

Muckefuck und Entrecôte

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Waldhotel „Rennsteighöhe“ in Frauenwald

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 der 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

Um unser nächstes Ziel, das Waldhotel „Rennsteighöhe“ am Frauenwalder Rothenberg zu erreichen, mussten wir auf den rund einen Kilometer von Frauenwald vorbeiführenden Rennsteig zurückkehren.

Während wir noch vom freundlichen Wirt Erik im Gasthaus „Waldfrieden“ schwärmten, begannen die ersten Flocken zu tanzen. Hatte das alte Schlitzohr doch recht behalten, als er baldigen Schnee prognostizierte.

Nach einer knappen Stunde bogen wir vom Rennsteig ab und schwenkten auf einen Schotterweg ein, der im Jahre 1973 im Auftrag des Ministeriums für Staatssicherheit als Schneise in den Wald geschlagen wurde, um dort einen jener Führungsbunker zu erbauen, der im kriegerischen Ernstfall als militärische Kommandoleitstelle und Fluchtort für besonders privilegierte Genossen dienen sollte.

Dieser oberirdisch als Lagerhalle für das daneben stehende Armee-Erholungsheim „Richard Sorge“ getarnte Bunker – übrigens einer der wenigen auf dem Gebiet der ehemaligen DDR, der nach der Wende nicht zerstört wurde – wird seit 1995 als privates Museum genutzt.

Der Bunkerbau unterlag natürlich der größten Geheimhaltung. Deshalb koordinierte man alle diesbezüglichen Aktivitäten unter dem Tarnnamen „Trachtenfest“. Ein Täuschungsmanöver, das heute, bald dreißig Jahre nach der Wende eigentlich nur noch jene



Ein perfektes Entrecôte, das Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds, ist eine der größten Herausforderungen für einen Grillfanatiker.

FOTO: MATTHIAS KAISER

man könnte fast vermuten als Belohnung für ihren erstaunlichen Durchhaltewillen – mehrere Wirte vor ihrer Zeit hatten resigniert das Handtuch geworfen – als Eigentümer des gesamten Areal. Auch, wenn die Höhns einen überaus stattlichen Kaufpreis zahlen mussten (ähnliche Grundstü-

Blick waren das sicherlich keine idealen Voraussetzungen für eine klassische Rennsteig-Hotellerie.

Doch die jungen Gastronomen wuchsen mit ihren Aufgaben: Im Jahr 2001 unterzogen sie das Hotel, das seit der Wende als Waldhotel „Rennsteighöhe“ firmiert, Stück für Stück einer Generalüberholung. Aus einem hässlichen Armee-Erholungsheim wurde, sagen wir es mal so, im Innersten ein Wohlfühlort; von außen grüßt nicht nur ein Schlepptuch, das stark an eine Minol-Tankstelle von einst erinnert, sondern über der gesamten Hotelanlage schwebt trotz aufwendiger Retusche noch immer ein Hauch von Plattenbaunostalgie.

Einzig der Bunker blieb in seiner Ursprünglichkeit erhalten. Gerade deshalb lockt er auch fast dreißig Jahre nach dem Mauerfall noch immer zahlreiche Besucher an. Ja, und wer das Gruseln hautnah erleben möchte, kann hier sogar für rund hundert Euro übernachten. Sechzehn Stunden dauert ein solcher Ausflug in die Vergangenheit. Inklusiv Doppelstockbetten, Grundausbildung im Schnelldurchgang; Wachdienst, Frühstück, Entlassungsurkunde und... knochenhartes Kommissbrot mit Muckefuck.

Nur das „Still... gestanden! Die Augen... links!“ des Marco Henkel, der sich seit mehr als zwanzig Jahren als Oberst der Grenztruppen verkleidet, wurde aus dem täglichen Enderstandprogramm genommen. Einerseits, weil wiederholt sichtlich von der real existierenden Menschenverachtung erschütterte Besucher das Gelände – noch dazu ohne etwas zu verzehren – fluchtartig verließen; andererseits weil einige Erich-Fans derart vernünftig die alten Zeiten glorifizierten, sodass es mehrfach zu lautstarken Auseinandersetzungen kam.

Deshalb schlüpft der ehemalige Feldwebel der NVA nur noch auf Bestellung in die Paradeuniform, um mit Vorliebe busreisende altd Bundesdeutsche Pensionäre über den betonierten Innenhof der ehemaligen Militäranlage zu scheuchen.

Immer wieder erstaunlich, wie brav diese älteren Herrschaften, von denen viele den Osten ihres Heimatlandes bisher nur vom Hörensagen kannten, seinen Befehlen gehorchen und in Dreierreihen antreten, um Probe zu exzerzieren.

Disney-Land am Rennsteig. Und das bei acht Grad Celsius – der Durchschnittstemperatur im Bunker.

Bedeutend gemütlicher räkelt es sich da nach der Führung im Winter am durchgehend prasselnden Kamin des Restaurants. Alles wirkt gepflegt und besonders die Dekoration der Gaststube macht deutlich, dass hier Menschen arbeiten, die ihre Gäste zufrieden stellen möchten.

Allen voran Chefin Kathleen, die inzwischen das Anwesen gemeinsam mit ihrer Schwester betreibt. Trotz aller Einfühlbarkeit hinsichtlich der Dekoration ist sie kein Sensibelen, sondern selbst nach Perioden, in denen schwere wirtschaftliche Rückschläge zu verkraften waren, noch immer eine handfest Zupackende, die sich von den veränderten gastronomischen Bedingungen am Rennsteig bisher nicht ins Bockshorn jagen ließ. Dass sie sich dabei keine Auszeit für Hirngespinnste nahm, tut dem Anwesen sichtlich gut; lähmt bedauerlicherweise aber an einigen Stellen das Verlangen nach Veränderung.

