

# Steigerwally und das Quartett Infernale

Matthias Kaiser testet für die TA-Leser Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: das Spießberghaus in Friedrichroda

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

Die für mich persönlich angenehmste Rennsteig- etappe führt von der Ebertswiese bis zum knapp sechs Kilometer weit entfernten Spießberghaus. Wegen eines dort ständig sanft wehenden frischen Lüftchen, seiner durch dichten Wald verlaufenden Wegführung und nicht zuletzt wegen einer dort beinahe greifbaren sakralen Ruhe avancierte dieser Teil des Kammweges schon vor Jahren zu meiner Lieblingsroute.

Sie lag nun vor uns. Von Vorfreude beherrscht, verließ ich also einen Tag nach unserem erfreulichen Test gemeinsam mit zwei meiner Mitstreiter froh gelaunt den Berggasthof Ebertswiese. Ein Glücksgefühl, das jedoch uns jedoch nur kurz euphorisieren sollte, denn als wir nach rund einem Kilometer das Herzogliche Pirschaus am Dreierherrenstein erreichten, mussten wir erneut feststellen, dass für viele Menschen der Rennsteig längst nicht mehr jene Hochachtung besitzt, die diesen Thüringer Höhenkamm einst zu einem der schönsten Wanderwege Deutschlands erklärte.

Was war geschehen? Rings um das verbarradierte und eingemottete Häuschen, das mich trotz des neuen grünen Daches



an die maroden Kulissen verlassener amerikanischer Westerstädte erinnert, stehen jahrhundertalte Grenzsteine. Jeder einzelne dieser in Stein gehauenen Territorialwächter ist Zeuge der Kleinstaaterei in Deutschland.

Wie gewohnt hielteln wir andächtig inne, um einem unserer guten Bekannten, einem hessischen Grenzstein aus dem Jahre 1690, unsere Aufwartung zu machen. Leider mussten wir feststellen, dass ein zweiter, neben ihm seit Urzeiten wie ein treuer Knappe stehender öflicher alter Stein, ein weiteres Opfer einer dreisten Sammel- und Besitzzwut geworden war, die weder Rücksicht auf Eigentum noch auf his-

torische Bedeutung legt. Womit ich sagen möchte, dass ihn irgendein verwirrter – auf alle Fälle aber kriminell angehauchter – Mensch gestohlen hat. Ihn „entnommen“ hatte, um ihn zu verschleppen.

Eigentlich sollten 1007 solcher Länder- und Amtergrenzsteine entlang des Rennsteigs zu finden sein. Doch nach neuesten Erkenntnissen fehlt derzeit von rund zweihundert von ihnen jede Spur. Aufgelistet wird dieses historische Diebesgut übrigen in einer privaten Fahndungsliste, die Sie im Internet unter [www.rennsteig-rueger.de](http://www.rennsteig-rueger.de) aufrufen können. Ein als strafbarer Akt zu wertender Eingriff in die historische Vergangenheit des Rennsteigs, der übrigens in der DDR strafrechtlich verfolgt wurde; heutzutage bestenfalls noch behördlich registriert wird. Womit vielleicht zu erklären ist, warum die Mehrzahl der Steine erst nach der Grenzöffnung „entnommen“ wurde. Doch ab und an gibt es auch Fahndungserfolge: So fand man beispielsweise einen Stein im Vorgarten einer Datsche auf Rügen. Der Täter war Sache! Stellen Sie sich mal das „Rumgebläse“ vor, wenn sich ein Thüringer das Völkerschlachtdenkmal in den Vorgarten stellen würde.

In gedrückter Stimmung liefern wir weiter. Die sich eigentlich erst wieder aufhellte, als wir vor dem Spießberghaus standen.

Das derart frisch und aufgeräumt wirkte, dass ein unwissender Wandersmann vermuten könnte, er hätte sich plötzlich in eine Parallelwelt verirrt.

Wobei es an der Zeit ist, einige Informationen über unsere heutigen Ziele – das Spießberghaus, das Heuberghaus und die Tanzbuche zu ver-

mitteln. Alle drei Traditionshäuser entlang des Rennsteigs verdanken ihr Weiterleben einzig der Tatkraft und dem unternehmerischen Mut von Axel Wilberg. Ein ehemaliger, durch die Wende „freigesetzter“ Maschinenbauingenieur, der trotz des damals schon offensichtlichen gastronomischen Niedergangs am Rennsteig im Jahre 1993 erst die Tanzbuche für viel Geld von der Treuhänder kaufte und zwei Jahre später als Gewinner einer öffentlichen Ausschreibung der Gemeinde Finsterbergen den Zuschlag für das Spießberghaus erhielt. „Die benahmen sich damals ähnlich anmaßend, wie die Treuhänder. Taten so, als würden sie eine ertragreiche Goldmine verkaufen“, kritisiert er rückblickend den damaligen für das damals nach heutigen Maßstäben eigentlich abbruchreife Objekt fast unverschämten hohen Kaufpreis. Den er eigentlich nur stemmen konnte, weil er hoffte, dass er bei der Sparkasse Gotha, die seine Engagements von Anfang an begleitete, auch weiterhin auf offene Ohren; sprich fließende Kredite, stoßen würde. Eine Hoffnung, die endgültig zur Gewissheit wurde, als er im Jahre 2005 sein kleines gastronomisches Imperium mit dem Heuberghaus komplettierte.

