

# Vom Winde verweht

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Waldgasthaus Schmücke



Der Waldgasthof Schmücke am vergangenen Wochenende

FOTO: MATTHIAS KAISER

**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

Es dauerte unglaubliche 40, allerhöchstens jedoch 50 Sekunden vom Zeitpunkt unserer Bestellung bis zu dem Moment, als vor uns zwei dampfende Tassen Tee standen. Eine Zeit, die sämtliche Rekorde während meiner jahrzehntelangen Beschäftigung als „Observateur de la Gastronomie“ in den Schatten stellte. Und die Frage aufwarf, ob wir hier oben auf dem Rennsteig – immerhin 916 Meter über dem Meeresspiegel –

vielleicht auf einen Verwandten der schnellsten Maus von Mexiko – Speedy Gonzales – gestoßen waren. Sicherlich werden sich einige von Ihnen noch an den quicklebendigen Nager aus den berühmten Hollywood-Studios der Warner Brothers erinnern, der „Arriva Arriva“ schreiend durch die Wüste düste. Die Frage indes, ob zwischen unserer Bedienung und diesem wieselflinken Kerlchen irgendeine Art von verwandtschaftlicher Bindung besteht, verneinte sich indes einige Minuten später von selbst. Im Gegenteil, er benahm sich plötzlich wie Buster Keaton. Und das nur, weil wir um eine Ablage für unsere gebrauchten Teebeutel baten, um die Tische nicht zu verunreinigen.

Leider überhörte er unsere zweimalige (oder sogar dreimalige?) Bitte mit jener professionellen Gleichgültigkeit, auf die sich ein Rennsteigwanderer unbedeutend bei der Planung seiner Runst einstimmen sollte, um nicht ständig Sodbrenn-Tabletten konsumieren zu müssen.

Schließlich gaben wir auf und verstaute unsere Teebeutel in Papiertaschentüchern, um diese dann andersorts zu entsorgen. Bedauerlicherweise haben leider vorherige Gäste nicht ganz so verständnisvoll reagiert. Was die hässlichen Flecken auf den von zahlrei-

chen Teebeuteln verunreinigten Tischläufern bezeugten.

bleibt nur noch die spannende Frage, wo wir eingekehrt waren: Im Waldhotel „Schmücke“. Genauer gesagt, im dortigen Baudensaal „Rucksacktreff“. Ein Test, der mir übrigens schon wochenlang vor unserem Besuch schwer im Magen lag, denn dieses Wirtshaus, eigentlich einer jener magischen Orte, der einst Millionen Gäste auf den Rennsteig zog, war die Enttäuschung auf unserer damaligen Tour.

Und über den schon vor über hundert Jahren (1913) der von mir so hochgeschätzte Reiseführer „Baedeker“ schwärmte: „Gasthaus ‚Schmücke‘ – ein wegen seiner schönen Lage vielbesuchter Gasthof; einer der höchst gelegenen menschlichen Wohnungen auf dem Thüringer Wald; sie hat die Höhe des Inselbergs und ist von dichter Fichtenwaldung und grünen Wiesenmatten umgeben. Vom nahen Fichtenkopf – drei Minuten Südwest – dort einige Schritte vom Gipfel hinweg, großartiger Blick nach der Rhön...“

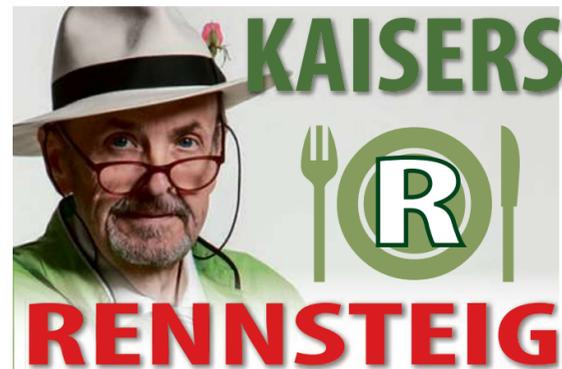
Wobei das Gasthaus „Schmücke“ nicht nur wegen seiner ausgezeichneten geografischen Lage gelobt wurde, sondern auch, weil hier der legendenumwobene Johann Friedrich Joel lebte und wirkte, der das Anwesen im Jahre 1843 pachtete. Dieser sogenannte „Alte Joel“ war „... der Sohn des Wirthes ‚Zum Schützen‘ in Gotha, und als berittener Armeegegendarm weit in der Welt umher gekommen und ... ein vortrefflicher Schütze ...“, lobte ein gewisser Julius Keßler in der Zeitschrift „Die Gartenlau-

be“ (Heft 35, erschienen 1874) dieses gastronomische Urgestein des Thüringer Waldes. Und weiter schrieb er: „... der als Wirth verschiedene Gastwirthschaften betrieben, die Wirthschaft auf der Schmücke erhielt, mit der Verpflichtung, daß er Forst- und Jagdschutz mit ausüben helfe. So verwandelte sich die alte Spelunke rasch in ein gutes gemüthliches Erfrischungshaus...“

Was für ein gewaltiges Erbe. Auf solchen Fundamenten lassen sich Kathedralen der Gastfreundschaft gründen, in denen sich Heerscharen von zugereisten „Luftschnabbern“ mit ihren „Gebetsbüchern mit Henkeln“ auf das Wohl ihrer Gastgeber zu prosteten.

