

# Reparaturwerkstatt für den guten Geschmack

Matthias Kaiser testet für die Leser der TA Restaurants entlang des Rennsteigs. Heute: Hotel „Rennsteig“ in Steinbach am Wald

**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

Gut gelaunt und beflügelt von der Gastfreundschaft des Wetzsteinkuchentrios führte uns die nächste Etappe vom Lehesten Altvaterturm über Brennersgrün zurück zum Rennsteig. Auf dem rund siebeneinhalb Kilometer langen Weg zu unserem nächsten Ziel, dem bayrischen Steinbach am Wald, pendelten wir ständig zwischen Thüringen und Bayern. Mit Schauder erinnerten wir uns daran, dass keine drei Jahrzehnte zuvor eine solche sorglose Wanderung unmöglich gewesen wäre: Wir beschränkten nämlich jene Teilstrecke des Rennsteigs, die während des Kalten Krieges als innerdeutsche Grenze die Menschen im Osten Deutschlands an einer Flucht aus der DDR hinderte.

Wir jedoch ließen uns im sicheren geschichtlichen Abstand natürlich nicht irritieren und richteten unsere Schritte frei nach dem Text des Frankensliedes von Viktor Scheffel „Ich will zur guten Sommerszeit ins Land der Franken fahren“ gen Steinbach am Wald, um dem dortigen Hotel „Rennsteig“ einen Besuch abzustatten.

Wir beschränkten damit übrigens den originalen Wanderweg – der 9,5 Kilometer lange Radwanderweg weicht indes erheblich von der Originalroute ab und führt über Lehesten.

Kurz vor Steinbach legten wir eine Gedenkminute an der Brandruine des 1986 bei einem Feuer völlig zerstörten legendären Gasthauses „Weidmannsheil“ ein. Die aufmerksamen Leser dieser Serie werden sich erinnern, dass hier das Mareile wirkte, die als Tochter des ersten Gastwirts in den Köpfen so manchen Wandersmannes spukte. Sicherlich würde sie heute angesichts der traurigen Reste des Anwesens bittere Tränen vergießen. Doch selbst im reichen Bayern ist an einen Wiederaufbau der historischen Stätte allein schon aus kaufmännischer Sicht nicht zu denken.

Erwähnenswert noch, dass im „Weidmannsheil“ – also in Bayern und nicht, wie vielleicht vermutet in Thüringen – am Pfingstsonntag 1896 der Rennsteigverein gegründet wurde.

Als wir vor zwölf Jahren erstmals hier vorbeikamen, erfuhren wir auch, dass die heutigen Wirtsleute des Hotels „Rennsteig“ in Steinbach am Wald zum Zeitpunkt des Unglücks das „Weidmannsheil“ gepachtet hatten. Was Anno dazumal auch dazu führte, dass wir dem Hotel „Rennsteig“ mehr Aufmerksamkeit als ursprünglich vorgesehen schenkten. Vielleicht auch um zu eruieren, ob die Franken ein ebenso inniges Verhältnis zum Rennsteig pflegen, wie wir Thüringer, die sich oft als wahre Hausherrn des Rennsteigs aufspielen – eine Überlegung, die sich jedoch als

völlig falsch erweisen sollte, denn das fränkische Hotel entpuppte sich als Hort einer zuvor kommenden Rennsteig-Gastlichkeit, die wir während unserer Wanderungen auf Thüringer Seite oftmals nur allzu sehr vermissten. Und da spiele ich nicht nur auf die exzellente deftige Heimat-Küche des Hotells an, die uns schon damals derart begeisterte, dass wir immer dann, wenn wir uns in der Nähe Steinbachs aufhielten, die Chance nutzten, dort einzukehren.

Nein! Es war und ist – soweit möchte ich vorgreifen – erfreulicherweise bis heute die Art und Weise, mit der es der Familie Hildebrandt gelingt, regionale Allerweltsgerichte so frisch und modern zuzubereiten und zu servieren, dass sie selbst bekennende Tiefkühlkostverehrer süchtig machen.

