

# Der mühselige Kampf ums Paradies

Matthias Kaiser testet für die Leser der TA Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Die Rennsteigbaude in 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

Archäologische Fundstücke beweisen, wie eng die Kelten, deren Existenz in unserer Region schon seit der Eisenzeit nachgewiesen werden kann, mit dem damals noch wild-romantischen Thüringer Wald verwurzelt waren.

So verwundert es sicherlich nicht, dass dieses sagenumwobene Volk einen ihrer Götter „Cernunnos“ – den Gehörnten – nannte. Der Gedanke jedoch, dass diese mit einem prächtigen Geweih ausgestaffte Symbolfigur, die für unbändige Lebenskraft und Lebensfreude steht, auch nur im Entferntesten etwas mit jenem „Hirsch“ in Neuhaus am Rennweg zu tun hat, der uns so positiv überraschte, muss hingegen ins Land der Fantasie verbannt werden.

Trotzdem wird uns dieser Hoffnung machende Besuch immer im Gedächtnis bleiben, denn irgendwie überfiel uns plötzlich das Gefühl, auf unserer Tour immer häufiger in Gasthäusern einzukehren, in denen aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für jenes entspannte Verhältnis zwischen Gästen und Gastgebern sorgen, das Grundlage der viel beschworenen Thüringer Gastlichkeit ist.

Und als wolle ein unsichtbarer Regisseur diese Theorie untermauern, kehrten wir nach unserem erfreulichen Aufenthalt im „Hirsch“ auch auf unserer nächsten Etappe sofort wieder in eine Lokalität ein, in der wir jenem dienstbaren Lächeln begegneten, mit dem dienstfertiges Personal unseren Groll gegen missmutige Gastronomen wie Schnee in der Sonne schmelzen ließ.

Dabei kam diese erneute Überraschung ganz unverhofft: Sie wartete schon am Ortseingang von Neuhaus am Rennweg in der dortigen Rennsteigbaude auf uns. Eine Wegstrecke von nur rund drei Kilometern, für die selbst ein nur mäßig geübter Wandersmann vom „Hirsch“ aus höchstens ein dreiviertel Stündchen benötigt. Also keine Strecke, auf der so rundum gesättigte Wanderer, wie wir es waren, zu verhungern drohen.

Auch in besagter Rennsteigbaude bin ich während meiner Rennsteigtour vor zwölf Jahren schon einmal eingekehrt und ich freute mich sehr auf unsere bevorstehende Einkehr. Auf dem Weg erinnerte ich mich an die Lockerheit, mit der uns damals eine von ihrem Beruf besessene junge Brigade von Kellnern und Köchen in eine Welt der Bewirtung entführte, die am Rennsteig nur noch ganz im Verborgenen gedeiht.

Ich jedenfalls bewertete seinerzeit das Haus derart optimistisch, dass ich diesem erst vor 30 Jahren im Blockhausstil errichteten Gasthof eine rosige Zukunft voraussagte – und das, obwohl er direkt an der viel befahrenen B281 liegt und das Rumpeln der vorbeirauschenden Lkws und Busse auf meinem mit Rinderconsommé gefüllten Suppenlöffel kreisförmige Wellen auslöst. Dass sich an dieser



Einst Computerfachmann, jetzt Gastwirt aus Leidenschaft: Jörg Beyer hat die Rennsteigbaude vor sieben Jahren gekauft.

Fotos: Matthias Kaiser



Verkehrssituation sicherlich nichts geändert hat, trübte indes meine Vorfreude ebenso wenig, wie der Umstand, dass die Homepage [www.rennsteigbaude.de](http://www.rennsteigbaude.de) nach wie vor einer Baustelle gleicht, die nicht mehr als die Telefon- bzw. die Faxnummern preisgibt.

