



Familiärer Erfahrungsaustausch: Restauranttester Matthias Kaiser (Mitte) mit Gastwirt Alexander Farinato und dessen Sohn Luca.

Patrone Alex rettet die Ehre der Gastronomie

Matthias Kaiser testet Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: das „maReile“ in Rodacherbrunn und die Trattoria und Pizzeria „La Famiglia“ in Wurzbach

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

Wissen Sie eigentlich, wer erstmalig mit dem Slogan „Thüringen – das grüne Herz Deutschlands“ für unseren Freistaat warb? „Findige Nachwende-Touristiker“, werden einige sofort antworten. Doch das ist falsch.

Sie bedienten sich nur aus dem Schaffen des heimatverliebten August Trinius, einem Wander- und Heimatschriftsteller, der 1851 als Carl Freiherr von Küster in Schkeuditz geboren wurde und 1919 in Waltershausen starb. Trinius war einer, der von der Liebe zu Thüringen und speziell zum Thüringer Wald derart erfüllt war, dass er in mehr als dreißig Werken das Hohelied auf seine Wahlheimat sang. Besonders mit seinem 1890 erschienenen Buch „Der Rennstieg [tatsächlich mit „ie“ – Anm. d. Red.] des Thüringer Waldes“ löste er in der Hochblüte des Kaiserreichs einen wahren Ansturm des wilhelminischen Bildungsbürgertums auf den Rennsteig aus.

Ein Menschenkind, das es Trinius besonders angetan hatte, war die reizende Maria Sauer, eine in Bayern geborene Försterstochter. Schon bald, nachdem der bajuwarische Förster mit seinem Töchterchen – das von Kind an Mareile gerufen wurde – ins dortige Forsthaus eingezogen war, lockte der neckische Liebreiz der üppigen Blondine eine glühende Verehrerschar in das „Waidmannsheil“. Dort lauschten sie dem Zitherspiel und – so ist es jedenfalls

wörtlich überliefert – der „allerliebste zwitschernden Jungfrau“.

„Das Mareile“ war plötzlich in aller Munde und es entwickelte sich ein wahrer Kult, der darin gipfelte, dass die Rennsteigwanderer fortan das wegweisende weiße „R“ der Rennsteigmarkierung „Mareile“ taufen.

Nicht verwunderlich ist also, dass eine vier Jahre nach der Wende aufgestellte Holzhütte, in der Erfrischungen und Wegzehrung für Wanderer angeboten werden, „maReile am Rennsteig“ getauft wurde. Sie war unser nächstes Ziel, in das wir aus Schlegel kommend auf halben Weg nach Brennersgrün für eine kurze Rast einkehrten.

Das kleine Wirtshaus wird seit seiner Eröffnung von Hüttenwirtin Ilona Taudt bewirtschaftet. Als wir dort ankamen, waren wir die einzigen Gäste. Auf diese Gästeflaute angesprochen, beklagte die Wirtin die jährlich sinkenden Besucherzahlen. Dabei wirkte sie auffallend emotionslos. Als sie unser Erstaunen darüber bemerkte, wanderten ihre Augen wortlos zu einem kleinen Zettel: Hütte zu verkaufen. Darunter eine Handynummer. „Wirklich verkaufen?“, fragte mein Tester Christian.

Fast widerwillig begann die erfahrene Wirtin darüber zu klä-

gen, dass die schleppenden Geschäfte einerseits dem mangelnden Interesse am östlichen Rennsteig, hauptsächlich aber den veränderten Ernährungsgewohnheiten der Wanderkundschaft geschuldet seien. Ich forschte vorsichtig, weiter: „Und wie haben Sie auf die veränderten Gewohnheiten ihrer Gäste reagiert?“

Ein Blick in die Speisekarte verrät, dass die trotz aller Resignation immer noch von der Gastlichkeit beseelte Wirtin das gleiche klassische Imbissortiment vorhält, wie vor zwölf Jahren. Sie kredenzt ihren Gästen die gängigen Kaffee- und Teevarianten, Biere, alkoholfreie Getränke und eine Weinschorle in den Varianten süß oder sauer. Sülze, Schinkenteller, Schnitzel mit Brot und handgemachtem Kartoffelsalat, gebackenen Camembert, Apfel- und Rührkuchen, einige Eissorten und ein Paar fränkische Bauernwürst-

chen – sozusagen als Adaption des kleinsten Deutschen Viergänge-Menüs: Bockwurst, Brötchen, Senf und Tageszeitung (die man bei Ilona Taudt tatsächlich lesen kann). Die schmecken noch immer so herzhaft und rund, wie vor zwölf Jahren.

