

HERZLICH, FRISCH UND EINZIGARTIG

# Erfolgreiche LANDGASTHÖFE



Das Prinzip im Rhönschaf-Hotel Krone: Augenhöhe zwischen Mitarbeitern, Chef und Gästen. Außerdem viel Zeit, um sich um den Gast zu kümmern.

Wie werden Traditionshäuser fit für die Zukunft? Dazu haben wir Gastroberater Pierre Nierhaus befragt und stellen Erfolgsbeispiele vor.

Von Andrea-Maria Streb

Das Gasthaus Hirsch in Bad Ditzbach-Gosbach: Hier kommen Tradition, innovative Ideen, ausgeprägte Regionalität und Liebe zur Natur zusammen.



**Einst fand sich in jedem Dorf** ein Gasthof - heute stehen die oft schönen alten Gebäude häufig leer. Versuche, solche Betriebe wieder zum Leben zu erwecken, scheitern nicht selten. Aber es gibt auch die Gegenbeispiele: Traditionshäuser, die es geschafft haben, nach Jahrhunderten immer noch attraktiv zu sein. Oder Neuanfänge mit durchschlagendem Erfolg. Was haben sie richtig gemacht? „Sie haben Tradition und Moderne mit Fingerspitzengefühl verbunden“, sagt Gastroberater Pierre Nierhaus, der der Frage in seinem Buch „Traditionsreich“ nachgeht. „Wer einfach immer so weitermacht wie bisher, wird es nicht schaffen.“

Sich zu erneuern, ist dabei ein Balanceakt: „Man muss einen sanften Weg gehen, der alle mitnimmt“, rät Nierhaus „und die Basistraditionen erhalten.“ Diese genau anzuschauen, „zur Marke und zur Story machen“, das Einzigartige und die besonderen Werte des eigenen Hauses herauszuarbeiten, ist für Nierhaus zentral. „Das kann die historische Stube sein oder der beste Ochsenbraten. Oder es gibt ein besonderes Bier, historische Gerichte.“ Um

## „Man muss einen sanften Weg gehen, der alle mitnimmt.“

Pierre Nierhaus

das richtig zu machen, meint Nierhaus, könnten sich Gastronomen auch mal an Werbeagenturen wenden.

Unverzichtbar für Traditionshäuser: „Herzlich sein, es muss Wärme zu spüren sein, Heimat, Geschichte - das darf dann auch ruhig ein bisschen rustikal sein.“ Auf keinen Fall dürfe so ein Haus zum reinen Betrieb werden, so Nierhaus. Und: „Natur muss rein.“ Regionalität dürfe dabei keine Worthülse bleiben; stattdessen könne man etwa zeigen, wer die Lieferanten sind. Und: „Richtig kochen, frisch kochen, natürliche Nahrungsmittel verwenden statt Fertigsossen.“ Bedürfnisse der hergebrachten Klientel wie die der Gäste aus der Stadt zu bedienen, müsse dabei gar nicht kompliziert sein. „Ich kann etwa zu meinen klassischen Gerichten etwas Leichtes ergänzen oder meine Gerichte leichter und moderner zubereiten“, sagt der Gastroberater.

Trends hinterherzulaufen sei dabei nicht zu empfehlen: „Aber sie können sie adaptieren“: nicht levantinische Gerichte anbieten, aber aromatische und vegetarische Speisen integrieren. „Bleiben sie sich treu“, fasst Nierhaus zusammen. Die Gäste erwarteten ein analoges Erlebnis, Menschlichkeit und faire Preise.

### Rhönshaf-Hotel Krone

„Regional, original, konsequent, authentisch und anders als die anderen.“ So bringt Jürgen Krenzer auf den Punkt, wie er den elterlichen Dorfgasthof in der hessischen Rhön in den letzten rund 30 Jahren zu einem erfolgreichen Unternehmen gemacht hat. Als der junge Koch und Hotelbetriebswirt 1988 in den Gasthof der Eltern einstieg, „war das ein typischer Rhöner Schnitzelgasthof wie es Hunderte gab“. Seine Ideen für Veränderungen stießen zunächst auf wenig Begeisterung. „Man muss relativ schmerzfrei sein, um so einen Weg zu gehen“, sagt Krenzer. Zu dieser Zeit war Bio in den Anfängen und Regionalität

kein gängiger Begriff. Als nach der Wende die Rhön 1991 zum Unesco-Biosphärenreservat erklärt wurde, „sah ich das als Chance“. Der Gastwirt hatte die Idee, die regionalen Wertschöpfungsketten der strukturschwachen Gegend zu unterstützen und bezog nicht nur seine Produkte von Produzenten aus der Umgebung, sondern nannte die Lieferanten schon in den 90ern in der Speisekarte.

