

Der Weiße Riese und die Heidelbeertörtchen

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Das Forsthaus Sattelbach in Oberhof



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

Als wir einige Tage nach unserer erfrischenden Einkehr in der Suhler Hütte unsere Wanderung in Richtung Oberhof fortsetzen, waren Sonne und Föhn emsig dabei, den Schnee in seine Bestandteile zu zersetzen. Deshalb hätte sich die sechs Kilometer lange Wanderung zum etwa 1000 Schritte vom Rennsteig gelegenen Forsthaus Sattelbach zu einer derart unkalkulierbaren Rutschpartie entwickelt, sodass ich mich chauffieren ließ. Was sicherlich dem alten Julius von Plänckner – ein Kartograf und Straßenbauingenieur aus Gotha – völlig gegen den Strich gegangen wäre. Immerhin war er der erste Fußgänger, der 1829 den

Rennsteig in fünf Tagen durchwanderte. Sicherlich der Grund dafür, dass einige Jahre später der Ilmenauer Vermesser August Wilhelm Fils den schönsten Ausblick auf diesem Teilstück des Rennsteigs ihm zu Ehren Plänckners Aussicht nannte. Von dort sieht man übrigens neben dem Ringberg bei Suhl auch die Basaltkuppen der Gleichberge und den Bleßberg mit seinem Sendeturm. Nur wenige Schritte weiter präsentiert sich dem Wandersmann die mit 982,9 Meter höchste Erhebung Thüringens: der Große Beerberg.

Wer es so wie ich vorzieht, bei Winter- oder Tauwetter lieber mit dem Auto anzureisen, kann direkt vor dem Forsthaus Sattelbach parken.

Wenn es jedoch taut, sollte man gut überlegen, ob es wirklich ratsam ist, auf die leicht abschüssige etwa 400 Meter lange Zufahrt zum Anwesen von der L 1129 einzubiegen. Nur von den Wirtsleuten geräumt, kann sie nämlich leicht zur Falle werden, aus der man sich schlimmstenfalls nur mithilfe eines Abschleppdienstes befreien kann. Wobei ich – so viel darf vorweggenommen werden – das Forsthaus Sattelbach als verlockende Falle bezeichnen möchte.

Dies einkalkulierend, ließen wir das Auto an der Einfahrt stehen und tänzelten wie auf Eiern die letzten Meter zum Gasthaus.

Das übrigens 1923 vom Forstamt Oberhof als Silberfuchsfarm erbaut wurde. Doch schon wenige Jahre später, nachdem sich die Zucht

als Flop erwies, wurde das im Volksmund als Fuchsfarm bezeichnete Anwesen zum Waldgasthaus umfunktioniert, wo sich in 30er- und 40er-Jahren unter anderem Fliegeroffiziere erholten. Nach dem Zweiten Weltkrieg dem Verfall preisgegeben, hauchte ihm Anfang der Fünfziger die Oberhofer Försterfamilie Schmierchen neues Leben ein. Die Heidelbeerkuchen der Försterin sind Legende.

Im Jahre 1979 beendete die HO (Handelsorganisation der DDR) als neuer Besitzer jedoch diese Heidelbeerkuchen-Ara und verwandelte das idyllische Forsthaus in einen kunststoffbeschichteten Sprelcart-Selbstbedienungsimbiss.

Es folgte eine gastronomische Dornröschzeit, aus der das Forsthaus erst im Jahre 1989 durch die Nordhäuser Gastronom-Familie Miche wach geküsst wurde, die das verschandelte Forsthaus Schritt für Schritt von den Verstümmelungen der sozialistischen Verpflegungskultur befreite. Bald schon lockten selbst gebackene Kuchen – allen voran natürlich der wiederbelebte, berühmte Heidelbeerkuchen – und die Klassiker der Thüringer Küche ein Heer von Gästen an. Und das in einem Maße, dass wir uns bei unseren Testbesuchen vor zwölf Jahren mehrfach in eine Warteschlange einreihen mussten. Eigentlich das größte Kompliment, das einem Gastwirt gemacht werden kann.