Aus Erfahrung weiß ich natürlich, dass tiefgreifende Veränderungen in der Gastronomie nur durch innovatives Querdenken ausgelöst werden. Wobei die Angst, man könne sich auf neuen Wegen verirren, menschlich und unterneh-

merisch durchaus nachvollziehbar ist.

Wer gibt schon gern Bewährtes auf, ohne Garantie, dass der Gast sich auf etwas Neues einlässt? Noch dazu in einem Hotel, dem der Ruf der Verlässlichkeit voraussetzt. Sollte man sich da auf Experimente einlassen?

Entscheiden Sie selbst am Beispiel der Küche des Hotels. Küchenchef Uwe Heerlein beherrscht seinen Beruf aus dem FF – seine Kreationen sind durchaus bemerkenswert.

Vor allem seine Steaks – allen voran sein nach allen Regeln der Kochkunst zubereitetes Entrecôte (400g Rohgewicht für 26,90 Euro ist ein überaus fairer Preis) begeisterte einen meiner Tester derart, dass er inzwischen mehrmals dort mit seiner Familie (sogar auf eigene Kosten) einkehrte. Auch die „Traditionelle Soljanka“ (3,90 Euro), die man inzwischen auch hier, wie in fast allen Gaststätten entlang des Rennsteigs, als Thüringer Spezialität angepriesen wird, überzeugte die Tester mehrfach.

Als wir hingegen im November dort testeten, also zu einer Zeit, in der die Geschäfte saisonbedingt etwas gemächlicher laufen, hing das sicherlich einst taufische Würzfleisch – bei einigen Braten erging es uns ähnlich – derart ausgelaut in den Seilen, wie ein alternder Boxer nach einem Knock-out.

Dieses mitteleuropäische Kultgericht wurde mir übrigens im Beisein der charmanten Chefin Kathleen serviert. Wir schauten uns tief in die Augen... und ich schwieg. Es bedurfte keiner großen Worte. Selbst die fröhliche Serviererin Melanie Zimmermann, die uns kurz zuvor so erfrischend schlagfertig im leeren Restaurant „platziert“ hatte, trug den fast unberührten Patienten schweigend aus dem Ring.

Da wünschte ich mir schon, dass an solchen umsatzschwachen Tagen eine

besser überschaubare Karte ausgelegt wird, aus der man auch solche beliebten Gerichte streicht, wie das allenthalben unverzichtbare Würzfleisch. Eine Minikarte mit Speisen, die frisch zubereitet werden müssen. Die daraus resultierende höhere Qualität würde in jedem Fall selbst die Kritik des unentschiedensten Gastes an fehlender Vielfalt verstummen lassen.

Ein letztes Wort, warum ich mir Veränderungen – übrigens nicht nur im Hotel „Rennsteighöhe“ wünschte: Die Karte mit den Braten und Pfanne-Gerichten ist einfach nur vorbildlich; die zusätzliche Abendkarte allerdings ein wenig zu schweinefleischlastig. Liebhaber fleischloser Kost kommen, wie fast überall am Rennsteig, ein wenig zu kurz. Man vertröstet sie im Waldhotel mit einer Käseplatte oder einem „herzhaften“ Bauernfrühstück, das auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet wird. Nur... dann ist es halt kein herzhaftes Bauernfrühstück mehr.

In Anbetracht der Kompetenz und der Gastlichkeit, mit der hier die Gäste bedient werden, wünschte ich mir jedoch auf dieser Karte mehr als Schnitzelchen, zwei Klöße mit Soße oder Hähnchenschenkel mit Pommes frites. Wenn wir Kinder beim Essen weiterhin wie zu klein geratene Erwachsene behandeln, werden kommende Generationen den Rennsteig wohl meiden.

Ach ja: Die Preise sind, wie angeeignet, äußerst fair. Das und auch die rauchig-sinnliche Stimme der kompetenten aufgeschlossenen Wirtin Kathleen machen Lust aufs Wiederkommen.

Waldhotel „Rennsteighöhe“
Am Rothenberg 1
98711 Frauenwald
www.waldhotel-rennsteighoehe.de
Telefon: (036782) 62200



Zeitgenossen interessiert, die einen verspäteten Blick hinter die Kulissen eines inhumanen Systems werfen wollen, dessen Elite auf Kosten der übrigen Bevölkerung im Ernstfall in dieser Anlage die eigene Haut retten wollte.

Seit fast zwanzig Jahren nun wird dieses Relikt des Kalten Krieges sowohl als Waldhotel wie auch als Museumsbunker von der Familie Höhn betreut. Erst als Pächter und ab 2001,

cke gingen für den symbolischen Preis von einer D-Mark über den Tisch), besaßen die waschechten Thüringer damit die Chance, ihre ganz persönlichen Vorstellungen von Gastlichkeit und Touristenattraktion in die Tat umzusetzen.

Was ihnen als Pächter fraglos verwehrt geblieben wäre, denn ohne Grundbuchabsicherung hätte ihnen keine Bank der Welt auch nur einen Pfifferling Kredit ausgereicht.

Hotel mit Kasernenhof, Stacheldraht und Bunker – auf den ersten