Dazu die Anschrift... und den Namen des Inhabers. Eine Information übrigens, die ich jedoch routinemäßig überlas. In meiner Euphorie wäre ich niemals auf den abwegigen Gedanken gekommen, in der „Rennsteigbaude“ andere handelnde Personen, als jene, die uns vor zwölf Jahren so vorzüglich bewirtet hatten, anzutreffen.

Das führte dazu, dass ich kurz nach meiner Ankunft völlig konsterniert feststellen musste, dass meine vor Jahren abgegebene Erfolgsprognose für das gästefreundliche Gasthaus den Bach heruntergegangen war: Das alte Personal scheinbar vom Winde verweht; neue Gesichter huschten durchs Revier. Wie ich

später erfuhr, scheiterten die ehemaligen Betreiber einerseits daran, sich nicht auf die veränderten Einkehr- und Ernährungsgewohnheiten der Wanderer einzustellen zu haben. Andererseits begünstigten sie den zwangsläufig daraus resultierenden ökonomischen Tiefschlägen nicht mit jenem kaufmännischen Ernst, der notwendig gewesen wäre, um wirtschaftlich zu überleben.

Owohl ich, soweit möchte ich vorgehen, von mehreren in vielerlei Hinsicht durchaus bemerkenswerten Besuchen der Rennsteigbaude berichten werde, berührte mich der Verlust des vertrauten Personals derart, dass unwillkürlich ein innerliches Unbehagen gegenüber dem mir bis dahin unbekanntem Betri-

ber Jörg Beyer in mir aufstieg. Ein Gefühl übrigens, das zusätzlich gefördert wurde, nachdem ich erfahren hatte, dass er – ein erfolgreicher Computerfachmann – das Anwesen vor sieben Jahren im Zuge einer Zwangsverwaltung relativ preiswert erwerben konnte. Hatte sich da vielleicht ein Erfolgsverwöhnter in ein gemachtes Nest gesetzt, um dort in einem „gestohlenen“ Paradies seinen Traum vom Thüringer-Wald-Gastwirt zu realisieren?

Natürlich habe ich den Neuwirt Jörg Beyer zu keinem Zeitpunkt offen mit meinen Bedenken konfrontiert – bis auf die Sache mit dem Paradies, die ich mir nicht verkneifen konnte.

Diesem Einwurf überhörte er geflissentlich. Trotzdem möchte ich mich bei ihm für meine vorschnelle und deshalb unfaire Beurteilung seiner Person entschuldigen, wusste ich doch, dass die Gastro-Szene im Allgemeinen – und besonders die am Rennsteig – derart schnelllebig ist, dass generationenübergreifende Verlässlichkeit zwischen Gastwirten und Gästen die absolute Ausnahme bildet. Und die wenigen wirklich noch beharrlich im harten Alltag agierenden Wirtshaus- und Hotelfamilien finden keine Nachfolger – die Kinder winken in der Regel nur müde ab – und verschwinden dort, nicht selten körperlich und seelisch völlig ausgelaugt, sang- und klanglos von der Bildfläche.

Entsuldigen muss ich mich auch für mein anfängliches Suchen nach dem Haar in der Suppe. So lästerte ich beispielsweise ohne vorherige Verkostung über die hausgemachte Rinderhackfrikadellen, die von zwei Brötchenhälften gehalten werden, völlig anders zu bewerten hat als die Massenexemplare der Fastfood-Ketten.

Plötzlich wehte der frische Wind der Gastlichkeit durch die Baude – und meinen Geist und fast alle meine Befürchtungen lösten sich in Wohlgefallen auf. Derart inspiriert machte ich im pulsierenden Hinterland der Rennsteigbaude am Tage unserer ersten Visite nach zwölf Jahren nicht nur die Bekanntschaft mit herzhaften Burgern, sondern auch mit einer perfekt eingespielten Küchenmannschaft. Ich sah zu, wie die jungen Leute routiniert und mit unübersehbarer Leidenschaft die zahlreichen Buns abarbeiteten, mit denen sie von der beschwingten Serviererin Melanie und einer weiteren nicht minder heiteren Kollegin förmlich bombardiert wurden.

