

# Der verweigerter Handschlag

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Waldgasthof Schanzenbaude in Oberhof

**Wie gut ist der Rennsteig? Oder anders gefragt: Wie gut kann ich rasten und essen auf dem Rennsteig? Im Auftrag der Thüringer Allgemeinen macht sich Restaurantbesitzer 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 vergleichen: Hat sich was verändert oder vielleicht verbessert?**

VON MATTHIAS KAISER

Die Sonne geht auf. Ich begrüße die ersten Gäste des Tages, empfangt uns auf unserer Tour vor zwölf Jahren eine gelockte Strahlefrau, nachdem sie – schon eine Stunde vor der offiziellen Öffnungszeit – die Eingangstür zum Restaurant aufgeschlossen hatte.

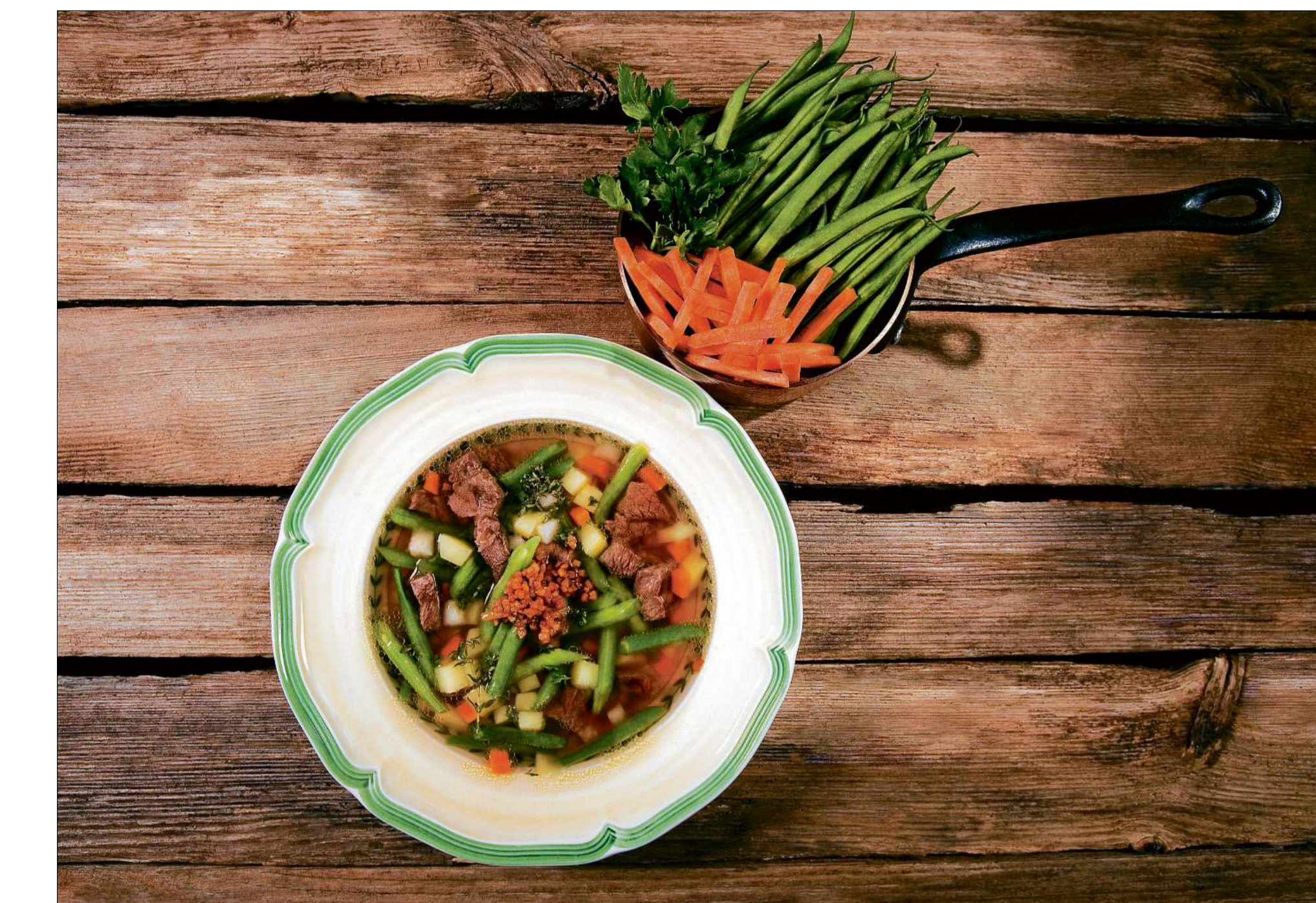
„Habe Euch gesehen. Kann Euch doch nicht hier draußen stehen lassen. Nicht bei diesem Wetter.“ Dabei wedelte sie so kraftvoll wie eine Windmühle im Sturm mit den Armen, als wolle sie die dunklen Wolken verscheuchen, aus denen es damals wie aus Kübeln goss.

