

Eine Thüringer Versöhnungsgeschichte

Matthias Kaiser testet für die Leser der TA Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: das Rennsteighaus Brennersgrün und das Kuchentrio von der Wetzsteinhütte

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

Ein Tag nach unserer erfreulichen Einkehr in der Grumbacher Pizzeria „La Famiglia“ setzten wir unsere Rennsteig-Tour fort. Nächstes Ziel war das nur rund drei Kilometer entfernte Brennersgrün; eine kleine, über tausend Jahre alte Gemeinde im südlichen Zipfel des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt.

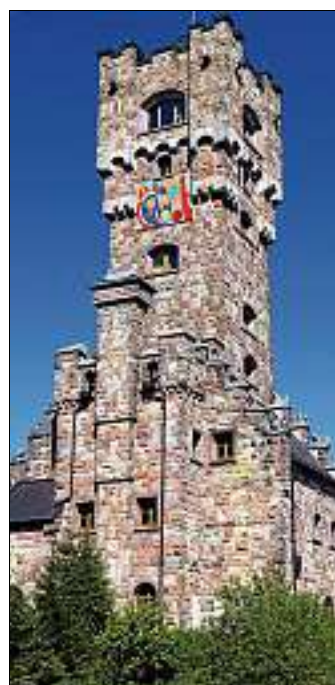
Auf den ersten Kilometern erinnerten wir uns noch einmal an unsere Begegnung mit Wirt Alex Farinato, der mitten im Wald für seine Wandergäste derart zuvorkommend seinen italienischen Charme sprühen lässt, dass ich ihn – vielleicht etwas zu euphorisch – als Retter der Rennsteiggastronomie bezeichnete. Was natürlich postwendend einige seiner Berufskollegen auf den Plan rief. Mehr davon später.

Unser Weg war gesäumt von herrlicher Natur und ... weniger harmonischen Erinnerungen an die – drücken wir es mal vornehm aus – wenig ambitionierte Köchin aus Tschechien, die vor zwölf Jahren gemeinsam mit ihrem Mann im Gasthaus „Zum Grünen Wald“ ihr Unwesen trieb. Ja: Unwesen, denn beide praktizierten ein derart abschreckendes Anti-Gast-Verhalten, dass ich damals dem Wirtshaus nur noch eine relativ kurze Restlaufzeit prognostizierte. Eine Vorhersage, für die niemand hellseherische Fähigkeiten besitzen musste.

Ich kann mich gut daran erinnern, wie die Köchin während unserer damaligen Einkehr fluchend wie ein preußischer Feldwebel – überdies mit einer Zigarette im Mundwinkel – in die Gaststube einfiel, um einen Gast abzukanzeln, der eine penetrant nach Chemie duftende Einheitsauce reklamiert hatte, die zu eigentlich wunderbar flauschigen Böhmisches Knödeln und knusprigem Schweinsbraten serviert wurde.

Als auch wir dieses offensichtliche Produkt der Fließband-Alchemie verkostet hatten, sprangen wir dem Gast zur Seite. Was nicht nur eine hitzige Debatte zwischen uns und der Köchin auslöste, sondern bei uns auch lang anhaltendes Sodbrennen.

Doch Schwamm drüber: Keine zwei Jahre später gehörten beide – das Sodbrennen wie auch das Wirtshaus – der Vergangenheit an.



Der Altvaterturm in Lehesten wurde 2004 nach historischem Vorbild wieder aufgebaut.

Fazit: Nicht immer sind es die Gäste, die durch ihr verändertes Einkehrverhalten die Rennsteiggastronomie ins Wanken bringen. Oft ist es das Fehlverhalten jener Wirte, die immer noch den Spruch aus sozialistischen Zeiten im Kopf haben, dass der Gast sich gefälligst so zu verhalten habe, dass der Wirt sich wohlfühle.

Doch wohin, wenn der Wanderer in Brennersgrün rasten möchte?

