

Schinken-Charme und Knuddelbär

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Fleischerei Heyder-Burmeister in Gehlberg und Suhler Hütte

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 er auch vergleichen: Hat sich was verändert oder vielleicht verbessert?

VON MATTHIAS KAISER

Plötzlich umhüllte mich eine Wärme, wie ich sie sonst nur aus Tropenhäusern kenne. Doch im selben Moment, in dem mir dieser Vergleich in den Kopf kam, korrigierten mich meine Sinne, denn im Gegensatz von Tropenhäusern roch es hier nicht nach üppigem Grün und Blüten, sondern nach Geräuchertem, Geselchtem und frischer Wurst. Eine für Thüringen typische Melange, mit der ich als Sohn eines Fleischermeisters derart vertraut bin, dass ich mich schlagartig wie zu Hause fühlte.

Doch der Reihe nach. Nach unserer – um es einmal dezent auszudrücken – begrenzt erquickenden Einkehr in der Schmücke war uns schlagartig der Appetit vergangen und wir beschlossen, an diesem Wochenende keine weiteren Restaurationen entlang des Rennsteigs mit unserer Anwesenheit zu beglücken. Wir traten die Heimfahrt an und ließen das Erlebte Revue passieren. Am Ende unserer Betrachtungen stellten wir fest, dass wir selbst in der baulich wie kulinarisch vom Siechtum befallenen Schmücke immerhin auch auf zwei kleine Pflänzchen der Hoffnung gestoßen waren, die Mut für die Zukunft machten: auf eine wunder-



bare Rinderkraftbrühe und natürlich auf die Rostbratwürste jener Gehlberger Fleischerei, von der ich versprach, über sie zu berichten.

Was im Übrigen analog der Vorgehensweise entspricht, wie auf unserer Tour vor zwölf Jahren. Damals hatten wir ebenfalls nach dem Verzehr einer meisterhaft hergestellten Rostbratwurst auf der Schmücke schon einmal den Rennsteig für rund vier Kilometer verlassen, um uns in Gehlberg auf die Suche nach dem Ursprung jener Prachtexemplare zu begeben. Sicherlich können Sie sich erinnern, dass wir bei unserer diesjährigen Einkehr gegen 11 Uhr am Vormittag eines der letzten dieser Meister-

stücke ergattert hatten, deren über Jahre unverändert hohe Qualität bewies, dass es trotz der um sich greifenden industriellen Modifikation unserer Nahrung noch immer handwerklich zubereitete Originale gibt, deren Geschmack sich über Generationen hinweg, Gott sei Dank, kaum verändert hat. Da ich es als Ehrensache betrachte, meine Leser auch an die Quellen solch verloren geglaubter Genüsse zu führen, führen wir unser nächstes Test-Ziel am Rennsteig, die Suhler Hütte, am folgenden Wochenende über Gehlberg an und betreten gegen halb elf am Vormittag jene Fleischerei, die gegen den Trend die überlieferten Traditionen unserer Vorfahren bewahrt.

Kaum aus dem Auto gestiegen, hatte uns klirrende Kälte wie ein hungriger Wolf überfallen und zusätzlich piesackte ein eisiger Wind unsere Wangen mit Nadelstrichen. Kein Wunder also, dass wir uns beim Betreten der Fleischerei erst einmal in einer tropischen Enklave wühlten.

So, wie es mich meine Eltern einst lehrten, grüßte ich die Anwesenden zuvorkommend. Es werden wohl an diesem Morgen zehn bis zwölf Personen gewesen sein, die in dem engen Laden auf Bedienung warteten. Bis auf ein Pärchen, das diskret in Berliner Dialekt tuschelte, augenscheinlich ausnahmslos Gehlberger Bürger.

Die ich übrigens seit frühester Kindheit in mein Herz geschlossen habe, nachdem ich am eigenen Leib erleben durfte, dass diese eigentlich als vierschrotig verschrienen Wäldler zukommende Höflichkeit stets mit gleicher Münze zurückzahlen.

Seit meinem fünften Lebensjahr entführte mich nämlich meine Familie mehrmals in das damals noch stark besuchte Gehlberger Bahnhof. Eine von Mühlhäuser Wintersportlern spartanisch eingerichtete Bretterbude, von der aus man schnell die nahe liegenden steilen Abfahrtschänge des Großen Beerbergs und des Schneekopfs erreichen konnte.

Doch entgegen meiner Erfahrung schien mein Willkommensgruß dieses Mal auf taube Ohren gestoßen zu sein, denn niemand der Anwesenden erwiderte mein freundliches Hallo. Ich war irritiert – bis ich plötzlich die bewundernden Blicke bemerkte, die ehrfurchtsvoll den geschmeidigen Bewegungen folgten, mit denen eine ältere grauhaarige Dame derart elegant den Schritten einer funkelnden Aufschlittmaschine bewegte, dass es im engen Lädchen beinahe erotisch zu knistern begann.