Einerseits richteten sie traditionelle Gerichte an – prächtige Thüringer Klöße und diverse deftige Braten, Thüringer Rostbratwürste und Rostbrät – und produzierten wie am Fließband die allseits beliebten mit Käse überbackenen Schälchen mit Würzfleisch und das immer seltener angebotene unverwiltliche „Steak au four“ für nostalgisch schwelgende Gäste.

Für mich indes war der vom Wirt täglich frisch gebackene Kuchen so etwas wie ein Aufbruch in eine vergessene Welt. „Fünf unterschiedliche Sorten werden täglich frisch gebacken“, klärte mich der Wirt auf.

Und hier nun die Krux: Der aufmerksame Leser wird bemerkt haben, dass ich mich bei meinen Schilderungen strikt im Präteritum bewegt habe; also in der Vergangenheitsform. Wie immer, wenn mein Testbericht erscheint, besuchen wir nämlich kurz zuvor noch einmal die von

ihm selbst entwickelten und jeweils nach einer Bestellung a la minute zubereiteten Rennsteigbauden-Burger zu verkosten.

Mit dem Moment, als ich vorsichtig in ein solches maßgeschneidertes Exemplar gebissen hatte, vollzog sich bei mir ein unverhoffter Sinneswandel und ich musste freimütig zugeben, dass man hausgemachte Rinderhackfrikadellen, die von zwei Brötchenhälften gehalten werden, völlig anders zu bewerten hat als die Massenexemplare der Fastfood-Ketten.

Plötzlich bedauerte ich ihn, denn inzwischen hatte ich recherchiert, dass sein Wunsch nach einer gastronomischen Karriere einer ähnlichen fast manischen Leidenschaft fürs Backen und Kochen entsprungen war, die einigen unverbesslichen Optimisten von Natur aus in die Wiege gelegt wird.

Es war dieser Optimismus, der ihn vor sieben Jahren bewog, die Rennsteigbaude zu kaufen, um sein Geld im Gastgewerbe zu verdienen – ein Schritt, den in dieser Konsequenz immer weniger junge Leute hierzulande gehen. Eine Konsequenz indes, von der Jörg Beyer derart durchdrungen ist, dass er selbst in dieser schier ausweglosen Situation, an der sich mancher seiner Berufskollegen, die in fremden Revieren wildern, ein Beispiel nehmen sollte.

„Natürlich bin ich ständig auf der Suche nach neuem Personal. Bin auch fündig geworden und bin fest davon überzeugt, aus meinen neuen Mitarbeitern einen festen Bund von Gleichgesinnten zu schmieden.“

Was Sie an der Karte ablesen sollten, wenn Sie der „Rennsteigbaude“ einen Besuch abstatten. Dort finden Sie natürlich die Thüringer Klöße, Rostbrät und Rostbratwürste, das kultige Würzfleisch und den herrlichen Kuchen.

Doch bei aller Hochachtung vor dem Kampfgeist und der Leidenschaft des Wirtes und seiner Mitarbeiter: Was ich heute loben müsste eigentlich Normalität am Rennsteig sein.

Rennsteigbaude  
Bernhardtsthal 2  
98724 Neuhaus am Rennweg  
Telefon: (03679) 72 20 78  
[www.rennsteigbaude.de](http://www.rennsteigbaude.de)

Geöffnet ab 11 Uhr  
(Mo – Fr bis 17 Uhr,  
Di – Do und Sa – So bis 20 Uhr)  
Für Gruppen und Familienfeiern können andere Öffnungszeiten vereinbart werden.

uns vorgestellten gastronomischen Betriebe. Man will ja nicht in die Falle der Falschinformation geraten.