Wie so oft gibt es eine schlechte und eine gute Nachricht: Die schlechte ist, dass Wanderer, die in Brennersgrün nur einen kurzen Aufenthalt planen, um sich dort mit etwas Wegzehrung zu stärken, vergeblich nach einer solchen Einkehr suchen werden. Die gute Nachricht indes: Für jene, die übernachten möchten, wurde 2014 die ehemalige Dorfschule zum „Rennsteig- und Bürgerhaus Brennersgrün“ umgebaut. Vor allem für Aktivwanderer eine „Praktische Wanderunterkunft mit Beherbergungsmöglichkeit“, wie der Internetauftritt verspricht. Hier können Biker im Sommer ihre E-Räder aufladen und Skiwanderer im Winter ihre Bretter wachsen. Nicht ohne Stolz werben die Touristiker mit modernen sanitären Einrichtungen, Sportgeräten, Mehrbettzimmern, sowie einer Küche und einem Frühstücksraum und abschließbaren Schränken. Alles picobello sauber, aber auch unendlich steril, wie ein Aufwacher im Krankenhaus.

Nichts gegen die Selbstbedienung und das praktische Pappgeschirr im Rennsteighaus; nichts gegen die moderne landesuntypische Möblierung, nichts gegen die Preise – aber allein, mit welcher Gefühllosigkeit es geschafft wurde, die von Herzenswärme gekennzeichnete erste Strophe des Rennsteigliedes auf der grauen Wand des Frühstücksraums in schmutzigem Weiß verblasen zu lassen, stimmt mich noch Wochen nach unserem Besuch traurig.

Nur, nachdem ich erfahren hatte, dass Alex Farinato aus dem eingangs erwähnten „La Famiglia“, die Gunst der Stunde erkannt hat und das Nichtvorhandensein von gastronomischen Alternativen in Brennersgrün nutzt, um das Haus gastro-

nomisch zu betreten, flackerte für einen kurzen Moment so etwas wie Hoffnung auf ein klein wenig Rennsteig-Fluidum im Rennsteighaus auf. Überhaupt scheint sich der geschäftstüchtige italienische Patron sehr gut am Rennsteig akklimatisiert zu haben, denn selbst, wer eine Übernachtung oder eine Familienfeier im Rennsteighaus plant, den weist wiederum das Internet zum umtriebigen Wirt. Doch selbst der schafft es nicht, das Rennsteighaus mit typischer Thüringer-Wald-Atmosphäre zu infizieren. Woher soll so ein von Pizza, Pasta und Antipasti durchdrungenes südländisch geprägtes Menschenkind auch wissen, wie es duftet, wenn eine mit Majoran und Pfeffer gewürzte Schweinekeule im Rohr brutzelt und welchen Duft goldbraun in Schmalz gedünstete Zwiebelringe verströmen, um ein 300-Gramm-Rostbrät zu krönen? Oder wie ein mehrfach gebrühter handgemachter Kartoffelkloß sich mit unwiderstehlicher Rahmsauce vereint?

Natürlich versuchte er, Rennsteig-Gäste mit deutscher Kost zu beglücken. Vor zwei Jahren pachtete Alex Farinato das Restaurant im nur wenige Kilometer entfernten „Altvaterturm“ in Lehesten. Vor rund einhundert zwanzig Jahren als Bismarkturm errichtet, wurde dieses historische Bauwerk, das 1959 aus Altersschwäche zerbröselte und deshalb gesprengt werden musste, mithilfe zahlreicher Spenden an gleicher Stelle 2004

wieder-eröffnet. Seitdem wird der Turm als Mahn- und Gedenkstätte für alle jene genutzt, die als Folge des Zweiten Weltkrieges aus ihrer Heimat vertrieben wurden.