Voller Hoffnung, dass die im Thüringer Wald grassierende Bewirtungsseuche die-

ses Gasthaus verschont habe, näherten wir uns also vorsichtig dem Anwesen. Inzwischen hatte die Sonne ihr Tauwerk beendet, und es hatte zu schneien begonnen. Ich beobachtete, wie sich ein älterer Herr redlich mühte, den Fußweg zum Gasthaus penibel vom Schnee zu befreien. Ein kurzer Blick, und ich erkannte Seniorchef Miche, der kurz vor unserem letzten Besuch sein gastronomisches Erbe in die Hände seines Sohnes Carsten und seiner Schwiegertochter Katrin gelegt hatte.

Ich atmete auf: Endlich eine Gastronom-Familie, die offensichtlich generationenübergreifend intakt überlebt hat.

Inwieweit das auch für das Ambiente und den hohen gastronomischen Anspruch galt, um nur zwei Nuancen der Gastlichkeit zu nennen, die uns damals so begeistert hatten, sollte sich zeigen.

Es gibt gute und – dem Wandel der Zeit geschuldet – etwas weniger gute Nachrichten. Zuerst die guten: Noch immer vermittelt der Gasthof sowohl innen als auch außen jene vertraute Familienatmosphäre, die einem selbst bei stürmischem Andrang das wohlthuende Gefühl vermittelt, willkommen zu sein.

Dazu gehört auch, dass die Tische – so wie vor zwölf Jahren – liebevoll eingedeckt werden und der von der umsichtigen Katrin geleitete Service, selbst bei „voller Hütte“ nicht seine Souveränität verliert. Das ganze Haus macht einen gepflegten Eindruck, und die blitzblank geputzten großen Fenster in der Gaststube gewähren bei nebelreichen Tagen einen herrlichen Blick auf den Schneekopf. Und natürlich bei einigem Glück, immer noch auch auf die äsenden „Haus-hirsche“. Die, um weitere Fragen im Keim zu

ersticken, noch immer nicht im Kochtopf landen (dürfen), denn das Anwesen liegt in einer jagdberuhigten Zone. Für das Wildbret für den butterartigen Hirschbraten aus der Keule, der mit Preiselbeersahne, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen für gerechtfertigte 18,40 Euro angeboten wird, muss Küchenchef und Inhaber Carsten also eine andere Bezugsquelle haben.

Nur fand sich keine Gelegenheit, ihn nach dieser zu befragen, denn die Lokalität war am Tag unseres Besuches – ebenso wie früher – wieder einmal rappellvoll. Da reichte die Zeit nur für ein kurzes Hallo und ein Statement seinerseits, das ich auf dem Rennsteig eigentlich für ausgestorben hielt: „Kaiser, es macht mir immer noch riesigen Spaß! Auch, wenn ich mich hier manchmal fühle, wie Kevin in New York – allein am Herd! Schick mir einen vernünftigen Koch.“

Und während er gleichzeitig eine Wildsülze mit Remoulade (10,90 Euro) und einen großen gemischten Salat mit Hähnchenbruststreifen (10,90 Euro) anrichtete, nebenbei ein Schweinerückensteak in der Pfanne umdrehte, (mit Rahmchampignons und Krokettchen für 15,50 Euro) und eines der legendenumwobenen Heidelbeertörtchen mit Sahne (2,80 Euro) drapierte, strahlte er übers ganze Gesicht. Irgendwie erinnerte er mich in seiner blütenweißen Kochjacke an den aus der Werbung bekannten Weißen Riesen, dem es gelungen war, mit 100 Gramm Waschlappen 100 Laken schneeweiß zu waschen.

