

Einkehr in die Vergangenheit ohne Zukunft

Matthias Kaiser testet für die Leser der Thüringer Allgemeinen Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: das Gasthaus „Am Rennsteig“ in Schlegel



Schweinекrustenbraten – frisch aus der Röhre. Dafür läuft der Wanderer meilenweit. Fotos: Matthias Kaiser

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 einmal im Monat 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 Kaiser auch vergleichen: Hat sich was verändert oder vielleicht verbessert?

VON MATTHIAS KAISER

Am Morgen nach unserer Einkehr im Bad Lobensteiner „Rügener Fischhaus“ begann endlich unsere Rennsteig-Revival-Tour. Der Startschuss erfolgte auf der kleinen Brücke gleich neben dem Rennsteig-Findling in Blankenstein. Sie spannt sich über das Flüsschen Selbitz, das im Fränkischen entspringt und einige Hundert Meter vom Brückchen entfernt von der Saale geschluckt wird.

Einst verlief hier die innerdeutsche Grenze, wodurch dieser Teil des Rennsteigs zwangsläufig zum Sperrgebiet erklärt worden war. Erst relativ spät – am 28. April 1990 – war der Rennsteig wieder in seiner vollen Länge begehbar.

Eigentlich wollten wir zu Beginn unserer Wanderung Herbert Roths Rennsteiglied anstimmen. Doch plötzlich fiel mir ein Interview ein, in dem Roth offen zugab, in seinen Liedern vornehmlich den Verlauf des Rennsteigs in der Gegend um Oberhof zu besingen. Plötzlich empfand ich Mitleid mit diesem Abschnitt des Rennsteigs, der vor allem während der vierzigjähri-

gen Diktatur der Arbeiter- und Bauernmacht recht stiefmütterlich behandelt worden war.

Erneut versuchte sich ein Gefühl der Anteilnahme – ähnlich wie bei unserer ersten Tour – auf den nächsten Kilometern hartnäckig wie eine Klette an unsere Fersen zu heften.

Doch bei unserem neuerlichen Test sahen wir uns allein schon wegen der teilweise dramatischen gastronomischen Situation gezwungen, jegliches Mitgefühl abzuschütteln. Noch einmal sollte es uns nicht passieren, dass wir in einem Akt des Mitleids mit den hier lebenden Menschen über die zahlreichen gastronomischen Enttäuschungen barmherzig den Mantel des Schweigens werfen. Damit ist niemandem geholfen. Auch den Menschen dieser Region nicht.

Unsere erste Etappe führte uns von Blankenstein in die sechs Kilometer entfernte Gemeinde Schlegel. Da hier der Rennsteig mitten durch den Ort führt, hat irgendein Mensch Mitte des 19. Jahrhunderts damit begonnen, den damals noch seltenen Wandersleuten und Durchreisenden, aber auch den einheimischen Feld- und Waldarbeitern mehr aus menschlicher Nächstenliebe, denn aus kaufmännischem Interesse, bescheidene Brotzeiten zu kredenzen. Als dann jedoch auch immer mehr „Luftschnaber“ ihre Lust am Wandern entdeckten und sich sein karitativer „Verpflegungstüppunkt“ nicht nur aus wohlthätiger Sicht, sondern auch wirtschaftlich zu rechnen begann, nannte er seine Einkehr logischerweise „Gasthaus am Rennsteig“.

Ich kann mich noch gut an unsere erste Einkehr erinnern,

als uns Wirtin Gisela Munzert die Geschichte des Hauses erzählte. Auch sie konnte sich nicht an den genauen Zeitpunkt erinnern, wann dies geschah. Und die müsste eigentlich wissen, denn sie wurde im „Gasthaus am Rennsteig“ geboren, das seit Anfang der 1920er-Jahre durchgehend von ihrer Familie bewirtschaftet wird.

„Damals hing mein Vorfahr einfach eine mit Dienstsiegel versehene Gewerbebescheinigung an die Haustür; malte mit Kreide ein „Geöffnet“ daneben; klebte eine Speisekarte von innen ans Fenster, und die Menschen strömten in Scharen.“