Nach meinen jahrelangen Kritiken am ostdeutschen Bankenwesen, endlich mal ein verdientes Lob. Wobei ich bei den Vorstandssitzungen, die über solche großen Kreditengagements entscheiden, schon gern mal Mäuschen gespielt hätte; weiß ich doch, mit welchen Vorurteilen die vorwiegend altdesdeutschen Mitglieder solcher Gremien in den Neunzigern an den Fähigkeiten ostdeutscher Unternehmensgründer zweifelten.

Doch Lob hin, Lob her, ist es letztlich dem Fleiß und dem Durchsetzungswillen des Axel Wilberg zu verdanken, der im Falle eines Versagens für alle Kredite

haften müsste. Dem ich aber deshalb auch jeden Cent Gewinn von ganzem Herzen gönne.

Der eigentlich recht ordentlich fließen muss, denn sowohl bei unseren Besuchen vor zwölf Jahren, als auch in diesem Frühjahr waren die drei Waldgaststätten mehr als gut besucht. So trafen wir beispielsweise – um das Pferd einmal von hinten aufzuzäumen, denn die Tanzbuche liegt am Ende unserer heutigen Etappe – vor der ehemaligen Jägerstube besagter Gaststätte, eine gute alte Bekannte, die heute nur noch selten anzutreffen ist: die Warteschlange! Es gibt wohl kein besseres Lob für einen Gastronomen, als die Anwesenheit dieser Spezies aus der Gattung der Gästezufriedenheit. Nach sehenswerter Restaurierung vor einigen Jahren taufte man die übrigens die Jägerstube in Paulanerstube um. Eine Namensänderung, die erkennbar finanziellen Erwägungen geschuldet war.

Nicht verändert indes haben sich die Zusammensetzung und die Power des Personals der urgemütlichen Bierstube, das ich beispielgebend für alle Mitarbeiter des Unternehmens vorstellen möchte. Neben der unermüdeten und immer freundlich lächelnde Restaurantleiterin Kerstin Köllner ist es vor allem die unverwundliche Andrea Schmidt hervorzuheben. Ihre mitreißende Art des Bedienens bringt einen solchen Schwung in die Bude, dass so mancher Gast nicht sofort nach dem Essen zahlt, sondern ein Gläschen mehr, als ursprünglich geplant, ordert. Andrea Schmidt? „Kennt man nicht“, werden jetzt einige Stammgäste an meinen Ausführungen zweifeln.

Kennt Ihr doch! Wenn auch unter dem Namen Steigerwally. Einen Künstlernamen, den sich Andrea für jedermann sichtbar auf ein Namensschild geschrieben stolz an die Brust geheftet hat. Und den sie sich als Besitzerin des ebenfalls traditionsreichen, nicht weit entfernten Steigerhauses sogar in München patentieren ließ.

Eigentlich wollte Steigerwally nach dem vorsorglichen altersbedingten Verkauf ihres geliebten Steigerhauses ihren



Das Quartett Infernale (von links nach rechts): Steigerwally, Restaurantleiterin Kerstin Köllner, Bettina Schömann und Sarah Kornhass.

FOTOS: MATTHIAS KAISER



Das Spießberghaus. Durch grünes Tann grüßt die Romantik.

wohlverdienten vorfristigen Ruhestand genießen.

Wären da nicht „die Hummeln im A... gewesen“, wie sie ihren gastronomischen Wiederanstieg beschreibt. „Und die Sehnsucht nach zufriedenen Gästen“, wie sie uns glaubhaft versichert.

Wenn das Geschäft aus allen Nähten zu platzen droht, ordert sie Hilfe von „ganz oben“. Dann greift Betty ein. Die heißt eigentlich Bettina Schömann und ist die anerkannte rechte – einige Stammgäste vermuten – auch die linke Hand des ehemaligen Maschinenbauers Axel Wilberg. Im vorigen Jahr feierte sie übrigens Silberne Hochzeit mit dem Haus und damit auch ein wenig mit dem Wirt.

Wenn auch diese drei zu schwimmen beginnen, rufen sie Sarah in der Rezeption an. Ich habe die vier im Mittagsgeschäft teuflisch wirbeln sehen: ein wahres Quartett Infernale!