Nur bin ich allerdings weder ein Lakenfetischist noch Wäschetester, sondern wollte den Blütenweißen nur fragen, warum sich auf seiner Speisekarte derart viele Ersatzstoffe (erkennbar an den kleinen Zahlen hinter dem Essen) breit machen, dass die Vermutung nahe liegt, er betriebe eine Franchise-Filiale der chemischen Werke Buna. Doch dann sah ich ihn allein in der Küche wuseln, wie so viele seiner Kollegen. Ich sah seine ungebrochene Begeisterung für den Beruf und die vielen Gewürze, mit denen er – wie wir später erschmeckten – dem Convenience seine persönliche Note verleiht.

Plötzlich fragte ich mich, ob ich überhaupt das Recht besitze,

seinen sicherlich nicht ganz freiwilligen und aus der Personalnot geborenen Griff zu einigen Fertigprodukten wirklich als „weniger gute Nachricht“ zu werten. Vor allem, nachdem meine Verkostung ergeben hatte, dass er allem Anschein nach nur hochwertige Helferlein verwendet. Bei den Braten, Rouladen und Pfannengerichten jedoch sogar noch auf die traditionelle Handarbeit schwört.

Jedenfalls wurden meine Tester und ich – so wie die anderen Gäste auch – im Forsthaus Sattelbach derart angenehm umsorgt, dass die während unserer Rennsteig-Tour von selbstgefälligen gastronomischen Amateuren geschlagenen Wunden spürbar zu heilen begannen.

Oder, um einmal einen etwas überspitzten Kontrapunkt in unseren von Sachlichkeit geprägten Alltag zu setzen: Der Besuch im Forsthaus entpuppte sich als volkstümliches Rührstück: Schäfchenwolken, Pulverschnee, Geweih-Idylle, Heidelbeertörtchen – Schleifchen drum; oh Nostalgie, dein Name sei Sattelbach.

Mit derart wohlthuenden Eindrücken stimuliert, fühlten wir uns gut für unsere nächste, nicht ganz unproblematische Einkehr (wie wir aus Erfahrung wussten) gerüstet. Die uns in einen Ort führen würde, der einerseits durch verändertes Reiseverhalten; andererseits durch wankelmütige und teilweise unglückliche fremdenverkehrsplanerische Fehlentscheidungen vor allem in Thüringen immer mehr zum Politikum wird: Unser Weg führte uns zur Wiege des Thüringer Wintersports – nach Oberhof. Nach kurzem Marsch zurück