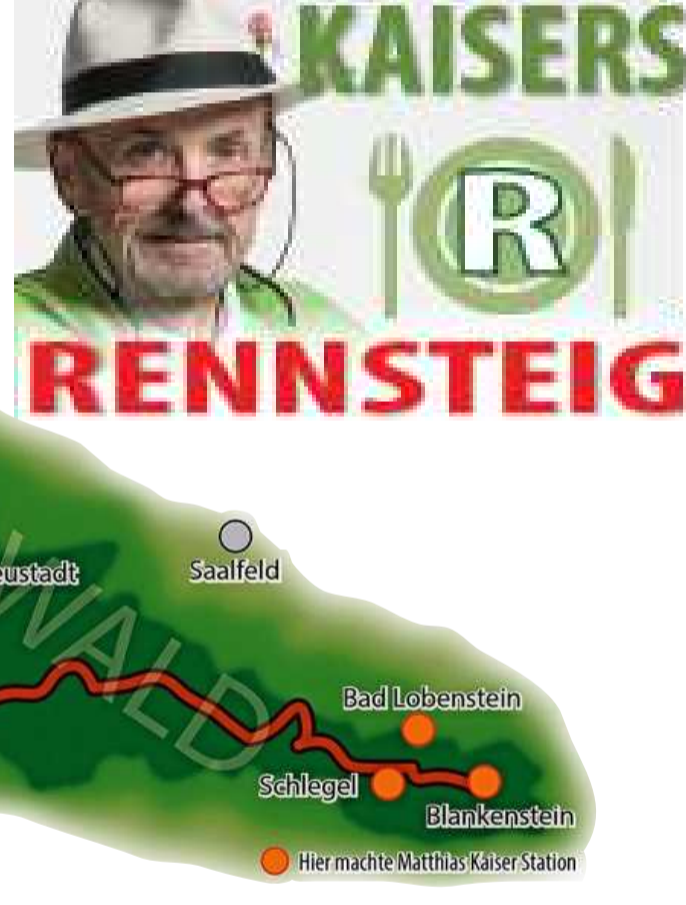
Bei unserer damaligen Rast waren wir übrigens ihrem Ehemann Wilfried Munzert nicht begegnet, der – so erklärte uns die Wirtin seinerzeit – nach seiner Arbeit im nahen Bad Lobenstein seine Zeit überwiegend mit Brennholzschlagen verbringt. „Nur, wenn Not am Mann ist, hilft er im Gasthaus. Ohne seinen Dazuverdienst und sein kostensparendes Hobby hätten wir

längst aufgeben müssen. Einen Nachfolger finden wir nicht. Also machen wir so lange weiter, bis uns das Alter zwingt zu schließen. Ich bekomme ja Rente und große Ansprüche stellen wir nicht.“

Damals hatten mich diese Aussagen derart betroffen gemacht, dass ich, wie eingangs schon erwähnt, aus falsch verstandener Nächstenliebe, die offensichtlichen Mängel und die Trostlosigkeit der geschäftlichen Situation des Gasthauses mit einem Besuch dem historischen Anwesen finanziell unter die Arme zu greifen, damit es nicht ebenso sang- und klanglos von der Bildfläche verschwindet.

Doch nun merkte ich, dass mein damaliger Aufruf anscheinend nichts bewirkt hatte. Nach einigem Nachdenken konnte ich mich gut daran erinnern, dass mich einige Leser kontaktierten, die meinem Wunsch nach Rettung folgen wollten. Leider waren ihre späteren Aussagen von tiefer Enttäuschung geprägt. Einige schimpften sogar auf mich.

Ein Samstagmittag im April, herrlicher Sonnenschein, Wanderwetter. Der erste Schock traf uns vor der Haustür: Im Schaukasten war nämlich die gleiche Speisekarte wie bei unserer ersten Einkehr. Sie listete noch immer die Gerichte der regionalen Küche auf, mit denen schon der wohlthätige Vorfahr der Wirtin vor hundert



Jahren seine Gäste beglückte: Thüringer Rostbratwurst, Thüringer Rostbrät, Wildschwein- und Rinderbraten und natürlich die unverzichtbare Rinderroulade.

Alle Braten werden traditionell mit Thüringer Klößen und Rotkohl serviert. Selbst die Gulaschsuppe, das Bauernfrühstück, Käsebrötchen und der obligatorische Stramme Max fehlten nicht. Nichts gegen regionale Küche. Wie unsere anonymen Vortester einhellig berichteten, schmeckt noch immer alles wie handgemacht. Nur: Besonders allen Braten fehlte jener Charme der Unwiderstehlichkeit, der nur dann die Thüringer Wirtstuben so appetitlich schwängert, wenn sie – und besonders die Rouladen – direkt aus der Röhre auf den Teller kommen. Trotzdem: Ein tiefgekühlter hausgemachter Schmorbraten ist sicherlich immer noch besser als ein durch Geschmacksverstärker verseuchter Industriekonvenience. Aber er ist immer nur ein fader Ersatz für echte Thüringer Heimwehküche.

