

Wenn der Name zum Programm wird

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Zu Gast bei den Gastingers in Schmiedefeld

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

Der sehnlich erwartete Winter hat über Nacht Einzug gehalten und schon seit Jahren befällt das Gefühl, als verdeckte der frisch gefallene Schnee alle gastronomischen Probleme auf dem Rennsteig. Kaum einer von denen, die die Loipen stürmen oder sich die Hänge hinunterstürzen, übt noch Kritik an kalt serviertem Kaffee oder Tee; an lustlos zubereiteter Convenience-Nahrung oder sogar an dem seit Jahren beinahe flächendeckend im Thüringen servierten grauenhaften Fass-Glühwein, der sicherlich anders etikettiert, auch an Auto-Werkstätten geliefert wird, um als Frostschutzmittel die Kühlsysteme unserer fahrbaren Untersätze vor dem Einfrieren zu schützen. Und der übrigens in genau diesem grauenhaften Zustand auch an zahlreichen Ständen auf dem letztjährigen Erfurter Weihnachtsmarkt angeboten wurde. Wer ihn getrunken hat, wird mir beipflichten, dass dieses Gesöff mit den namensgebenden „Weintrauben“ ähnlich genetisch verwandt ist, wie Nordseekrabben mit schottischen Hochlandrindern.

Angesichts der Schneeschuh-Euphorie will das niemand hören und mit dem Einzug des Winters beginnt offensichtlich jene Jahreszeit, in der Gastronomie-Tester eigentlich überflüssig werden. Wirte und Gäste bilden plötzlich eine stillschweigende Allianz und solche Kritiker wie ich, erfreuen sich beidseitig einer ähnlichen Beliebtheit, wie hartnäckige Finanzamt-Prüfer am Valentinstag.

Also Winterpause? Eigentlich ist nichts dagegen einzuwenden. Doch dann könnten wir das Kapitel völlig ad acta legen und den Rennsteig nur noch im Winter öffnen. Abgesehen davon, dass dann plötzlich im Thüringer Wald eine verheerende Sommerarbeitslosigkeit grassieren würde, käme angesichts des inzwischen fast greifbaren Klimawandels ein solcher Entschluss obendrein in die Nähe eines Vabanquespiels.

Irgendwie stimmt mich das traurig und gäbe es da nicht diese wunderbaren Oasen der Gastfreundschaft, die jeden Wandersmann übers ganze Jahr hinweg erfreuen, würde ich vielleicht resignieren.

Doch – und das ist die frohe

Botschaft – es gibt sie noch: Diese verlässlichen Perlen der Gastronomie, die sich alle Attitüden jener Thüringer Gastfreundschaft bewahrt haben, die früher Tausende Gäste auf den Rennsteig lockten.

Und so ein wunderbares Relikt wie aus einem Märchen war auch der Grund, dass ich mich schon vor Wochen speziell auf die heutige Etappe freute: Wir wanderten vom Frauenwalder Bunkerhotel „Rennsteighöhe“ zum Schmiedefeld Hotel „Gastinger“. Eine Wegstrecke von knapp drei Kilometern, die selbst ein wenig geübter Wanderer locker aus den Beinen schüttelt. Noch dazu, weil in dieser Gegend sogar die Wege für Fußgänger fast immer vorbildlich geräumt werden.

Vor zwölf Jahren sind wir diesen Weg schon mal gegangen, ohne zu ahnen, welche Überraschung am Ende des Tages auf uns wartete. Doch etwas hat sich gegenüber unserer damaligen Tour verändert. Sogar zum Positiven! Seit 2010 kann der besondere Wanderer nämlich im renovierten Güterboden des Bahnhofs Rennsteig eine zusätzliche Rast einlegen. Damals als „Gleis 1“ eröffnet, gehört diese nostalgisch eingerichtete Erlebnisrestauration inzwischen zum festen Rennsteig-Inventar. Das am Tage

unseres Besuches derart kitschig-romantisch wie eine kleine Welt unter einer schneeweißen Puderschicht bei blauem Himmel erstrahlte, sodass ich unwillkürlich an die gläserne Schneekugel erinnert wurde, mit der mein Großvater auf seinem Schreibtisch einst seine Briefe beschwerte.

Nicht nur für Eisenbahnromantiker gehört diese Einkehr meiner Meinung nach aufs Pflichtprogramm.

Eisenbahn-Nostalgiker jedenfalls werden dort besonders in ganz Thüringen werden sie kaum ein geeigneteres Ambiente für eine Hochzeit – ja sogar Trauungen können dort standesamtlich erfolgen – oder andere Familienfeiern finden, als diesen Ort einer Dampflok-Poesie, die in meiner Kindheit und Jugendzeit noch zum Alltag gehörte.

Besonders lobenswert indes, dass die Betreiber nicht versuchen, die schlechte Natürlichkeit mit jener ungesunden Fülle von gastronomischen Angeboten aufzumotzen, die jedem Menschen mit gesundem Menschenverstand eigentlich nur deutlich machen, dass man bei der Einrichtung des Objektes sich mehrere Mikrowellen leisten konnte.