Scheibe für Scheibe schnitt sie exakt einen großen Schinken auf. Wirklich 25 von den großen Scheiben? fragte sie vorsichtshalber nach. Ein kräftiger Mittfünfziger nickte. „Fünfundzwanzig von den Großen. Unsere Kinder kommen.“

Schon vor Jahren hatte mich die heute 77-jährige Karin Heyder, die nach der Wende zusammen mit ihrem Schwiegersohn, Stefan Burmeister, die gleichnamige GbR gründete, nicht nur als geschäftstüchtige Grand-

dame der Familienfleischerei begeistert, sondern auch als Beweis, dass es möglich ist, mehrere Generationen nicht nur unter einem Dach, sondern auch unter einer Geschäftsidee zu vereinen. Indem sie das alte Goethezitat umsetzte „Was du erbt von deinen Vätern hast, ererbst es, um es zu besitzen“, widerlegte sie gleichzeitig die oftmals als Rechtfertigung für fehlendes Vertrauen missbrauchte These, dass Alt und Jung getrennte Wege gehen sollten. Als Hüterin und Bewahrerin des von ihren Eltern 1928 gegründeten Gehlberger Traditionsgeschäfts, gelang es ihr, dass derzeit vier Generationen mit sich im Reinen sind. Dabei vermochte sie, sowohl ihre Tochter Karin und später auch ihre Enkelin Kristin davon zu überzeugen, es lohne sich, sogar in einer von digitaler Oberflächlichkeit beeinflussten Welt, noch immer, althergebrachte kaufmännische ebenso wie gesellschaftliche Werte zu praktizieren. Und wenn sie gesund bleibt, bin ich davon überzeugt, dass ihr das auch bei ihrer Urenkelin Lara gelingen wird.

Derart der Tradition wie auch der Gegenwart verpflichtet, scheint das Familienunternehmen unverwundlich. Entgegen dem Trend, seine in Plastik verschweißte Wurst in riesigen Konsumtempeln zu kaufen, erfreut sich der kleine Eckladen großen Zuspruchs nicht nur durch einheimische Kunden, sondern auch durch zahlreiche Feriengäste, die nicht selten einen Umweg in Kauf nehmen, um hier vorbeizuschauen. Eindeutiges Spitzenprodukt sind dabei die Thüringer Rostbratwürste, die übrigens in mehreren Variationen angeboten werden. Doch auch die übrigen Wurstsorten verströmen jene Aura, die in mir Thüringer Heimatgefühle wecken.

Nachdem wir uns mit Thüringer Wurstspezialitäten ein-



Die Familie Heyder-Burmeister in Gehlberg – das sind vier Generationen in Harmonie. Von links: Karin Burmeister geb. Heyder, Fleischermeisterin Kristin Fiedler geb. Burmeister, Stefan Burmeister mit dem vierjährigen Fabian und der neunjährigen Lara sowie Karin Heyder.

FOTOS: MATTHIAS KAISER



Ines und Corinna – die zwei fröhlichen Serviererinnen in der rustikalen Suhler Hütte.

gedeckt hatten, führen wir in Richtung Rennsteig, um vom Parkplatz der Schmücke aus zur Suhler Hütte zu wandern.

Als wir vor zwölf Jahren zum letzten Mal dort einkehrten, wurden wir durch den damaligen Wirt Lothar Krume mit eierlaster Kost und bissigem – aber keinesfalls unangenehmem – Wäldler-Humor bewirtet. Da die Hütte bei unseren Besuchen immer bestend voll war, bot sich allerdings nie die Gelegenheit, mit ihm tiefer gehende Gespräche zu führen.

Alles wirkte damals solide, aber leider auch so wenig prickelnd, dass es uns nach unserem Test nicht mehr dorthin zog. So erfuhren wir erst jetzt, von einem zwischenzeitlichen Betreiberwechsel. Ein junges Pärchen hatte die Suhler Hütte gepachtet.

Da es zwischen diesem Pächterpaar und dem Hüttenverein jedoch recht unterschiedliche Auffassungen darüber gab, wer in der Hütte letztlich das Sagen hatte, warfen diese im vorigen Frühjahr nach nur anderthalb Jahren resigniert das Handtuch. Bis heute kommuniziert man nur über Anwälte, die sich angesichts dieser unendlichen Geschichte sicherlich als einzige vergnügt die Hände reiben.

Nur für die Rennsteigwanderer entwickelte sich dieser Zwist weniger vergnüglich, denn die Suhler Hütte hatte im letzten Jahr nur noch an den Wochenenden geöffnet.

