände im Hintergrund und die aufmerksame Jaqueline unsere düsteren Prognosen hinsichtlich der Zukunft der Rennsteiggastonomie in alle Winde verweht. Es keimte Hoffnung für den Rennsteig auf, die selbst das trostlose Häuflein Chlorophyll, das uns als Salatteller serviert wurde, nicht zerstören konnte.

Als wir übrigens nach unserer Einkehr das Gasthaus verließen, lief uns Küchenchefin Christa Götz über den Weg. Das sich aus unserer Begegnung ergebene, völlig im Konsens geführte Gespräch ließ die Vermutung zu, dass die Welle des Vegetarismus den Rennsteig noch nicht erreicht hat. Was einen Gast mit hünenhafter Gestalt (dem Dialekt nach ein echter Wäldler), der unfreiwilliger Zeuge unserer durchaus humoristisch geführten Fachsimpelei geworden war, zu der Bemerkung veranlasste, „... dass das hervorragende Weidegras auf den Höhen des Thüringer Waldes hauptsächlich dem Hornvieh und den Karnickeln in seinem Stall vorbehalten sei“. Dabei warf er sich so bedrohlich in Klavierträgerposition, dass ich mich veranlasst sah, aus Gründen meiner persönlichen Sicherheit – einfach auf eine Erwiderung zu verzichten. Selbst auf eine humoristische, weiß ich doch, dass der Wäldler im Umgang mit „Fremden“ zu unberechenbaren Reaktionen fähig ist.

So unberechenbar und unverhofft wie die Begegnung mit Jaqueline, die zu Höchstform aufgelaufen war. Sie hatte offensichtlich Spaß an ihrer Arbeit. Was ich an einer simplen Teebestellung festmachen möchte: Als die obligatorische Frage, ob sie zum Tee Zitrone oder Milch servieren solle, unsererseits zu zögerlich beantwortet wurde, überraschte sie uns spontan mit dem Vorschlag, das Heißgetränk doch mit einem einheimischen Löwenzahn-Honig zu veredeln. Neugierig geworden, stimmten wir natürlich zu. Wenige Augenblicke später floss honigfarbener heißer Tee durch unsere Kehlen. Er mundete einfach so umwerfend, dass ich das Sprichwort mit den pinkelnden Englein zitierte. Was die Stimmung während unserer Einkehr weiter gesteigert hatte. Erwähnenswert noch, dass uns Jaqueline ebenfalls im Vorbeigehen einen Zettel zuschob „Die Adresse des Imkers. Wohnt gleich um die Ecke.“

Dieser Gasthof, er wurde im Jahre 2009 nach umfangreichen Restaurationsarbeiten erst wieder eröffnet, weshalb wir dort vor zwölf Jahren nicht einkehren konnten, macht Mut.

Es werden dort solide Speisen und Getränke von soliden Menschen serviert. Kein Platz für subventionierten Schickimicki, werden dort einheimische Zutaten verwendet, die kein Gastro-Großhandel in seinem Sortiment führt: Freundlichkeit, Dienstbarkeit und eine große Prise Humor.

Und plötzlich war es da: dieses auf unserer Rennsteig-Tour so sehnlich vermisste Vertrauen zwischen Gastgeber und Gästen – ausgelöst von Jaqueline, die wie ein Hirschlein springt

Gaststätte und Pension „Waldstüble“, Tellerweg 27 98724 Lauscha/OT Ernstthal Telefon: 036702/21771 info@waldstueble.com www.waldstueble.com

Gasth. „Zum Bayerischen Krug“ Sonneberger Straße 85 98724 Neuhaus am Rennweg Telefon: 03679/722379 Hotel

Gasthof „Hirsch“ Sonneberger Straße 13 298724 Neuhaus/Rwg. Telefon: 03679 726113 www.hirsch-rennweg.de info@hirsch-rennweg.de



Jaqueline Rempt ist die Juniorchefin des Gasthofs „Hirsch“ in Neuhaus am Rennweg.

Fotos: Matthias Kaiser