Wenn ich da nur nicht diesen Kaffee dazu getrunken hätte! Bevor wir das „maReile“ verließen, wünschten wir Frau Taudt Erfolg bei der Suche nach einem Nachfolger, ahnten aber, dass wir beim nächsten Besuch entweder erneut auf die Wirtin – was nicht die schlechteste Alternative wäre – oder schlimmstenfalls auf ein Geschlossen-Schild treffen werden.

Unser Weg führte uns nun weiter nach Wurzbach zur „Trattoria & Pizzeria La Famiglia“, die uns erneut zuerst einmal etwas ermutigte, denn „La Famiglia“ hat entgegen dem Versprechen im Namen keine allzu familienfreundlichen Öffnungszeiten. Das Ristorante öffnet nämlich erst um 18 Uhr – und das auch nur von Donnerstag bis Montag.

Das verdross uns erst mal, denn wir standen an einem frühen Samstagmittag und mit inzwischen kräftigem Appetit vor der italienischen Einkehr.

Mit knurrendem Magen klingelten wir mit wenig Hoffnung, dass uns aufgetan werde, an der Haustür. Vordergründig natürlich nicht um einzukehren, sondern um unseren Frust abzulassen. Kaum geklingelt, bereute



gebaut, finde aber seit ich hier 2010 eröffnet habe nur sehr schwer motiviertes Personal. Und wenn ich gedacht habe, wirklich jemanden gefunden zu haben, haute der auch bald wieder in den Sack, weil ihm letztlich die Liebe zum Beruf fehlt. Und mit Menschen, die nur stupide ihre Stunden abquälen, macht das Arbeiten wenig Spaß. In dieser Situation überlegt man mehr als zweimal, ob man in Größenordnungen investiert.“

Wir erfuhren, dass dies auch der Grund dafür sei, dass er seine Pizzeria erst in den Abendstunden öffnet.

Dann jedoch ist der Laden voll, denn für viele Wanderer, die in den umliegenden Gemeinden nächtigen, ist die Pizzeria mittlerweile zum verlässlichen Anlaufpunkt geworden. Dazu kommen immer mehr Bestellungen außer Haus.

Inzwischen war die Taufgemeinde eingetroffen und vergnügte sich bei mitgebrachtem Blechkuchen und italienischen Kaffeespezialitäten. „Das mit dem Kuchenbacken gehört in dieser Region zur Tradition. Daran darf nicht gerührt werden“, kommentierte Alex den heiteren Kaffeeklatsch.

Wir genossen die familiäre Atmosphäre, als gehörten wir zur Familie.

Zwischen durch brachte uns Alex unaufgefordert zwei Pizzen.

Der Teig war wunderbar flauschig und duftete aufgedung nach Dolce Vita.

Einige Tage später kehrten auch zwei meiner Tester in der Pizzeria ein. Lobten die überschaubare Fleisch- und Fischkarte und schwärmten besonders von den Scaloppina al limone und al funghi (13,50 € und 14,50€), die „... wahrhaftig aus Kalbfleisch geschnitten waren.“ Zum Abschluss noch ein letzter Espresso.

Der war so gut, dass keine Gefahr bestand, dass marodierende Feldherren dem italienischen Gasthaus den Roten Hahn aufsetzen.

Grazie Patrone Alex. Wenn scheinbar nichts mehr läuft, taucht wie so oft nicht nur in Thüringen plötzlich ein Italiener auf und rettet die Gastlichkeit, findet

Ihr wieder versöhnter Tester Matthias Kaiser

„maReile“ am Rennsteig
07343 Rodacherbrunn
Tel. 036652 22012
Mai-Oktober täglich 9 – 17 Uhr
Donnerstags bis 14 Uhr

„La Famiglia“
Grumbach 27
07343 Wurzbach
Tel. 036652 169816
rennsteig-pizzeria@online.de
Do. bis Mo. 18 – 23 Uhr, Di./Mi.
Ruhetag (Feierlichkeiten an den Ruhetagen möglich)



Das „maReile am Rennsteig“ verdankt seinen Namen einer legendären aus Bayern stammenden Försterstochter.
Fotos: Matthias Kaiser