

Versöhnung am Bratwurst-Äquator

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Awo-Ferienzentrum und Thüringer Hütte 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

Durch unseren letzten Besuch im Forsthaus Satelbach bestens gelaunt, überquerten wir kurz vor der Ortstafel von Oberhof mit rund zwanzig Schritten federnd die futuristisch anmutende Fußgängerbrücke, die den Rennsteig scheinbar schwebend über die B 247 hebt. Eine für jeden normalen Wandersmann eine minimale, kaum erwähnenswerte Distanz, diese zwanzig Schritte jedoch trennen für mich als Thüringer Welten, denn hier verläuft jene Frontlinie, an der sich die Geschmäcker der Thüringer spalten. Das ist sozusagen der Thüringer Bratwurstäquator.

Auf südlicher Front hat das Heer der animalischen „Bratwurstjünger“ Aufstellung genommen. Nach ihrem Verständnis bestehen Rostbratwürste aus grobem Schweinehack, die ausschließlich mit geriebener Muskatnuss und einem Hauch von Majoran gewürzt in zarten Schleiß gehüllt (zarter Schweinedarm), über glühender Holzkohle gegrillt werden dürfen.

Ihnen gegenüber haben sich die Truppen der Kümmel-Ritter formiert. Für die Südthüringer handelt es sich um verirrte Geschmacksillusionisten, die auf gemahlenem Brät bestehen, den sie oft derart mit besagtem Kümmel, Mazis-Blüte oder sogar Kardamom überwürzen, dass ihre Rostbratwürste wie ein orientalischer Gewürzbasar duften. Und schlimmer noch, sie lassen ihre kümmelgewürzten kulinarischen Fragwürdigkeiten allzu gern in ölgetränkten Bratpfannen einen finalen Geschmackstod sterben.

Das ist nicht der einzige Geschmacks-Zankapfel. Auch an der zweiten Ikone der Thüringer Küche reiben sich genau hier die Gemüter: an Thüringer Kartoffelkloß! Im südlichen Landesteil zärtlich als „Ruane Hutes“ oder „Griene Kließ“ verhätschelt, nennt sie der nördlich siedelnde Flachlandthüringer mit bürokratischer Sachlichkeit wenig prosaisch einfach „Klöße“. Kein Wunder, dass die mehrfach gebrühten, sich seidig rekelnden samtigen Kartoffelkloße der Südthüringer, den Ärger

der prüden Nordthüringer heraufbeschwören. Die ihre Kloßmasse nur einmal brühen und deshalb Klöße essen, die steif wie preußische Kürassiere, bestenfalls ... nahrhaft sind. Sinnlichkeit beim Essen scheint ihnen suspekt. Sicherlich einer der Gründe, warum Feinschmeckerlokale in Nordthüringen so rar sind, wie charmante Serverinnen am Rennsteig.

Während dieser Gedanken passierten wir das Waldarbeiterdenkmal am Rondell. Im Jahre 1981 aufgestellt, wollte man damit jenen fleißigen Forstarbeitern Dank zollen, die die Schäden nach dem schweren Orkan beiseitigten, der in der Nacht vom 13. zum 14. Juni 1946 in den Forsten des Thüringer Waldes wütete. Ein lebensgefährlicher Auftrag, der sich über Jahre hinweg und bei dem die einheimischen Forstarbeiter von zahlreichen sowjetischen Soldaten unterstützt wurden, die kurzerhand zwangsverpflichtet wurden.

Wir hingegen lenkten unsere Schritte in Richtung des Naturfreundehauses am Rennsteig frei-

willig. Während meiner Internetrecherche hatte ich erfahren, dass dieses Sport- und Freizeitzentrum nur ein Jahr nach unserem Besuch von der Arbeiterwohlfahrt (Awo gemeinnützige GmbH) übernommen worden war.

Einerseits hatte ich das Haus vor zwölf Jahren für seine vielfältigen Familienangebote gelobt, andererseits lief unser Besuch damals so clean ab wie ein Blutspendetermin – nur eben völlig blutlos. Alles wirkte klinisch keimfrei. Natürlich absolut geeignet, um die Bedürfnisse größerer Menschenmassen zu befriedigen. Nicht aber, um die Gäste in einen Zustand der Zufriedenheit zu versetzen.

Auch das Speiseangebot war mager, wie ein Hamster nach dem Winterschlaf. Unser besonderes Mitleid galt damals einem Paar lauwärmer Frankfurter Würstchen aus der Dose. Sie wirkten so erschöpft, wie einst der junge Genosse Erich in den Fünfzigerjahren des zwanzigsten Jahrhunderts, als er vergeblich versuchte, seinen wintersportbegeisterten Ziehvater Walter beim Rodeln auf dem Hang der gegenüberliegenden Golfwiese zu überholen. Damals, als das ZK der SED beschloss, Oberhof zum Davos der Republik umzugestalten. Zu allem Unheil bediente uns da ein so teilnahmsloser Kellner, neben dem sich ein steifer englischer Butler wie ein Springinsfeld ausgenommen hätte. Alles erinnerte im Na-

turfreundehaus an die Aufführung von Schillers Drama „Die Räuber“.

Und nun, zwölf Jahre später? Fühlten wir uns im Awo-Ferienzentrum wie in Shakespeares „Was ihr wollt“; einer Komödie voller Lebenslust und Heiterkeit.