Kein anderer Willkommensgruß hat mich während unserer damaligen Rennsteig-Tour mehr fasziniert, als dieser herzliche Empfang von Marion Eichholz; ihres Zeichen Wirtin der Oberhofer Schanzenbaude, gleich neben dem Rennsteig und vis-à-vis dem Oberhofer Grenzadler. Seit nunmehr fast dreißig Jahren zelebriert sie gemeinsam mit Ehemann Gustav jene wohlthuende Gastfreundschaft, die aus Gästen Freunde macht.

„... und aus notorischen Nörglern fast immer handzähme Wiederholungstäter ...“, wie sie uns später verriet, als wir sie damals fragten, ob ihre offenherzige Direktheit bei den Wäldlern von Anfang an auf Gegenliebe gestoßen war. Wovon sich diese vor Lebenslust sprühende ehemalige OP-Schwester jedoch nicht beeindrucken ließ.

„Ich habe Erfahrung im Umgang mit Eigenbröttern“, scherzte sie. „Komme ja aus selbst aus dem für seinen etwas uncharmanten Menschenschlag bekannten Mecklenburg-Vorpommern.“ Und sie berichtete, wie die Liebe zu ihrem Mann Gustav sie aus Schwerin nach Thüringen gelockt hatte.

Jedenfalls umsorgte sie uns während unserer ersten Visite so ungewohnt warmherzig, dass wir für einen Moment an ihrer Herkunft zweifelten; auch wegen ihrer deftigen Thüringer Großmutterküche. Prächtige Rinderrouladen tischte sie uns damals auf; üppige Salatteller, riesige knusprige Schnitzel und eine herrliche Gemüsesuppe, die sie „quer über den Markt“, wie sie formulierte, gekocht hatte. Auch eine peppig-feurige, ja fast sinnliche u. bezeichnende Gulaschsuppe begeisterte uns. Natürlich nicht zu vergessen, ihre



Die Gemüsesuppe „Quer über den Markt“ ist eine Spezialität von Marion Eichholz.

FOTOS: MATTHIAS KAISER

„Handgeschnitzten“! So nannte die fast antiquarisch (be)dienende Wirtin ihre wunderbar duftenden selbst gebackenen Plätzchen, die sie bei unserem ersten Besuch in der Adventszeit, jedem Gast als kleines „Give-away“ zum Abschied in die Hand drückte.

All das wurde uns in einer behaglichen Atmosphäre serviert, die beim Anblick des spröden Gebäudes niemand vermutet hätte; wurde die Schanzenbaude doch 1967 ursprünglich als Versorgungsstrakt für die Schanzen am Kanzlersgrund recht primitiv wie ein Häuflein Elend einfach auf die grüne Wiese gesetzt. Mit sparsamsten Mitteln gebaut und ohne jegliche architektonische Innovation konzipiert, versprühte sie noch Anfang der Neunziger, als die Wirtsleute hier einzogen, den Charme einer Kartoffellagerhalle. Dass es der Familie Eichholz trotzdem gelungen ist, diesem Zweckbau Leben einzuhauchen, muss deshalb als Großtat gewertet werden.