Wie schon erwähnt, eine Entwicklung, von der ich nichts mitbekam – bis zu jenem Abend, als ich durch das Thüringen-Journal im MDR erfuhr, dass der erfahrene Gastwirt Karsten Schneider aus Goldlauter ab Dezem-

ber 2018 die Suhler Hütte bewirtschaften werde. Im Beitrag sah ich dann ein gestandenes Mannsbild mit dem Charme eines Steiff-Teddys durch den Schnee stapfen, der den Zuschauern jovial die Zukunftspläne für die Suhler Hütte kundgab. Irgendwie wirkte er dabei so vertrauenswürdig und zum Knuddeln, sodass ich mich auf unseren damals schon geplanten Test und eine Begegnung mit ihm freute. „Endlich mal einer dieser ganzen Kerle, der sicherlich hält, was er verspricht“, verhielt ich meinen Mitstreitern.

Nachdem uns tiefer gehende Gespräche zu führen. Alles wirkte damals solide, aber leider auch so wenig prickelnd, dass es uns nach unserem Test nicht mehr dorthin zog. So erfuhren wir erst jetzt, von einem zwischenzeitlichen Betreiberwechsel. Ein junges Pärchen hatte die Suhler Hütte gepachtet. Da es zwischen diesem Pächterpaar und dem Hüttenverein jedoch recht unterschiedliche Auffassungen darüber gab, wer in der Hütte letztlich das Sagen hatte, warfen diese im vorigen Frühjahr nach nur anderthalb Jahren resigniert das Handtuch. Bis heute kommuniziert man nur über Anwälte, die sich angesichts dieser unendlichen Geschichte sicherlich als einzige vergnügt die Hände reiben. Nur für die Rennsteigwanderer entwickelte sich dieser Zwist weniger vergnüglich, denn die Suhler Hütte hatte im letzten Jahr nur noch an den Wochenenden geöffnet. Wie schon erwähnt, eine Entwicklung, von der ich nichts mitbekam – bis zu jenem Abend, als ich durch das Thüringen-Journal im MDR erfuhr, dass der erfahrene Gastwirt Karsten Schneider aus Goldlauter ab Dezem-

oder Kellnern, die mir damit nur zu verstehen geben wollen, dass es unter ihrem Niveau ist, ihr Geld als Kuli für unerwünschte Gäste verdienen zu müssen.

Doch es kam noch besser: Nachdem wir bestellt hatten, brachte uns ein zweiter Sonnenschein gleichen Kalibers unsere Getränke. In den nächsten Minuten erlebten wir, dass wir unverhofft auf zwei selten gewordenen Exemplare der bedienenden Zunft gestoßen waren, die ihre Gäste mit Charme und Herz umsorgen. Bleibt eigentlich nur die Frage, warum die Gäste nicht länger sitzengelieben sind. Wahrscheinlich lag's am schönen Winterwetter.

Ein wenig erinnerten mich die beiden in ihrer Art an die Herren auf dem Balkon bei der Puppenshow: Statler & Waldorf.

Später, als ich um ein Foto bat, verrietten sie mir sogar ihre Namen: Ines und Karin. Nur der Chef, der wie ein Hurrikan durchs Revier fegte, um den Gästen das Essen direkt aus der Küche zu servieren, war nicht ganz so knuddelig, wie ich nach seiner schauspielerischen Einlage im Fernsehbericht vermutet hatte. Nicht nur, dass er ein Foto verweigerte, fertigte er mich später am Telefon, als ich meine Recherchen komplettieren wollte, recht spröde ab.

Er ist halt kein Knuddelbär. Als Gastwirt und Koch jedoch versteht er sein Handwerk. Und das ist entscheidend. Vom hausgebackenen Kuchen, über Würstchen und Sülze bis hin zum Rostbrät und einer schmackhaften Gulaschsuppe wirkt die Speisekarte nicht mehr so spartanisch wie vor zwölf Jahren. Ja, der Wirt bietet selbst eine vegetarische Nudelpfanne an und in guter alter Sitte tischt er sonntags Thüringer Klöße mit den verschiedensten Braten auf.

Wenn man die Tatsache berücksichtigt, wie kompliziert sich vor allem im Winter die Warenanlieferung gestaltet, sind die Preise mehr als moderat. Zwei Daumen hoch!

Fleischerei Heyder-Burmeister Hauptstraße 47 98559 Gehlberg Telefon: 036845 - 50 243 Mo - Fr 7 - 18 Uhr Sa 8 - 12 Uhr

Suhler Hütte Rosenkopfstraße 98528 Suhle Telefon: 036845 - 50418 Di - So 10 - 17.00 Uhr