Warum die Wirtin den Großteil ihrer Speisen auftauen muss, ist kein Geheimnis: fehlender Absatz. Auch heuer war der Gastraum menschenleer.

Trotzdem trafen wir auf vertraute Bekannte: Derselbe dunkelgrüne Linoleumfußboden; natürlich etwas abgenutzter als vor Jahren, roch und glänzte er aber noch immer blitzblank ge-

bohnert wie einst. Und gleich rechts neben dem Eingang thronte noch immer jener Kachelofen, dessen unwiderstehliche Hitze – nach Wilfrieds verschmitzter Erklärung – einst auch ein Grund dafür war, dass er sich vor über 40 Jahren derart in seine Gisela verliebte, dass er sie nicht nur heiratete, sondern auch zu ihr in die Einsamkeit des Sperrgebietes übersiedelte.

Das Gasthaus sah aus, wie auf dem alten Aquarell, das die Wand der Gaststube schmückt. Nur die Hühner fehlen. Alles riecht nach Rein- und Redlichkeit und schlagartig wie vor 12 Jahren fühlte ich mich in ein altes Museumsdorf versetzt, in denen die gute alte Zeit liebevoll mit Motenkugeln und Lavendelsträußchen konserviert wird.

Plötzlich regte sich etwas neben dem Kachelofen und einen Moment später begrüßte uns schlaftrunken Gelegenheitswirt Wilfried Munzert. Da ich das Gasthaus nach unserem ersten Test noch einige Male besucht hatte, erkannte er uns sofort. Bei diesen Gelegenheiten hatte ich bei ihm einen gewissen burschikosen Galgenhumor registriert, der mich stark an englischen Humor erinnerte. Deshalb fiel ich ohne Umschweife mit der Tür ins Haus: „Nicht viel los heute?“ Er brummte zustimmend und rieb sich ein imaginäres Sandkorn aus dem Auge.

„Und wie lief die Wintersaison?“, bohrte ich weiter.

„Im Januar haben sich vier Wanderer zu uns verlaufen. Obwohl immer gut geheizt war.“ Da war er: der Humor.

In diesem Ton plätscherte das Gespräch belanglos weiter. Ich erfuhr dabei, dass es im Ort immerhin noch zwei Zimmervermieter gibt, die jeweils ein Doppelzimmer vermieten. „Wird aber überwiegend von den Einheimischen genutzt, wenn diese Besuch bekommen. Welcher Fremde will schon dort übernachten, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen.“

Da solche Gespräche bei mir Depressionen auslösen, verabschiedeten wir uns nach einer halben Stunde. Nicht jedoch, ohne vorher der Wirtin unsere Aufwartung zu machen, die in einem wärmenden roten Anorak in der Hollywoodschaukel im Vorgarten die Frühlingssongens.

Nachzutragen wäre eigentlich nur, dass der Wirt unsere Einkehr nicht zum Anlass nahm, um uns zu fragen, ob wir etwas zu trinken oder gar essen wollten. Hat er sicherlich im Eifer unseres Gesprächs einfach vergessen.

Immerhin erfuhren wir, dass auch er bald mit Rente rechnen kann. Wenigstens werden die beiden nicht verhungern.

Nach diesem Besuch steht für mich fest, dass sich ein Kreis schließen wird, der einst aus dem Nichts heraus mit einer barmherzigen Einkehr seinen Anfang nahm und der sich in absehbarer Zeit in ein Nichts auflösen wird, über den die folgenden Generationen bestenfalls noch Anekdoten erzählen werden.

Und an ein Wunder, das einen Nachfolger aus dem Hut zaubert, glaube ich schon längst nicht mehr. Selbst ein von Gastlichkeit besellter Optimist wird kaum bereit sein, dieses Erbe anzutreten.

Das klingt angesichts der Hingabe, mit der das Gastwirtspar Munzert ihr museales Gasthaus betreibt, vielleicht ein wenig hart; spiegelt aber die Realität wider.

Ohne einen radikalen Schnitt und Anpassung an die Bedürfnisse heutiger Rennsteigwanderer wird es eines Tages heißen: „Es war einmal ein Gasthaus in Schlegel...“

Ihr trauriger Tester
Matthias Kaiser

Gasthaus „Am Rennsteig“
Heinrichsgasse 6
07366 Schlegel
Tel.: 036642 22296



Das Gasthaus „Am Rennsteig“ in Schlegel.