Wobei an dieser Stelle erwähnt werden sollte, dass der meist im Hintergrund agierende Gustav dabei den kaufmännischen Part übernommen hat; das Herz des Unterneh-

mens hingegen ist für mich Marion – eine Frau voller Leidenschaft für Gäste und zwei ponygroße Berner Sennenhunde. Die nennt sie scherzhaft ihr „bunt geflecktes Jungvieh“, das sie dreimal täglich „auf die Weide“ führt.

Vielleicht ahnen Sie jetzt, warum wir dem Wiedersehen mit diesem Gasthaus förmlich entgegenfieberten.

Allein der flüchtige Blick auf die im Schaukasten aushängende recht sparsam bestückte Speisekarte und ein handgeschriebener Zettel mit dem Hinweis, dass heute schon ab 14 Uhr geschlossen würde, versetzte unserer Wiedersehensfreude einen herben Dämpfer. Als dann auch noch – an einem sonnendurchfluteten Sonntagmittag – in der Gaststube nur zwei Tische besetzt waren, befürchteten wir sogar, das am Rennsteig langsam dahinwelkende Gastgewerbe könnte erneut ein Mitglied seiner Zunft verloren haben.

Also nahmen wir Platz und bestellten, wenn auch nicht ganz so euphorisch wie bei unserem ersten Besuch, einige Gerichte aus dem begrenzten Angebot. Obwohl es weder am Service noch am Essen etwas zu beanstanden gab, stellte sich angesichts einer fast greifbaren Tristesse bei uns nicht jenes Gefühl der Zufriedenheit ein, auf das wir uns so gefreut hatten.

Als mich die Situation zu erdrücken drohte, fragte ich nach der Wirtin und reichte dem Kellner eine Visitenkarte.

Sind Sie der Kaiser? Sie waren doch schon ...?“ Den Rest des Satzes verschluckte er. Ich nickte artig wie ein Fünftklässler. Sie macht oben die Zimmer sauber. Rufe sie sofort, ... hat natürlich jeden ihrer Artikel gelesen und sie schon erwartet ... wird sich freuen.“

Fünf Minuten später rauschte sie herein: Marion, die Hüterin der Thüringer Gastlichkeit und des bunt gefleckten Jungviehs. Strahlte übers ganze Gesicht und verscheuchte in Sekundenschnelle alle unsere finsternen Gedanken. Anscheinend hatte sie sich kein bisschen verändert!

Blieb allein die Frage, warum wir eine solche Trostlosigkeit empfanden? Doch sollte uns überhaupt das Recht auf einen Empfang gewährt werden, der eigentlich nur ganz engen Freunden des Hauses vorbehalten ist. Reichte da unsere freundliche Begegnung vor über einem Jahrzehnt aus, um zu diesem illustren Kreis gezählt zu werden? Außerdem kamen wir unangemeldet und trotz aller unserer Talente, ist Marion vermutlich keine Hellscherin.

Da sie zu fühlen schien, wie sehr ich innerlich kämpfte, nahm sie mich in ihrer unvergleichlichen Art an die Hand und wenig später saßen wir gemeinsam mit Gustav in dessen Büro und ich hörte eine Geschichte von Wut und Trauer, die letztlich ... trotzdem optimistisch stimmte.

„Wir haben unsere Gäste immer mit offenen Armen empfangen“, begann die Wirtin zu erzählen. „Haben ihnen immer ein Quäntchen mehr Zuneigung spüren lassen, als das unser Beruf ohnehin bietet. Irgendwann bewerteten einige unserer Gäste dieses Quäntchen Mehr jedoch als Normalität, verzichteten einfach auf jene klei-

nen Gesten der Dankbarkeit, die für alle Gastronomen der schönsten Lohn ist.“ Sie machte eine sehr lange Pause.

