



AVISO EINKEHR

»ZUM SCHARFEN ECK« IN KRONACH



Text: Herbert Rosendorfer

MIR KOMMT ES VOR, als sei dort das Fränkische am fränkischsten, *altfränkisch* im besten, freundlichen Sinn. Es ist das evangelische Bier-Franken im Gegensatz zum katholischen Wein-Franken mainabwärts. Diesem gegenüber ist die Gegend hier verschlossener, aber auch heimeliger, etwas hinterm Berg, und man hat das Gefühl, die Butzenscheiben sind hier noch echt. Die alte Stadt Kronach hat in die Welt hinaus gewirkt, mindestens einmal, durch den hier 1472 geborenen Maler, der mit Auswechslung eines Buchstaben und eines Lautes so hieß wie die Stadt: Lucas Cranach, eine der schillerndsten Gestalten der frühen deutschen Kunstgeschichte. Ansonsten hat man das Gefühl, den Heimsuchungen der Welt den Rücken zuzukehren, und man gibt sich ins schützende Wirtshaus.

Das Haus, in dem heute die Gastwirtschaft »Zum Scharfen Eck« ist, wird im Grundbuch erstmals 1514 erwähnt, ein Fachwerkhaus, für dessen Erscheinung der etwas abgegriffene Ausdruck »behäbig« angebracht ist, und so ist auch die eigentliche Gaststube: ohne pseudogemütlichen Schnickschnack, ordentlich schwere Tische, alles ein wenig geräuchert, wie sich's gehört, und auf einem der Tische der mahnende Hinweis in Schmiedeeisen: *Stammtisch*. Den Gastbetrieb leiten heute in vierter Generation die Eheleute Müller-Steller, und man ist erstaunt, dass da etwas Gastronomisches gepflegt wird, was schwer zu beschreiben ist.

Selbstverständlich erblüht die Kochkunst des Chefs Markus Steller aus dem wohlfundierten Untergrund der fränkischen Tradition, die sich um die Zentralsonnen *Bratwurst* und *Klöß* dreht, und dass die Ingredienzien weitgehend aus der Region bezogen werden, das Rindfleisch etwa von der Hochlandrinderzucht im nahen Kleintettau, Enten und Gänse von Schilling aus Schneckenlohe, versteht sich von selbst. Die Bratwürste im Fränkischen sind regional so verschieden wie die Spielarten des Dialekts. Eine Spezialität der Kronacher Bratwurst wird im »Scharfen Eck« gepflegt: die *G'strüpfen*, das heißt aufgeschnitten, enthäutet und gebacken, nicht gebraten. Gebratene und solche als *Saure Zippel* in Weissigsud mit Zwiebeln stehen aber auch auf der Karte und häufig auf dem Tisch.

ABER DAS ALLES ist nur der Nährboden der Gastlichkeit im »Scharfen Eck«. Darüber schwebt Urbanes, ja Weltläufiges: Wild- und Fleischgerichte, Fisch und Geflügel mit kulinarischer Phantasie zubereitet, aber nie von geschmacklichen Purzelbäumen begleitet. Der internationale Flair wird nur ganz leicht von draußen hereingeholt, und die fränkische Basis, über die er hingehaucht wird, bleibt immer zu spüren. Vergeblich wird man auf der Speiskarte ein »...an Senfsauce...« suchen. Es bleibt beim erfrischenden »...mit Kartoffelkloß und Blaukraut«. Dass sich der Koch dennoch nicht scheut,

Expeditionen ins außerfränkische Unwegsame zu machen, zeigt etwa sein Experiment mit – der Leser halte sich fest – der Currywurst. Eine Zeit lang war Meister Stellers *Currywurst de luxe mit Blattgold, Pommes und einem Glas Champagner* das Stadtgespräch in Kronach.

Freilich kehrte dann der Gast danach zum Krautfleisch zurück oder zum Hirsch, bei dem der Koch darauf achtet, dass er zwar nicht mit dem Hirsch persönlich bekannt war, wohl aber mit dem, der ihn geschossen hat.

WENN AUCH DIE Weinkarte sorgfältig zusammengestellt ist, bleibt im evangelischen Franken doch das Bier die flüssige Hauptsache. Das »Scharfe Eck« schenkt die aus eigenem Quellwasser gebrauten Biere der Kronacher Brauerei *Kaiserhof* aus. Das Lagerbier heißt, nun ja, wie sonst: *Lucas Cranach-Bier*, und der bärtige Patron ziert das Etikett. Temporär verfügbar ist das Schützenbier zum *Kronacher Freischießen*, eine stets vorhandene Spezialität das unfiltrierte, naturbelassene Kellerbier.

Ich war einmal, das war ganz, ganz woanders, in einer sogenannten kulinarischen Hochburg, mit mehreren roten Gabeln und diversen Kochhauben geziert. Ich bestellte, bekam das *Amuse-gueule*, ein Häufchen Grünes und Gebrutzelttes auf einem großen Teller. Ich aß und wartete. Es kam nichts mehr: Das, was ich für den »Gruß aus der Küche« gehalten hatte, war das Hauptgericht gewesen. Dafür war die Rechnung länger. So etwas passiert einem im »Scharfen Eck« zu Kronach nicht.

Gasthaus »Zum Scharfen Eck«
Inhaber: Marion und Markus Steller
Lucas-Cranach-Straße 2
96317 Kronach
Telefon: 09 261 . 965 659
Telefax: 09 261 . 500 651
E-Mail: info@scharfeseck

Wegbeschreibung:
Kronach liegt an den wichtigen Verkehrsknoten der Region und ist schnell über alle Fern- und Landstraßen zu erreichen. Das »Scharfe Eck« ist in der Altstadt gelegen. Parkplätze sind in ausreichender Menge in unmittelbarer Nähe vorhanden.

AVISO EINKEHR

DIE SCHÖNSTEN DENKMALGESCHÜTZTEN WIRTSHÄUSER UND GASTHÖFE IN BAYERN SIND (NOCH) NICHT SO BEKANNT WIE VIELE UNSERER SCHLÖSSER, BURGEN UND KIRCHEN. DAS MUSS SICH ÄNDERN! IN »AVISO EINKEHR« STELLEN WIR IHNEN DESHALB DIE SCHÖNSTEN KULINARISCH-BAVARISCHEN MUSENTEMPEL VOR: ALLE RESPEKTABLE UND AUTHENTISCHE ZEUGNISSE UNSERER REICHEN BAUKULTUR UND: IN ALLEN KANN MAN HERVORRAGEND ESSEN, IN MANCHEN AUCH ÜBERNACHTEN.