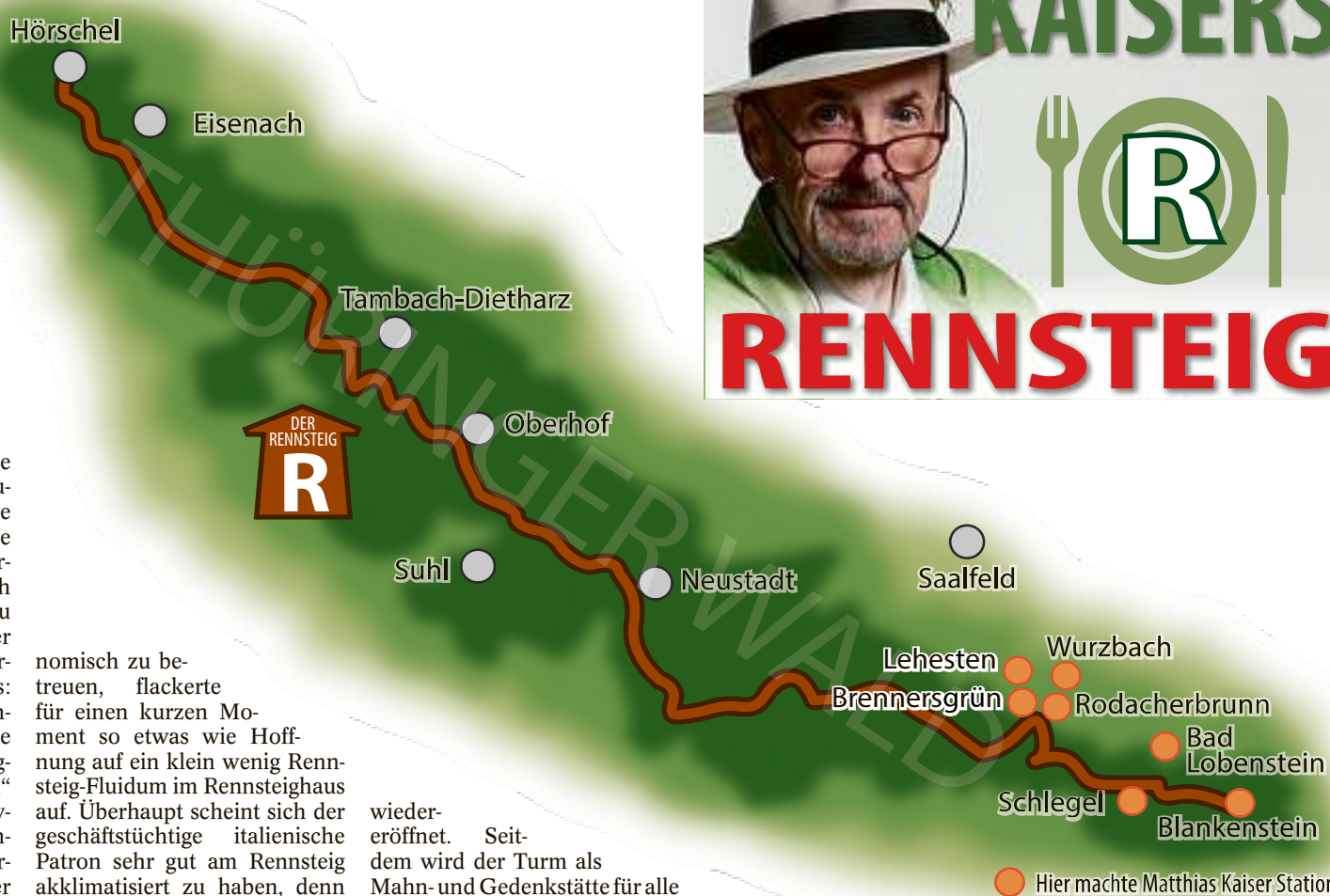
Viele Rennsteigwanderer haben in der Vergangenheit einen Abstecher zum Altvaterturm unternommen, um die Aussicht zu genießen. Auch wussten Sie, dass sie dort verlässlich einkehren konnten. Als sich jedoch der letzte Pächter ohne Nachfolger verabschiedete, übernahm Alex – „Gott sei Dank nur probeweise für ein Jahr“, wie er betont – das Restaurant, um dort mit „Deutschen Spezialitäten“ die Gauen seiner Gäste zu verwöhnen. Zu jener Zeit befanden wir uns zufällig in der Gegend und kehrten dort ein, ohne zu wissen, welche Rolle Alex in der örtlichen Gastroszene spielte.