Auf die Karte setzte er alte, typische Rhöner Gerichte wie die Spatzeklös in Lauchsoße und Gerichte vom Rhönshaf. Diese einheimische Schafrasse wurde eines der zentralen Themen, um die herum Krenzer seinen Betrieb gestaltete. Als zweites Thema kam der Apfel hinzu – von heimischen Streuobstwiesen. So wurde die Krone zum Rhönshaf-Hotel: mit Lammgerichten auf der Karte, Schaffiguren im Gastraum, Schäferwagen zum Übernachten und thematisch gestalteten Zimmern. „Das ist unser roter Faden“, sagt Krenzer. Der selbst gekelterte Apfelwein und die selbst gebrannten 30 verschiedenen Apfelscherryspielen heute nicht nur auf dem Restauranttisch eine Rolle, sondern werden den Gästen auch in der Schaukelerei und

## Pierre Nierhaus: Dos und Don'ts

### Dos:

- Glaubwürdigkeit, Leidenschaft
- Klares Profil, rundes Konzept
- Regionalität als Rahmen für Storys, Angebot, Profil
- Unkomplizierte Herzlichkeit
- Marke sein und bleiben
- Wertschätzung
- Gerichte, die Geborgenheit vermitteln

### Don'ts

- Im Konzept „rumeiern“
- Halbherzige Umsetzung
- Viele Convenience-Produkte
- Lieblos anrichten
- Alles neu erfinden
- Traditionen aufgeben
- Blindlings Trends hinterherlaufen



Fotos Rhönshaf-Hotel Krone, Gasthof Hirsch

Krenzers  
Küchenklas-  
siker: Der  
Pfannen-  
schmaus.



### Rhönschaf-Hotel Krone

Familie Krenzer  
Eisenacher Straße 24  
36115 Ehrenberg-Seiferts  
www.rhoenerlebnis.de

**Gegründet:** 1893

**Betrieb:** 100 Sitzplätze in der Gaststube, 20 Gästezimmer, 10 Schäferwagen

**Mitarbeiter:** 25, darunter 7 Azubis bzw. Studierende

Jürgen Krenzer begann schon vor 20 Jahren, bewusst mit der Region zu arbeiten.

Schwäbischen Alb zusammen mit innovativen Ideen, ausgeprägter Regionalität und „Liebe zur Natur“, wie Hirsch-Küchenchef Andreas Kottmann sagt. So gehört zu dem Hotel-Restaurant, das seit Jahrhunderten in Familienbesitz ist, eine Destillerie, in der seit 1700 gebrannt wird, und eigene Streuobstwiesen, die die Rohstoffe dafür liefern.

Vor circa 20 Jahren begann Andreas Kottmanns Vater August bewusst „mit der Region zu arbeiten“. „Wir kochen im Jahreskreis“, nennt es der Wirt. Kräuter kommen dabei ebenso wie Früchte von den Streuobstwiesen, und Fleisch stammt von Ziegen, die das Gras unter den 400 Hochstämmen kurzhalten. „Wir leben im sogenannten Gaisentäle, Ziegenhaltung hat hier Tradition und den Zickleinbraten mit Apfelmost-Soße kann ich nicht mehr von der Speisekarte nehmen.“

Andreas Kottmann ergänzt diesen Ansatz um innovative Kochideen, „vielleicht etwas quergedacht“, sagt er und nennt als Beispiel: Wildgericht mit Pflaume in Kalksteinmehl-Tempura und Mosthefe-Creme mit Wildbeeren, Ebereschen und Kräutern. Auch ebenso kreative vegetarische Gerichte gehören dazu. Gleichzeitig richtet die Wirtsfamilie ihr Angebot auch auf Gäste aus, die klassische schwäbische Gerichte wünschen.