Gut, dass wir auch beim Test der „Rennsteigbaude“ dieser guten Tradition treu geblieben sind, denn bedauerlicherweise standen wir bei zwei vergeblichen Anläufen vor verschlossener Tür. Erst beim dritten Versuch trafen wir in der Küche auf einen einsamen, uns fremden Koch, der in Abwesenheit seines Chefs eine Soljanka kochte. Was mich etwas erleichterte, hatte ich doch befürchtet, dass schon wieder ein Gastwirt das Handtuch geworfen hat.

Am Telefon auf unsere Fehler versuche angesprochen, berichtete Jörg Beyer von tiefgreifenden Veränderungen, mit denen er in den letzten Monaten zu kämpfen hatte. Musste erfahren, dass die Gefahr des Scheiterns in seinem Fall weder von den Gästen noch von veränderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen abhing, sondern zum Großteil den Reihen seiner Berufskollegen entsprang: „Meinen Mitbewerbern blieb natürlich nicht verborgen, was sich da für eine prächtige Truppe gefunden hat und nach und nach warben sie meine Mitarbeiter mit höheren Löhnen und sozialen Versprechungen ab.“

„Und Melanie?“, fragte ich besorgt, „das Herzstück deiner Mitarbeiter?“ „Ist auch gegangen. Es ist zum Haarerufen!“ Für kurze Zeit herrschte betretenes Schweigen.

„Außerdem hat sich mein Paradies, wie du es nennst, als Ruinengrundstück erwiesen. Die Fundamente und Versorgungsleitungen waren so marode, dass ich sie, so wie die Terrasse, völlig erneuern musste. Davon stand in der Grundstücksbewertung der Bank natürlich kein Wort. Und als ich versuchte, die Missstände zu reklamieren, bewies keiner den Anstand, dafür geradezustehen.“ Wieder eine kleine Pause. „Und an manchen Tagen, wenn beispielsweise kein Wasser lief, mussten wir schließen. Aber die Arbeiten nähern sich dem Ende.“

Plötzlich bedauerte ich ihn, denn inzwischen hatte ich recherchiert, dass sein Wunsch nach einer gastronomischen Karriere einer ähnlichen fast manischen Leidenschaft fürs Backen und Kochen entsprungen war, die einigen unverbesslichen Optimisten von Natur aus in die Wiege gelegt wird.

Es war dieser Optimismus, der ihn vor sieben Jahren bewog, die Rennsteigbaude zu kaufen, um sein Geld im Gastgewerbe zu verdienen – ein Schritt, den in dieser Konsequenz immer weniger junge Leute hierzulande gehen. Eine Konsequenz indes, von der Jörg Beyer derart durchdrungen ist, dass er selbst in dieser schier ausweglosen Situation, an der sich mancher seiner Berufskollegen, die in fremden Revieren wildern, ein Beispiel nehmen sollte.

„Natürlich bin ich ständig auf der Suche nach neuem Personal. Bin auch fündig geworden und bin fest davon überzeugt, aus meinen neuen Mitarbeitern einen festen Bund von Gleichgesinnten zu schmieden.“

Was Sie an der Karte ablesen sollten, wenn Sie der „Rennsteigbaude“ einen Besuch abstatten. Dort finden Sie natürlich die Thüringer Klöße, Rostbrät und Rostbratwürste, das kultige Würzfleisch und den herrlichen Kuchen.

Doch bei aller Hochachtung vor dem Kampfgeist und der Leidenschaft des Wirtes und seiner Mitarbeiter: Was ich heute loben müsste eigentlich Normalität am Rennsteig sein.

Rennsteigbaude  
Bernhardtsthal 2  
98724 Neuhaus am Rennweg  
Telefon: (03679) 72 20 78  
[www.rennsteigbaude.de](http://www.rennsteigbaude.de)

Geöffnet ab 11 Uhr  
(Mo – Fr bis 17 Uhr,  
Di – Do und Sa – So bis 20 Uhr)  
Für Gruppen und Familienfeiern können andere Öffnungszeiten vereinbart werden.