Dreh- und Angelpunkt meiner Begeisterung sind, wie bereits erwähnt, die Mitarbeiter der Küche. Ihnen gelingt es unter der Führung von Küchenchef Peter Hildebrandt, triviale Klassiker der oft zu Recht belächelten sogenannten Hausmannskost in wahre Genuss-Feuerwerke zu verwandeln. Gänsebrust, Klöße und Rotkohl (13,80 €) oder Sauerbraten (12,80 €) explodieren geschmacklich ebenso, wie die gute bürgerliche Rinderroulade (10,80 €) und natürlich der auf keiner bayrischen Speisekarte fehlende unverwüstliche deftige Schweinsbraten, zu dem ebenfalls Klöße und Sauerkraut gereicht werden (8,80 €). Was für ein Unterschied zu jenen Fertiggerichten, die uns in anderen Häusern auflauerten. Wobei solche Fertiggerichte – das ist mir natürlich bewusst – oftmals aus der Not geboren serviert werden, denn einerseits meidet vor

allem junges gastronomisches Fachpersonal den Rennsteig wie der Teufel das Weihwasser. Andererseits geht sicherlich die daraus resultierende (manchmal auch nicht immer ganz faire) Kritik den Gastronomen derart gegen den Strich, dass sie sich zu keinerlei Höchstleistungen – was sag ich: sogar noch nicht einmal zu mittelprächtigen Normalleistungen – hinreißen lassen.

Doch weiter mit der erbaulichen Begegnung in Steinbach am Wald: Komplimentiert wird das klassische Küchenangebot neben einigen, erfreulicherweise auch einheitlichen, Fischgerichten vor allem mit einer fulminanten Steak-Karte. Dass das Fleisch für die zahlreichen professionell zubereiteten Grillspezialitäten aus der Region stammt und auch ohne eine (oft arglistige) Zertifizierung „bio“ ist, wird selbst der

vo n Miss-trauen in die Fleischindustrie beherrschte Gast sofort schmecken. Die Wahrheit liegt sozusagen auf der Zunge.

Und noch etwas fällt im „Rennsteig“-Hotel auf: Die mehr als moderaten Preise, die nach meinen Unterlagen nur bei wenigen Speisen in den letzten Jahren minimal nach oben korrigiert wurden.

Zu guter Letzt ein Loblied auf die fränkischen Hildebrandt'schen Kartoffelklöße: Die sind handgemacht, federleicht-seidig und um ein Vielfaches thüringischer, als dies die territoriale Lage des Hotels vermuten lässt. Dazu herzstärkende Natursoßen; klassisch gezo-



Das Hotel Rennsteig in Steinbach am Wald.

Fotos: Matthias Kaiser



lich nicht mehr nötig...“

Doch auch dieses Problem trifft die Hildebrandts nicht ganz so hart wie ihre Mitbewerber. Für die ganz hungrige und eilige Kundschaft halten sie nämlich seit Jahrzehnten ein zweites Eisen am Glöhen: Das nur wenige Hundert Meter vom Hotel entfernte Café Fiedler-Hildebrandt mit eigener Konditorei.

Wie Sie es finden? „Schnurstracks de Gass hinunder“, wie mir die Tochter des Hauses, Carolin, in fränkischer Mundart erklärte, als ich sie nach dem Weg fragte.

Zum besseren Verständnis: Hotelchefin Ute Hildebrandt ist eine geborene Fiedler und ihr Urgroßvater, ein vormals bodenständiger Landbäcker, wie er in Franken und Thüringen an jeder Straßenecke zu finden war, kam 1927 auf die Idee, zusätzlich zu seinem Backwarensortiment auch ein Konditorei- und Krämmersortiment feilzubieten. Kein Wunder also, dass alle nachfolgenden Generationen seither den Beruf des Bäckers und Konditors erlernten.

