

Eine royale Rast

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Ferienhaus „Arnika“ und Gasthaus „Zum Rennsteig“

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

Das Herz voller Trauer über die nicht allzu ferne, aber bedauerlicherweise unausweichliche Betriebsschließung von „Elke's Jägerstube“ in Limbach zogen wir weiter zu dem nächsten, viereinhalb Kilometer entfernten Ziel: der beschaulichen Rennsteig-Gemeinde Friedrichshöhe.

Erster Anlaufpunkt war die Pension „Arnika“ am Ortseingang. Vor zwölf Jahren wurde sie von keinem Geringeren als Florian Meusel geführt, einem Friedrichshöher Urgestein, der kurz nach der Wiedervereinigung den ebenfalls dort beheimateten Naturpark Thüringer Wald e.V. mitbegründete. Seither beweist er hohen Sachverstand in punkto regionaler Touristik und deren Vermarktung. Doch selbst diesem erfahrenen Kämpfer für den Thüringer Wald und den Rennsteig war es nicht gelungen, seine gastronomischen Ambitionen beim Aufbau seiner Pension „Arnika“ in vollem Umfang in unsere heutige von wirtschaftlicher Unsicherheit geprägte Zeit zu retten.

Ich kann mich noch gut daran erinnern, mit welcher Euphorie er mir damals schilderte, wie er Mitte der 1990er-Jahre aus den traurigen Resten eines ehemaligen Betriebsferienheims die Pension und das Gasthaus formte. Noch heute sehe ich ihn vor mir, wie er Gäste aus nah und fern in die wunderbare Welt der Waldwiesen mit ihren duftenden Kräutern und Gräsern entführte, die noch heute direkt vor der Tür der Pension wachsen, und so zum Leitgedanken seines gastronomischen Wirkens wurden. Höhepunkt für die Gäste war ein Wiesenkräuter-Heubad, das er für besonders treue Gäste persönlich richtete.

Wer kann erahnen, wie sehr es ihn betrübte, als er die Bewirtung aus wirtschaftlichen Zwängen einstellen musste?

Inzwischen führt Sohn Heinrich die Pension. Vermietet liebevoll und praktisch eingerichtete Ferienwohnungen. Fürs leibliche Wohl muss der Gast nun selbst sorgen. Doch die Küchen sind derart professionell eingerichtet, dass sie selbst von anspruchsvollen Hausfrauen und -männern in den höchsten Tönen gelobt werden.

Auch Meusel Junior betreibt das Ferienhaus „Arnika“ nur im Nebengewerbe. Allein die Vermietung würde finanziell nicht ausreichen. Also hat er seine Liebhaberei zum Beruf gemacht: Infiziert von den väterlichen Heu-Genen, handelt er, der schon als 14-Jähriger ein Praktikum bei Bergbauern in Österreich absolvierte, hauptamtlich als „Heu-Heinrich“ – vorwiegend übers Internet – mit Heilkräutern, Heu und Stroh aus der Region.

Hier musste ich mir keine Sorgen um die Zukunft machen.

Als ich mich auf den Weg zum wenige Hundert Meter entfernten Gasthaus „Zum Rennsteig“ machte, summte ich fröhlich „Kein schöner Land in dieser Zeit“ und meine Seele kroch aus ihrem Schmolzwinkel.

Vor mir lag die wunderbar in ein Tal eingebettete Gemeinde mit einer Hand voll schiefergedeckten Häuschen. Anno 1725 gegründet, war dieser Flecken bis zur Gebietsreform Mitte der Neunziger des vorigen Jahrhunderts die kleinste selbstverwaltete Kommune Deutschlands. Obwohl das Örtchen durch rasanten Aussterben scheinbar in seiner Existenz bedroht wird – seit unserem letzten Besuch sank die Einwohnerzahl von 35 auf dramatisch klingende 18 Einwohner – darf keinesfalls der Schluss gezogen werden, dass sich Friedrichshöhe auf einer ähnlichen Talfahrt in die Bedeutungslosigkeit befindet, wie Orte am Rennsteig, mit einer weitaus imponierenderen Vita.