„Außerdem verspürten wir im Laufe der Jahre die Veränderungen im Verhalten unserer Gäste. Hofften aber insgeheim, dass wir beispielsweise solche Volkskrankheiten wie Geiz ist geil und das wie ein Fieber um sich greifende Verlangen nach Rabatt mit noch größerem Einsatz kompensieren könnten. Wir schluckten ergeben, wenn von einer zur anderen Stunde Zimmerreservierungen storniert wurden; ja, hielten sogar still, wenn sich die Gäste unter falscher Flagge anmeldeten, um dann aus irgendeinem Grund einfach nicht anzureisen. Selbst noch in Momenten, in denen wir den uns zustehenden Gewinn ganz nach unten korrigierten, boten wir die Hand zum Handschlag an. Der jedoch von immer mehr Gästen einfach verweigert wurde. Als die Situation unerträglich wurde, standen wir vor der Entscheidung, uns entweder aus dem Gastgewerbe zurückzuziehen oder uns einfach neue, dankbarere Gäste zu suchen. Da die erste Variante natürlich allein aus unserer Berufung heraus völlig undenkbar war, konzentrierten wir uns auf die zweite Alternative. Dabei kam es uns zugute, dass wir in den letzten Jahren immer häufiger Anfragen von Sportverbänden bekamen, die Quartiere für ihre Lehrgänge suchten.“

Plötzlich begann sie aufzublühn. Voller Begeisterung erzähl-

te sie uns, wie Gustav und sie selbst vor so gewaltigen Investitionen, wie den Neubau eines Regenerationsbereiches inklusive Sauna, Infrarotkabine und Whirlpool nicht zurückschrecken. Immerhin sind beide in einem Alter, in dem andere Berufskollegen gewöhnlich ihren geordneten Rückzug planen.

Womit sich natürlich die Prioritäten verlagerten – weg vom À-la-carte-Geschäft und vom ständigen Stand-by, hin zur All-Inclusive-Betreuung von Sportlern aus der ganzen Welt, die inzwischen fast ganzjährig die Schanzenbaude als vorübergehende Heimstatt nutzen, um nicht nur in den Wintersportarten in Oberhof zu trainieren.

„So verrückt es auch klingt: Ich habe nicht nur neue Gäste, sondern neue Familien gefunden“, erklärt sie uns mit Bescheidenheit. (Die es unter anderem nicht zuließ, von ihr und Gustav ein Foto zu schießen.)

„Besonders an solchen Tagen, an denen ich gemeinsam mit den Sportlern und deren Betreuern koche oder mich und meinen Gustav sogar von ihnen mit ihren Nationalgerichten verwöhnen lasse, fühle ich mich wie eine Ersatzmutter auf Zeit. Geachtet und geliebt; einfach ernst genommen.“

Betroffen von dieser Entwicklung waren allein jene Tagesgäste, für die die Schanzenbaude vor ihrer Neuorientierung so etwas wie eine rund um die Uhr geöffnete Wohlfühlase war. Ihre Stamm-

gäste hingegen und Zeitgenossen, die in ihren Räumen feiern möchten, bereitete sie nach wie vor den „Himmel auf Erden“ zu, wie beide Wirtsleute versichern.

Längst haben die Wirtsleute jedoch auch ihre Öffnungszeiten den veränderten Einkehrgeohnheiten; manchmal aber auch der Wetterlage angepasst. Erschwerend kommt hinzu, dass es die neuen gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitszeiten verbieten, einen Mitarbeiter im Normalfall mehr als die vorgeschriebenen Stunden zu beschäftigen. Zusätzliches Personal für eine zweite Schicht einzustellen, würde die Schanzenbaude wie viele ähnliche gastronomische Betriebe in den sicheren Konkurs treiben.

Also weiter Ihr beiden Besessenen! Ein Liedchen auf den Lippen, ein flotter Spruch und dazu ein Lächeln im Gesicht – hoch lebe die unternehmerische Selbstausbeutung.

Wenigstens wissen Gustav und Marion, wofür sie sich neben dem schnöden Mammon vor allem schinden: für ein Lächeln am Ende des Tages, das sie für alle Mühe entschädigt und die Kraft verleiht, die nötig ist, um weiterhin gesund und froh gelaunt ihren Gästen zu dienen.

Waldgasthof Schanzenbaude  
Familie Eichholz  
Am Grenzadler 2  
98559 Oberhof  
Telefon: 036842 222 78  
Mail: info@schanzenbaude.de  
www.schanzenbaude.de