Übrigens auch besagte Carolin, die als junges Mädchen so überhaupt nichts mit dem Hotel am Hut hatte und in Familientradition erst einmal Bäckerin lernte. Welcher Überredungskünste es bedurfte, sie so umzustimmen, letztendlich doch die Nachfolge im Hotel anzutreten, kann selbst ein Eingeweihter nur erraten.

Das Café ist indes nicht nur eine Honigfalle für die Laufkundschaft. Was wörtlich verstanden werden kann, denn der Rennsteig führt direkt daran vorbei. Neben den kleinen Dingen des Lebens, für die sich der Weg zum Discounter nicht lohnt, werden die Gäste auch mit deftigen Imbissen bewirtet, verrät uns jedenfalls stolz Altchefin Edda Fiedler, die Mutter von Ute Hildebrandt – in der Region als „Die Bäckerin“ bekannt. Trotz ihrer knapp 80 Jahre steht sie tagein, tagaus hinter der Ladentheke und sortiert die unwiderstehlichen Florentiner ihres bald 81-jährigen Gerhard vorsichtig in die Tüten der kuchsüchtigen Kundschaft.

Eine Delikatesse, die auch wir uns selbstverständlich nicht entgehen ließen.

Hotel „Rennsteig“  
Rennsteigstraße 33  
96361 Steinbach am Wald  
Tel. 09263/948-0  
info@hotelrennsteig.de  
www.hotelrennsteig.de



Peter und Ute Hildebrandt.



Die beliebte Rinderroulade.

gen mit Wurzelgemüse und gewürzt mit den Kräutlein der thüringisch-fränkischen Herzküche. Fazit: Alles, was auf den Tisch kommt, strahlt handwerkliches Können und Freude am Beruf aus.

Was übrigens auch das junge Schweizer Ehepaar Braune aus Zürich bestätigte, das in Begleitung ihres Hundes erstmals den Rennsteig in voller Länge bewanderte. „Dessen Versorgungsniveau uns leider – von wenigen Ausnahmen abgesehen – sehr enttäuschte“, wie der sichtlich unzufriedene junge Schweizer Wandersmann berichtete, nachdem wir ihn nach seinen Erfahrungen mit der regionalen Speisenzubereitung befragten. Immerhin zeigte er Humor:

„Es scheint, Ihr seid ein einziges Volk von Convenience-Jüngern“, antwortete er in Anlehnung an den Rütli-Schwur und verstieß mit dieser Einlage gegen sämtliche Vorurteile hinsichtlich der geistigen Trägheit der Eidgenossen.

„Da fühlten wir uns gestern Abend hier im Restaurant, wie in einer Reparaturwerkstatt für den guten Geschmack.“

Wobei er mit dieser Umschrei-

bung sicherlich mit vielen Gästen „d'accord“ geht, wie er sich ausdrückte.

Fakt ist jedenfalls, dass das Restaurant bei all unseren Besuchen bis auf den letzten Platz besetzt war. Weshalb ich empfehle, bei einer geplanten Einkehr rechtzeitig zu reservieren. Besonders an den Sonntagen, wenn der Chef zusätzlich zu den zahlreichen „a-la-carte“-Gerichten sein beliebtes Sonntagsmenü zaubert, ist das unumgänglich. Doch letztlich lassen Peter und Ute keinen Gast mit leerem Magen von dannen ziehen. Auch, wenn das letzte Mittagsgeschick gemeinsam mit den ersten Kuchentellern am Rechaud kollidiert.

Doch auch am Hotel „Rennsteig“ hinterließ der gastronomische Wandel seine Spuren: „In der Woche öffnen wir erst ab 16.00 Uhr. Anders ist das personell überhaupt nicht zu händeln“, klagte Ute. „Öffnungszeiten, die uns nicht nur Umsatzverlust brachten, sondern auch für Missmut sorgten.“

Ich denke da an zornige Worte, wie, ... Die haben es sicher-