Obwohl die Hauptstraße als Sackgasse endet, sind es vielleicht die funktionierenden Gasthäuser, die jährlich Tausende Gäste nach Friedrichshöhe locken; der eigentliche Magnet indes ist jedoch ohne Frage die Natur, die hier oben alle Merkmale zu vereinen scheint, die den Thüringer Wald so unvergleichlich reizvoll machen.

Schon beim allerersten Kennenlernen verglich ich Friedrichshöhe – dort, wo Werra- und Schwarzatal verschmelzen – nicht nur wegen seiner magischen Anziehungskraft, sondern auch wegen seiner klar denkenden Einwohner mit dem buddhistischen Nirwana; schwärmte damals wie heute von den goldgelb blühenden Arnikawiesen und der unvergleichlichen Romantik, wenn sich im Winterbuchener Kaminrauch über die verschneiten Dächer legt.

Und damals wie heute führten uns (aus Neugier hatten wir diesen Teil unserer Rennsteig-Wanderung vorgezogen) handgemalte Hinweisschilder im nostalgischen Stocknagel-Look direkt zu jenem Gasthaus „Zum Rennsteig“, das uns schon bei unserer ersten Visite vor zwölf Jahren derart in seinen Bann gezogen hatte, dass wir uns fragten, ob wir uns wirklich noch auf dem Rennsteig befänden.

Nun die erneute Visite: Es war, als blätterten wir in einem Grimmschen Märchenbuch: später Nachmittag im warmen Spätsommer, wolkenloser Himmel. Schon aus der Ferne grüßte uns – genau so, wie wir es in Erinnerung hatten, – das stimmungsvolle Farbenspiel von karminroten Geranien und blaugrauem Schiefer. Alles atmete das lang ersehnte Willkommen, dem früher der Rennsteigwanderer auf Schritt und Tritt begegnete.

Vor dem Gasthof lud ein Biergarten wie aus der Fernsehwerbung zur Rast ein. Unter einem weit über 100 Jahre alten Bergahorn saßen zufriedene Gäste an langen Sitzgruppen aus gesägten Baumstämmen. Mit der Geschmeidigkeit eines ausgebildeten Balletttänzers balancierte ein hemdsärmeliger Kellner mit beladenen Speisetellern und gefüllten Maßkrügen zwischen den Sitzreihen hindurch. Fasziniert nahm ich wahr, wie sich im



Bei schönem Wetter kann man vom Frühjahr bis zum Herbst in Friedrichshöhe Rennsteigromantik unter dem mehr als 100 Jahre alten Bergahorn genießen.
Foto: Matthias Kaiser

Doch auch die vermutete Ferne trägt rückblickend ein Datum: Völlig unverhofft starb Kriemhilde Lutz im Jahr 2016.

Entgegen der gängigen Realität auf dem Rennsteig wird das Gasthaus seither nahtlos als Familienbetrieb weitergeführt, denn bei aller Strenge und allem konservativen Verständnis von royalistischer Rangordnung, war Kriemhilde so klug, ihrem Sohn ihre Erfahrungen weiterzugeben, so dass er problemlos in ihre Fußstapfen treten konnte. Diese Konstellation wurde der Familie offensichtlich in die Gene gepflanzt: Mit Sohn Paul, der in Erfurt eine Kochlehre absolvierte, wurde inzwischen die nächste Generation fest in das Familien-Gastro-Team integriert. Gemeinsam mit Vater Thomas, Mutter Katrin (sie kümmert sich um die Pension) und seiner väterlichen Tante Sabine führt er – nach anfänglicher Saisonarbeit als Heuknecht bei seinem Freund Heinrich – die Küche nun ganzjährig.

Ach ja – die Küche. Bei aller Schwärmerei für diese Familie hätte ich fast den Test vergessen. Womit natürlich mein Hauptanliegen auf der Strecke geblieben und ihnen eine Empfehlung verloren gegangen wäre, die vieles vergessen lässt, was uns an Negativem auf dem Rennsteig widerfahren ist.