Nicht, dass inzwischen etwas Gravierendes am Inventar verändert worden war. Einzig die Polsterstühle im Restaurant tragen einen neuen Bezug. Nein, es sind die handelnden Personen, die ein völlig neues Gesicht zeigen. Freundliche Menschen wie beispielsweise die agile Viola Scharf. Gemeinsam mit der ungarischen Praktikantin Renäta Görkies verzaubert sie die immer noch etwas nüchtern wirkende Restauration mit Charme und Herzensfrische in eine wärmende Wohlfühlloase.

Kaum Platz genommen im sehr gut besetzten Restaurant, das für die Öffentlichkeit täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet hat, überraschten uns diese beiden Serverinnen mit einem Dienstleister, dem der Wandersmann in dieser Intensität am Rennsteig nur selten begegnet. Da verziehen wir der munteren Viola im Nachhinein sogar, dass sie unsere zugegebenermaßen nicht ganz mehr so gelenkig anmutende (immerhin 78-jährige) Neu-Testerin Sieglinde etwas übereifrig fragte, ob diese schon ihr Zimmer bezogen hätte. Als wir sie verdutzt anblickten, versuchte sie, die Situation mit der Information zu retten, dass im Haus neben Mutter- und Kind-Kuren neuerdings auch Demenzfreizeiten angeboten würden. Ich konnte versichern, dass für beide Offerten bei Sieglinde kein Bedarf

besteht. Und Sieglinde selbst musste sich sehr beherrschen, um nicht lauthals loszulachen.

Der kleine Fauxpas war schnell vergessen, als vor ihr eine Tomatensuppe (2,80 Euro) dampfte. Obwohl sie ganz offensichtlich aus vorgefertigten Zutaten zubereitet worden war, verströmte sie eine derart ausgeprägte persönliche Note, dass ich sofort wusste, dass hinter dem Herd ein leibhaftiger Koch steht. Was mir später auch bestätigt wurde, nachdem ich nachgefragt hatte, welche Thüringer Institution beispielsweise die prächtigen Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten für 8,10 Euro oder aber auch die Schweinerückensteaks entweder mit Grillgemüse oder mit Tomaten und Käse überbacken für 8,40 Euro subventioniere. Um nur einige der unglaublich preiswerten Speisen aus der umfangreichen Speisekarte herauszunehmen.

Alles in allem lag ein so erbaulicher Besuch hinter uns, dass ich noch am Abend desselben Tages meine Familie bat, mich bei eventueller Demenz mindestens zweimal im Jahr dort einzuquartieren.

Gestärkt und voller Tatendrang steuerten wir analog unserer Tour vor zwölf Jahren die gut drei Kilometer entfernte Thüringer Hütte am Grenzdal an. Als verwirklichter Traum des Gastromomen Kai Wagner empfängt

diese im Blockhausstil erbaute Restauration hier – an der Wallhalla des Thüringer Wintersports – seit 2003 Gäste aus Nah und Fern. Im Winter sind es sowohl die begeisterten Anhänger des Biathlons als die Freunde des Bob- und Rennrodelsports – die an zahlreichen Wochenenden für Volksfeststimmung sorgen. Einer der Gründe, warum der Hüttenwirt gleich neben dem Blockhaus einen Holzkohlegrill errichten ließ. Der inzwischen in Thüringen Kultstatus erlangt hat. Da wir uns hier, wie eingangs geschildert, an der Nahtstelle des Thüringer Geschmacks befanden, wollten wir testen, welche Variante von Bratwürsten – die südliche oder die nördliche – hier bevorzugt aufgelegt wird.

Inzwischen war es der Sonne gelungen, die Wolken zu verdrängen, und Tausende Langläufer tummelten sich auf den für Anfang März noch ausgezeichnet präparierten Loipen. Dementsprechend herrschte an der Thüringer Hütte auch an diesem Tag ein Andrang wie beim Winterschlussverkauf. Angesichts der vielen glücklichen Gesichter übermannte mich erstmals auf meiner Tour das Gefühl, dass hier oben auf 700 Meter Höhe der Rennsteig noch immer das Nonplusultra des Thüringer Fremdenverkehrs anzutreffen ist. Mir ging das Herz auf; doch im selben Moment erfasste mich Wut und Trauer da-

rüber, dass es unseren Touristern ganz offensichtlich bisher nicht gelungen ist, dieses großartige Geschenk der Natur in einem Maße zu vermarkten, das seiner Bedeutung gerecht wird.

Um es abzukürzen: Die Verkostung ergab, wie eigentlich nicht anders zu erwarten, dass im Grill der Thüringer Hütte neben Rostbrätln ausschließlich Südthüringer „Bratwurst“ (das Stück für 3 Euro) angeboten werden – am Tag unseres Tests übrigens von drei Grillmeistern, die mit einer Leidenschaft hantierten, die an Besessenheit grenzte.

Natürlich würde ich es als Flachlandthüringer begrüßen, könnte sich der Gast hier an der Front des Thüringer Geschmacks für beide Varianten entscheiden; würde es doch damit vielleicht gelingen, allein durch den Einsatz von Kümmel, ein wenig Mazis-Blüte und einem Hauch von Kardamom jenes Zeichen der Versöhnung zu setzen, auf das die Menschen unseres Freistaates seit Langem vergeblich warten.

Awo Sano Ferienzentrum
Zellaer Straße 48
98559 Oberhof
Telefon: 036842 2812

Gasthof Thüringer Hütte
Am Grenzdal 3
98587 Oberschönau
Telefon: 036842 52323



Die drei Griller von der Thüringer Hütte in Oberhof – von links: Jens Schramm, Gottfried Draha, Horst Werner.

FOTOS: MATTHIAS KAISER



Viola Scharf (links) und Renäta Görkies, ungarische Hospitantin im Naturfreundehaus.