So präsentiert sich die Karte erfreulich straff, übersichtlich und so weit wie möglich regional: von der „Tagessuppe Bhf. Rennsteig“ (Tasse 4,20 € – Terrine 6,80 €) über ein „Heizerfrühstück“ (Bockwurst oder Wiener mit Brötchen für 3,80 € oder mit einem hausgemachten Kartoffelsalat – 5,30 €) bis hin zur „Lokschlossermahlzeit“ (Rostbrät, Kartoffelsalat – 8,20 €). Sämtliche Speisen wer-

den sogar für Fahrgäste 2. Klasse frisch zubereitet und sind preislich erschwinglich. Vor allem die Flammkuchen haben mich überzeugt. Sie werden frisch zubereitet und die dazu verwendeten „Rohlinge“ unterscheiden sich wohltuend von den schockgefrosteten Luxus-Speisen eines ICE – beworben mit „Genuss auf ganzer Strecke“. Und das in einem Bahnhof, der nur noch von wenigen Zügen frequentiert wird.

Vielleicht treffen wir uns ja dort einmal.

Weiter zu zum Hotel „Gastinger“.

Seit Jahren ist dieses Familienhotel, in dem ich mich seit meiner ersten Begegnung wie zu Hause fühle, für mich so etwas wie ein Gradmesser der Thüringer-Wald-Gastronomie. Sollte in diesem Betrieb der Wohlfühl-Seismograf jemals negativ ausschlagen, wäre das für mich das untrügliche Zeichen für den unwiderruflichen Niedergang des Thüringer-Wald-Tourismus. Ohne jedwede Hoffnung auf Rettung.

Doch eine solche Entwicklung ist im vorliegenden Fall nicht zu befürchten, denn bei den Gastingers vollzog sich etwas, das in der gesamten Gastronomie so selten vorkommt, wie der sehnlich erwartete neuerliche Fund eines Nuggets in der „Katze“ am Ortsausgang von Katzhütte: Es fand sich nämlich mit Tochter Tina eine Nachfolgerin aus der Familie, die den Betrieb nicht nur in elterlicher Tradition fortführt, sondern mit eigenen Ideen – erfreulicherweise noch immer mit spürbarer elterlicher Unterstützung – in ein Zeitalter führt, das auch von den Thüringer Hoteliers und Gastwirten mehr verlangt als heißes Essen, kühle Getränke und saubere Toiletten: Erlebnisgastronomie mit regionaler Handschrift und international konkurrenzfähigem,



Rainer, Tina und Stefania Gastinger (von links) sind eine Familie – und ein Bund von Gleichgesinnten.

FOTOS (2): MATTHIAS KAISER

und behutsam Gebratene in einem Steinbackofen, der das Gargut zum krönenden Abschluss mit einer knackigen Kruste veredelt. Die dabei entstandenen Natursaucen, noch ein letztes Mal verfeinert durch Wirtin Stefania, sind zusammen mit den wattiigen handgestampften Thüringer Klößen, die man hier 'Knölle' nennt, allein einen Besuch wert...“

Doch der Name Gastinger steht eben nicht nur für Tradition, sondern auch für Innovation. Während in den meisten Gaststätten im Thüringer Wald und besonders am Rennsteig – ich weiß, dass jetzt bei einigen Gastro-Freunden Zornesröte aufsteigen wird, weil ich ein Tabuthema aufgreife – Vegetarier, Veganer und Menschen mit Allergien noch immer wie durchreisende Hausierer behandelt werden, bemühen sich Stefania und Rainer Gastinger schon seit Jahren um diese – in den Augen zahlreicher Mitbewerber – „Exoten“.

Erst, nachdem ich dann einen Blick in die eigens für diese Zielgruppen „komponierten“ Speisekarten geworfen hatte, wurde mir bewusst, mit wie in diesem Haus dem Gast gedient wird.

Fazit: Entgegen der inzwischen gesellschaftlich anerkannten Geiz-Ist-Geil-Welle ist das Hotel „Gastinger“ für mich ein Leuchtturm zwischen all den kleinen und größeren gastronomischen Zumutungen auf dem Rennsteig.

Seit Jahren glänzt das Haus mit einer Wohlfühl-Versorgung, die sowohl im Restaurant wie auch in der Hotellerie die gehobenen Ansprüche einer vornehmlich auf Qualität orientierten Klientel erfüllt.

Dabei wird man sofort nach dem Betreten so zuvorkommend betreut, wie man es am Rennsteig üblicherweise nicht erwartet. Und das mit einfachen Mitteln: Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und... Diskretion. Ihnen an dieser Stelle Auszüge aus den Speisekarten zu servieren, lehne ich ab. Gastinger muss einfach vor Ort erlebt und genossen werden.

Zum Abschied bat ich die Familie Gastinger, so wie vor zwölf Jahren, um ein Foto am Kamin. Diesmal jedoch mit Tochter Tina.

„Eigentlich brauchen wir ja keine Werbung“, scherzte Rainer Gastinger. „Unser Name ist Programm: GASTinger“.

Bahnhof Rennsteig
Gastronomie Gleis 1
Rennsteig 3
98711 Schmiedefeld
amt-gastro@gmx.de
Mo-Fr 11 – 17 Uhr
Sa/So 10 – 17 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Hotel & Restaurant „Gastinger“
Ilmenauer Straße 21
98711 Schmiedefeld
www.hotel-gastinger.de
Tel. 036782 707-0
Täglich 7 – 23 Uhr geöffnet



Das Hotel Gastinger in Schmiedefeld.