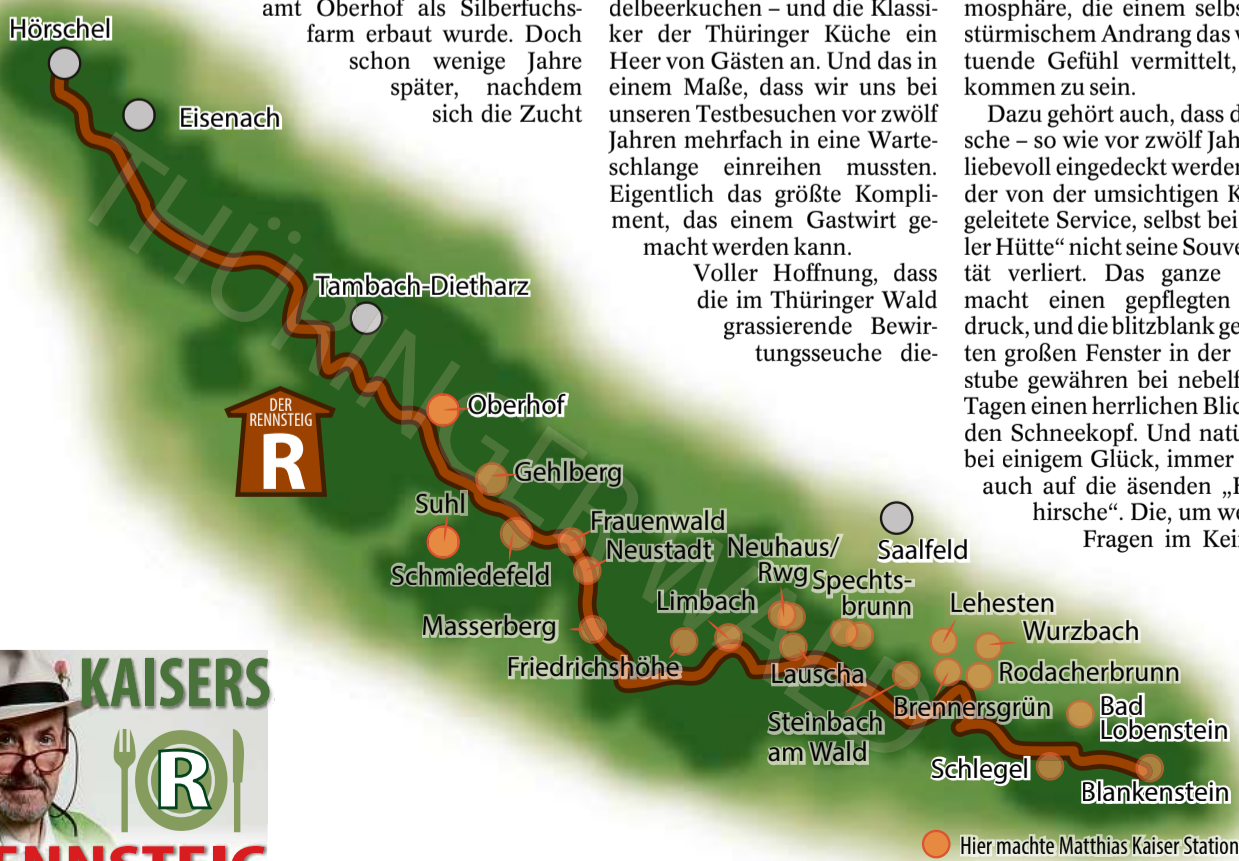
zum Rennsteig, ließen wir das Auto stehen und wanderten Richtung „Rondell“. Ursprünglich vom anfangs schon erwähnten Julius von Plänckner, der von 1832 bis 1832 die dortigen Straßenbauarbeiten leitete, als Obelisk in einen Kreisverkehr gesetzt, regelte es auf der „alten B247“ den Verkehr in Richtung Zella-Mehlis, Schmiedefeld/Stützerbach und Oberhof.

Von hier aus braucht man knapp zehn Minuten, um den ungefähr einen Kilometer weit entfernten Rennsteiggarten zu erreichen. Auf einer Fläche von sieben Hektar beheimatet dieses botanische Kleinod rund 4000 verschiedenen Pflanzenarten aus allen Gebirgsregionen der Welt. Da der Garten bis Mitte April Winterruhe hält – geplant ist seine diesjährige Saisonöffnung für Karfreitag, 19. April –, mussten wir leider auf den wunderbaren hausgebackenen Kuchen verzichten, der dort angeboten wird. Der wird übrigens, wie mir Geschäftsführer Frank Meyer am Telefon glaubhaft versicherte, von den Mitarbeiterinnen des Rennsteiggartens jeden Tag noch eigenhändig gebacken.

Vielleicht die letzte Gelegenheit, Leib und Seele zu stärken, bevor uns in Oberhof das gastronomische Grauen erwartet? Ob es diesmal anders kommt als gedacht, erfahren Sie aus meinem nächsten Bericht.

Forsthaus Sattelbach
Familie Miche
98559 Oberhof
Telefon (036842) 2 24 51
E-Mail-Adresse
forsthaus-sattelbach@web.de

Öffnungszeiten:
täglich 10 bis 17 Uhr,
mittwochs und donnerstags
Ruhetag



Carsten und Katrin Miche sind die Wirtsleute im „Forsthaus Sattelbach“.

FOTO: MATTHIAS KAISER