Als mir damals sein Kellner seine „Echte deutsche Roulade“ servierte, erinnerte ich mich schlagartig an ein Erlebnis mit meiner über alles geliebten Großmutter Nelly, die sich ab meinem sechsten Lebensjahr redlich mühte, mich in die Geheimnisse der warmen und kalten Thüringer Küche einzuweisen. Als ich 13 war, verpasste sie mir einmal ein paar so kräftige Maultaschen. Anlass für diese



Andrea Schulz, Hannelore Falten und Ingrid Wurzbach (von links) sind das Kuchentrio von der Wetzsteinhütte.

Fotos: Matthias Kaiser



● Hier machte Matthias Kaiser Station

körperliche Züchtigung waren sechs prächtige Rouladen, die ich in ihrer auch so geschätzten gusseisernen Lieblings-Bratpfanne anbrennen ließ. Die schmeckten anschließend so bitter, dass die Familie sie nur aus Respekt vor ihrer imposanten Erscheinung herunterwürgte. Nur so viel: Im Vergleich zu den gummiartigen Rouladen von Alex schmeckten meine missglückten so prächtig, wie biblisches Manna. Was offensichtlich daran lag, dass es tiefgefrorene Fertig-Rouladen gab, die in der Mikrowelle viel zu schnell und viel zu heiß aufgetaut wurden. Jedenfalls musste ich mich mit den Maultaschen zurückhalten.

Ähnlich realistisch hat wohl auch Alex seine Erfolgsaussichten, mit der deutschen Küche punkten zu wollen, bewertet. Jedenfalls zog er sich im April 2017 aus dem Altvaterturm zurück, um sich der „Cucina Italiana“ zu widmen.

Trotzdem dachten wir oft an den damaligen Besuch, denn während eines Verdauungsspaziergangs versprach uns ein Wegweiser, dass nur 250 Meter vom Altvaterturm entfernt die Wetzsteinhütte auf Gäste warte.

Also nichts wie hin. Am Eingang ein „Herzlich willkommen“ und die Aussicht auf selbst gebackenen Kuchen. Bei näherem Hinsehen der Pferdefuß: Die Hütte hat nur sonntags von 13.30 bis 17 Uhr geöffnet.

Dann aber erfuhren wir, dass die Hütte als Domizil des Thüringer Waldvereins genutzt wird, dessen vorwiegend weibliche Mitglieder seit Jahren an den Sonntagnachmittagen selbst gebackenen Kuchen an-

boten. Und da Kuchen bei Thüringern wie ein Magnet wirkt, wählten wir natürlich für unseren Besuch des Altvaterturms nebst Wetzstein einen Sonntag.

Dort begrüßten uns und zahlreiche ebenfalls Kaffee- und kuchenstichtige Wandersleute Andrea Schulz, Hannelore Falten und Ingrid Wurzbach mit einer Herzlichkeit, die schlagartig alle leiblichen und seelischen Wunden vergessen ließ, die uns während der bisherigen Etappen zugefügt wurden.

Nur so viel: Wir sind ihr endlich in ihrer reinsten Form begegnet: der Thüringer Gastlichkeit. Und das nicht aufgrund von touristischen Vermarktungsstrategien, die – wie vor wenigen Tagen veröffentlicht – allesamt nicht so gegriffen haben, wie man es sich wünschte, sondern einzig mit einer Medizin aus drei Komponenten: Gastfreundschaft, Freundlichkeit und Freude am Einsatz für die Region.

Ach ja, natürlich darf der Thüringer Blechkuchen nicht vergessen werden: Hummelstich, Schneewittchenkuchen, Apfelschmand und Donauwelle. Auch der macht süchtig aufs Wiederkommen.

Vielleicht hat ja dann auch wieder das Restaurant im Turm geöffnet.

Viel Spaß beim Besuch des Kuchentrios in der Wetzsteinhütte wünscht Ihnen

Ihr Tester Matthias Kaiser

Rennsteighaus Brennersgrün
Brennersgrün 55
07349 Lehesten
Tel.: 036652/169816 oder
0152/53572544

Altvaterturm, Museum und Aussichtsturm: Mittwoch bis Sonntag 10 bis 18 Uhr, Montag/Dienstag Ruhetage.



Leckerer Thüringer Kuchen lockt Besucher jeden Sonntag in die Wetzsteinhütte.