



AVISO EINKEHR
GASTHOF ZUM FALKEN IN MAINBERNHEIM



Text: Toni Schmid

EIN BAYERISCHES WIRTHHAUS ist natürlich kein Ort, den man ausschließlich oder vielleicht auch nur in erster Linie deshalb aufsucht, weil man hungrig und/oder durstig ist. Das Wirtshaus ist die gute Stube im Gefühlshaushalt des Homo Bavaricus, in der er sich gerne und – besonders gerne! – regelmäßig einfindet. Und wo lässt der Franke die von vielfacher – (gefühlte) meist von Oberbayern verschuldeter – Drangsal geschundene Seele baumeln? Zum Beispiel im Gasthof »Zum Falken« in Mainbernheim, nur einen Steinwurf von Rödelsee entfernt und nicht viel mehr als deren zwei von Iphofen, den beiden berühmtesten Weinorten an den Ausläufern des Steigerwalds.

In Mainbernheim kommt alles zusammen, worauf die Franken zu Recht stolz und alle anderen ein bisschen neidisch sind: ein mittelalterliches Stadtbild mit prächtiger, fast vollständig erhaltener Stadtmauer und stolzen 21 Türmen, dazu zwei Stadttore, durch die man Mainbernheim auf der einen Seite betritt und am andern Ende wieder verlässt, so dass sich praktischerweise niemand verlaufen kann. Die Straße, die die beiden Tore verbindet, heißt Herrstraße und an dieser

liegt – nicht zu verfehlen – ein solenner Bau, dessen heutige Gestalt auf den Anfang des 19. Jahrhunderts zurückgeht. Bis 1957 betrieben die Wirtsleute hier auch eine eigene Hausbrauerei, und das sieht man der Eingangssituation des Gebäudes noch immer an. Man brauchte Platz! Der Verlust der Brauerei ist nach einem Blick auf die heutige Weinkarte des »Falken« leicht zu verschmerzen, auf der sich Silvaner und Rieslinge der besten Winzer der Gegend finden, der Iphofener Johann Ruck z.B. ist ebenso vertreten wie der Rödelseer Paul Weltner.

WENN WIR DANN auf die Speisekarte schauen, so finden wir alles, worauf die Franken nur in Zeiten großer Not, wie etwa einem längeren Aufenthalt in Rosenheim, verzichten würden: frische Schäufele, die im »Falken« besonders knusprig daherkommen, Sauerbraten, Fleischküchle, Karpfen und Waler, natürlich Bratwürste, besonders empfehlenswert in der essigsaurigen Variante als »Blaue Zipfel« und als krönenden Abschluss das hausgemachte Quittenparfait. Zugegeben, bei all dem handelt es sich eher nicht um Diätkost und so beschleicht manchen Gast das Gefühl, dass er schon nach

der Lektüre der Speisekarte zugenommen haben könnte. Aber, wie der ehemalige bayerische Kultusminister Hans Zehetmair gerne bemerkte, Sünde muss sich lohnen, und in diesem Sinne ist der »Falken« das reinste Sündenbrot. Hier lohnt sich einfach alles.

Haben wir die Schönheit des historischen Ortes und die Qualität von Speis und Trank im Ton gebührend, wenn auch aus Platzgründen leider nur oberflächlich gewürdigt, so müssen wir doch noch ein paar Worte über die Menschen verlieren, die den »Falken« so besonders machen. Der Gasthof ist seit 1870 im Besitz der Familie Jaeger, mittlerweile seit sechs Generationen. Die derzeitige Chefin ist Christine Jaeger. Ihr Großvater Gustav Jaeger begrüßte und verabschiedete noch jeden Gast am Klavier. Er war, so die Enkelin, »für allerlei Unkonventionelles bekannt und tat vom Schwarz-Schnaps-Brennen bis zum Mistfahren in Frack und Fliege alles, um diesen Ruf zu untermauern.« Das Klavier steht glücklicherweise heute noch in der Gaststube und in der Nachfolge Gustavs setzen sich in der Folge seine weiblichen Nachfahren – wohlgerne: nach getaner Plackerei in der Küche! – ans Klavier, um die verehrten Gäste mit einem bunten Melodienstrauß von »My fair Lady« über berühmte Filmmelodien bis hin zur »Frankenhymne« zu erfreuen, der jedes Kurorchester vor Neid hätte erblassen lassen.

© Gasthof zum Falken

Auch wenn der »Falken« seit nunmehr 30 Jahren unter weiblicher Leitung steht – erst Mutter Grete, dann Tochter Christine –, so ist das Haus dennoch keine reine »Weiberwirtschaft«: Damit sich Christine Jaeger mit ganzer Kraft der Küche widmen und im Hintergrund die Fäden ziehen kann, steht Rainer Trunk in der Stube seinen Mann, und er tut das immer mit einem Augenzwinkern und viel Sinn für Humor, wie Besucher, die Franken sonst nur vom Veitshöchheimer Fasching kennen, immer wieder erstaunt feststellen.

NOTWENDIGER HINWEIS am Ende: Der »Falken« ist wegen seiner vielfachen Qualitäten längst »entdeckt« und das nicht nur von Franken oder vom Bayerischen Rundfunk. Sogar Münchner und der eine oder andere Rosenheimer kommen hierher, um die fränkischen Seele an authentischer Stelle zu studieren. Am Abend kann es deshalb ziemlich voll werden. Guter Rat ist billig: vorher anrufen und reservieren!

Wegbeschreibung

Der Gasthof Zum Falken befindet sich mitten in der Altstadt von Mainbernheim und ist daher kaum zu verfehlen. Auf dem Weg zum Gasthof kann man längs der Herrstraße zahlreiche stattliche Häuser aus dem 17. und 18. Jahrhundert bewundern, das Stammhaus der Bären-Lebkuchenfabrik, die ehemalige Pflasterzollstation und den sechseckigen Röhrenbrunnen mit dem Wappentier der Stadt, einem Bären.

Gasthof Zum Falken

Inhaberin Christine Jaeger
Herrnstraße 27 | 97350 Mainbernheim
Telefon 0 93 23. 87 28 0 | Fax 0 93 23. 87 28 28
Internet: www.zum-falken.de
E-Mail: info@zum-falken.de
Öffnungszeiten:
Täglich zur Mittagszeit und am Abend

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.