Was über Generationen prächtig gelang; nach der Wiedervereinigung jedoch rasant auf eine „Schussfahrt nach San Remo“ (1968) – um bei Filmklassikern zu bleiben – zusteuerte. Womit ich sagen möchte, dass sich der bauliche Zustand des einst so blühenden Anwesens in den letzten drei Jahrzehnten derart verschlechtert hat, dass ich den an allen Ecken und Enden fleißig nagenden Holzwürmern nur dringend raten kann, sich eine neue Nahrungsquelle zu suchen. Und das in Windeseile; besteht doch beispielsweise die Gefahr, dass ein erneuter „Kyrill“ das Haus „Vom Winde verweht“ (MGM 1939).

Über diese deutlich sichtbare Verwahrlosung des Anwesens unterhielten wir uns natürlich auch mit Wirtin Kerstin Jung. Trotz meiner scharfen Attacken vor zwölf Jahren führten wir ein überaus sachliches Gespräch. Vielleicht, weil ich am Anfang unserer Konversation meine Hochachtung für ihr Durchhaltevermögen aussprach. Immerhin verwaltet sie das marode Anwesen



Stolz präsentiert das Gasthaus seine Höhenlage.

ARCHIV-FOTO: MARCO KNEISE

seit gut 14 Jahren. Vielleicht aber auch nur, weil sie einige Fragen – ähnlich wie ihre Bedienung – schlicht überhörte. So hätte ich gern aus ihrem Mund erfahren, warum das gemütliche Restaurant „Joels Stübchen“, in dem einst der „Alte“ in beschaulicher Heiterkeit sein „Pfiffchen“ geschmaucht hatte, seit geraumer Zeit geschlossen ist und wir deshalb, wie alle anderen Gäste auch, in den Baudensaal „Rucksacktreff“ ausweichen mussten.

Vielleicht, weil man besagte Gaststube im Winter nicht mehr heizen kann, weil die einfachverglasten und völlig verrotteten Fenster die Wärme derart entfleuchen lassen, dass die Heizkosten ins Unermessliche steigen würden?

Interessiert hätte uns auch, warum der noch vor zwölf Jahren so stark frequentierte Bratwurst-Grill in der Brathütte seit Langem nur noch sporadisch öffnet. Als uns letztes das Glück widerfuhr, an einem Sonnabendvormittag eine der letzten herzhaften Bratwürste zu ergattern, die seit Jahren von einem Gehlberger Fleischer geliefert werden (Ich werde im

nächsten Artikel über diese Fleischerei berichten.), stellten wir diese Frage dem offensichtlich lustlosen Wortführer von zwei Bratern. „Kein Personal. Außerdem öffnen wir auch nur noch nach Bedarf“. Eine lakonische Antwort, die weiteres Nachhaken im Ansatz erstickte.

Angesichts der am oberen Limit liegenden Preise, müsste doch eigentlich ein kleiner Überschuss erwirtschaftet werden, den man investieren könnte. So kostet beispielsweise ein 0,3 l Pils 3,00 Euro; ein 0,3 l Glas Wasser 2,50 Euro; für einen namenlosen 0,2 Schoppen Rot- oder Weißwein muss man 4,90 Euro lohnen; für eine Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln sind 9,20 Euro zu berappen, für ein Schnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites sind 12,80 Euro zu zahlen, ein Thüringer Rostbrätl mit Bratkartoffeln kostet 9,90 Euro. Von meinen Testern darauf aufmerksam gemacht, nahm ich besonderes die für unschlagbare 8,50 Euro mit Pommes frites, aber ohne eine andere Beilage angebotene „Riesencurrywurst“ unter die

Lupe. Dreimal – letztes erst letzten Sonntag – haben wir sie bestellt. Sie schmeckten nur ansatzweise nach Curry; war fade wie eine pommersche Landpomeranze. Dazu räckelten sich auf dem Teller einmal 24; einmal 25 und letztes 23 Pommes frites. Für diesen Preis bekomme ich übrigens in der angesagtesten Currywurstbude in Berlin zwei prächtige Riesencurrys mit Pepp und Feuer.

Als ich während unseres Gesprächs Kritik übte, hatte ich jedoch die Rechnung ohne die Wirtin gemacht. „Jeder denkt, dass die ‚Schmücke‘ eine Goldgrube ist“, kontierte sie und spulte das allseits bekannte und wirklich zutreffende Lied von den galoppierenden Kosten herunter. Von erschwerter Anlieferung der Ware war die Rede, von fehlenden Arbeitskräften und den zahlreichen Schlechtwettertagen, an denen Gäste fehlen. Und es endete in der Feststellung, dass die Thüringer Subventionskultur ein Buch mit sieben Siegeln sei.

Natürlich musste ich ihr in einigen Punkten zustimmen. Andererseits macht es schon nachdenklich, dass gerade in der derzeitigen Hauptsaison – also wenn es Brei regnet – Gäste wegen Personalmangel nicht bedient werden oder lange warten müssen. Besonders in einer Gegend, in der viele gastronomisch geschulte Fachkräfte ihren Beruf an den Nagel hängen mussten, finden faire Arbeitgeber nach meiner Erfahrung noch immer ambitionierte Aushilfen. Um nicht weiteren Zorn auf mich zu laden, verkniff ich mir tiefere Betrachtungen dazu.

Doch es gibt auch Erfreuliches zu berichten. Während uns vor zwölf Jahren noch eine „deftige Linsensuppe“ serviert wurde, die (damals wörtlich) wie eine „gebrauchte Moorpackung aussah und schmeckte“, servierte uns Buster Keaton heuer eine wirklich köstliche klare Brühe. Sie strahlte eine solche Energie aus, wie das „Fünfte Element“ (1997) als Milla Jovovich die Welt rettete.

Das macht Hoffnung auf kulinarische Genesung.

Gasthaus Schmücke  
Schmücke 5  
98559 Gehlberg  
Telefon 036845 588-0