Zuerst einmal: Niemand hat mich erwartet und erkannt. Mein erheblicher Gewichtsverlust hat mich in einen Allerweltsmenschen verwandelt. Wieso ich das behauptete?

Als mir Thomas im Vorbeigehen die Speisekarte in die Hand drückte, lächelte mich dort das Foto dreier Thüringer Spätzlein an, die in einem Nest mit Thüringer Rostbratwürsten gefüttert werden. Holla die Waldfee – das Foto hatte der Kronprinz einfach aus Band zwei meiner „Thüringer Streifzüge“ kopiert. Mein lieber Thomas-Charles, solches Raubkopieren kann teuer werden! Unser Essen haben wir trotzdem bezahlt. Es gab keine interne Verrechnung. Es gibt einfach Momente im Leben, da sollte man den Mund halten. Und geschmeichelt hat's mich obendrein!

Das Speiseangebot des Gasthauses „Zum Rennsteig“ ist nostalgisch! Handgemachte Gerichte verströmen den viel zitierten Geschmack aus Omas Herzblutküche: das Rostbrät zart und saftig, die dazu gereichten Bratkartoffeln knackig, die gegrillte Schweinshaxe deftig und riesig. Nichts für Feiglinge, wie ich zu sagen pflege. Und die Schwarte – wie es sich gehört – ist nichts für Gebisstäger. Die sollten lieber zu den harmonisch abgestimmten Schweinelemdchen mit Rahmchampignons oder dem hier oben überlebten Schweinerückensteak „au four“ greifen.

Einziger Kritikpunkt, liebe Köche: Lernt, wie man eine ordentliche weiße Grundsauce – in Fachkreisen Velouté genannt – macht. Die braucht nun mal Geduld, damit sie ihren Mehlschmack verliert. (Außerdem bietet ich allen Köchen einen Lehrgang an, bei dem ich ihnen zeige, mit welcher einfachen Methoden man trockenes Schweinerückenfleisch in eine zarte Versuchung verwandelt.) Trotzdem: Das Essen ist eine Wohltat!

Gestört hat mich nur, dass in der Heu- und Wiesenregion mit dem panierten Ziegenkäse nur ein einziges vegetarisches Gericht angeboten wird. Aber immerhin kann sich der Vegetarier ja eines der gepflegten Biere bestellen. Das ist sogar vegan.

Gasthaus & Pension „Zum Rennsteig“
Familie Thomas Lutz
Ortsteil Friedrichshöhe
Rennsteigstraße 55
98678 Sachsenbrunn
Telefon (036704) 80659

Heubad & Ferienhaus „Arnika“
Heinrich Meusel
Ortsteil Friedrichshöhe
Rennsteigstraße 4
98678 Sachsenbrunn
Telefon (036704) 80621
E-Mail: rp.arnika@t-online.de



honigfarbigen Bier die letzten Strahlen der Abendsonne spiegelten. Solist war wie vor zwölf Jahren Thomas Lutz; seinerzeit nicht nur Sohn der Wirtin Kriemhilde, sondern auch der Juniorchef.

Nachdem ich ihn näher kennengelernt hatte, verpasste ich ihm (voller Sympathie aber vielleicht doch etwas zu despektierlich) den Spitznamen Prinz

Charles des Rennsteigs. Nicht, weil ihn abstehende Ohren schmücken – deren Nichtvorhandensein er überdies mit imponierenden Geheimratsecken spielend kompensieren kann – sondern allein der Tatsache wegen, dass seine resolute Mutter

den Eindruck vermittelte, als Monarchin noch sehr lange das Zepter in der Hand zu halten. Die fast greifbare Vitalität der damals Endsechzigerin ließ vermuten, dass er auf ihre Abdankung ähnlich lange warten müsste, wie der echte Charles.



Die Rennsteig-Familie Lutz: Thomas, Katrin, Paul und Sabine (von links).