Dessen Beziehungsstatus sich seit unserem letzten Besuch verändert hat: Seine langjährige Lebensgefährtin ist nicht nur Gesellschafterin des Unternehmens, sondern auch gute Freundin. Einmal in der Woche bringt sie als Aqua-Zumba-Trainerin Bewegung in das hauseigene Schwimmbad. Axel hingegen hat mit eben schon erwähnter Sarah Kornhass, die das Büro und die Rezeption in der Tanzbuche organisiert, eine neue Lebenspartnerin gefunden. Obwohl beide wissen, dass Verbindungen zwischen Gastronomen besonders stressbelastet sind, wollen sie im August heiraten. Ich wünsche beiden jenes gegenseitige Verständnis, nach dem man streben muss, um glücklich zu bleiben. Lakonischer Kommentar von Steigerwally: „Ein Hobby braucht der Mensch.“

Mehr Zuneigung geht nicht. Überhaupt gewannen wir beim Besuch der drei Wil-

bergschen Gasthäuser den Eindruck, das wäre das intakte, ja beinahe kameradschaftliche Verhältnis aller Mitarbeiter sowohl zum Chef Axel wie auch untereinander so etwas wie die Haupttriebfeder ihres Handwerks. Es gibt nur wenige gastronomische Einrichtungen, von denen ich Ähnliches berichten könnte. Meist zerstört ein innerbetrieblicher Kleinkrieg jegliche Sympathien. War es früher die schwarze Front der Kellner, die gegen die weiße Front der Köche mehr frozelte, als ernsthaft zu streiten, scheint es, als kämpfe heute vor allem im gastronomischen Hinterland jeder gegen jeden.

Einen Grund für dieses Handeln sehe ich darin, dass generell dem gastronomischen Berufsstand in Deutschland, und speziell in den neuen Bundesländern, nicht die ihm gebührende Achtung entgegengebracht wird. Da vermisst man schnell mal die gute Kinderstube. Auf beiden Seiten.

Doch bevor ich vollends zu philosophieren beginne, zurück zum Ausgangspunkt meiner Betrachtungen. Es gibt halt Entwicklungen, die offen angesprochen werden müssen. Was mir im Falle der drei zu testenden Waldgasthäuser so leicht gemacht wurde, dass ich mich beinahe verzettelt hätte.

Wir standen also vor dem einst so teuer erworbenen Spießberghaus und bewunderten nicht nur die völlig intakte und strahlende Fassade, sondern auch das blitzsaubere parkähnliche Umfeld.

Ich kann einfach nur meine Worte wiederholen: Parallelwelt!

Hier überwältigte mich seit langer Zeit erstmalig wieder jene Rennsteigromantik, nach der ich auf meiner bisherigen Rennsteigtour so eifrig gesucht hatte,

wie in der Legende Ritter Parzival den Heiligen Gral.

Was in Anbetracht des Umstandes, dass das hauseigene Restaurant täglich erst ab 15 Uhr öffnet und wir die Gaststätte gegen Mittag mit gutem Appetit auf eine zünftige Mahlzeit erreicht hatten, schon ein bisschen grotesk klingt.

„Eine andere Öffnungszeiten wäre am Bedarf vorbei gehandelt“, klärte uns später Wirt Axel auf. „Das Restaurant wird hauptsächlich von unseren Hausgästen genutzt.“

Die ihr Haupt entweder in einem der 29 sehr gut ausgestatteten Zimmer im Haupthaus; in sieben behaglichen Ferienwohnungen oder in den hellen und mit allem Komfort ausgestatteten Räumen eines Ferienhauses betten können.

Dazu am Abend eine durchgehend gute Bewirtung, die voll im Zeichen einer naturnahen regionalen Küche steht.

Da lohnt sich schon der abendliche Schwenk zum Rennsteig. Noch dazu, weil hier erst geschlossen wird, wenn jeder Gast zufrieden ist.

Eher selten in einer Zeit, in der Zeit mehr denn je Geld bedeutet und der Mindestlohn am Zapfhahn steht.

Eine wirklich empfehlenswerte, weil nostalgische Einkehr im Schatten des 749 Meter hohen Spießbergs, dem das Haus übrigens seinen Namen verdankt.

Doch damit beginnt eine Geschichte, die ich Ihnen in der nächsten Folge erzählen möchte. Immerhin schulde ich Ihnen ja noch zwei weitere Gasthäuser des Axel Wilberg.

Hotel & Berggasthof Spießberghaus  
Am Rennsteig  
99894 Friedrichroda  
Tel. 03623 363500  
[info@spiesberg.de](mailto:info@spiesberg.de)  
[www.spiesberg.de](http://www.spiesberg.de)