Darüber hinaus bieten Kottmanns etwa Streuobstwiesen- und, Kräuterwanderungen mit Buffet im Freien, Koch- und Destillatkurse – die Destillerie betreut Au-



Ein typisch  
Rhöner  
Gericht:  
Spatzklös.

während der Verkostung in einem eigens denkmalrechtlich geschützten renovierten alten Bauernhäuschen nahegebracht. „Die Gäste einbinden“, das ist Krenzer wichtig.

Zentral für seinen Erfolg ist für den Wirt aber etwas anderes: „50 Prozent unserer Gäste kommen vor allem wegen des Teams“, sagt er. Seine Mitarbeiter sollen „gut drauf und erholt sein“. Bei ihm gebe es daher keine Überstunden, sondern kür-

zere Arbeitszeiten. Und „mehr Leute, als eigentlich nötig wären“. So sei „mehr Zeit, sich um den Gast zu kümmern“. Sein Team könne Ideen einbringen, mitgestalten. „Unser Prinzip ist Augenhöhe – zwischen Mitarbeitern, Chef und Gästen.“

### Hotel-Restaurant Hirsch

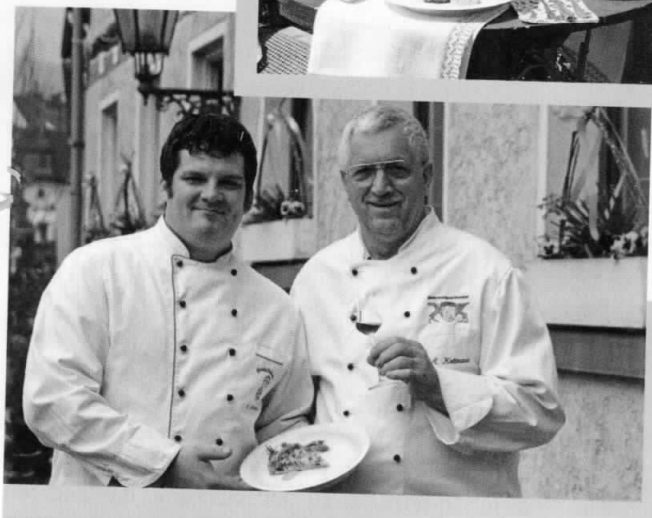
Jahrhundertealte Tradition geht im Hirsch in Bad Ditzgenbach-Gosbach auf der



Zicklein mit Bärlauch und Schupfnudeln - eine Kreation der Kottmanns.



120 Sorten Destillate stellt August Kottmann her.



Andreas und August Kottmann.

**Hotel-Restaurant Hirsch**

Familie Kottmann  
 Unterdorfstr. 2  
 73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach  
 www.hirsch-badditzenbach.de

**Gründungsjahr:** 1727, seither im Familienbetrieb

**Betrieb:** Zwei Gasträume, 80 Sitzplätze, acht Zimmer

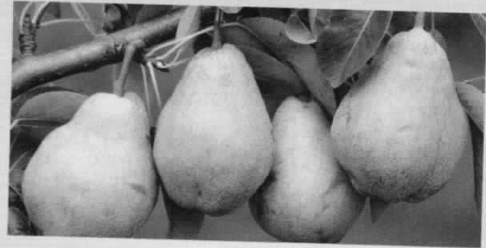
**Mitarbeiter:** zwei Festangestellte, sieben Aushilfen

gust Kottmann, der sie auf 120 Sorten ausgebaut hat – und eine Wanderung entlang des Flüsschens Gos mit sechs kulinarischen Stationen.

Zentral ist für den Küchenchef, für den Gast da zu sein, die Herzlichkeit. „Man darf sich als Küchenmeister nicht in der Küche verstecken, man muss zum Gast raus, ihn begrüßen, etwas über das Essen erzählen“, ist Kottmann überzeugt.

In den Hirsch kommen ebenso wie Besucher auch die Einheimischen gern in den Gasthof – „Man muss sich im Ort einbringen: Wir sind in der Fastnacht aktiv oder versorgen die Leute, die den Maibaum aufstellen“, sagt Kottmann.

**erlenbacher**  
*...so backen Meister!*



**BIRNE HELENE**

- ✓ Der beliebte Klassiker in moderner Optik
- ✓ Besonders intensiver Geschmack dank hohem Fruchtanteil
- ✓ Schokoladiger Volltreffer für Ihre Gäste



**EINMAL PROBIERT - FÜR IMMER VERFÜHRT**  
 www.erlenbacher.de