



AVISO EINKEHR
GASTHAUS IM HOCHSPESSART, LICHTENAU IM HAFENLOHRTAL



Text: **Stefan Krimm** »Dies ist eine alte Landschaft. Die gibt es gar nicht mehr: hier ist die Zeit stehengeblieben. Wenn Landschaft Musik macht: dies ist ein deutsches Streichquartett. Wie die hohen Bäume rauschen, ein tiefer Klang ...«

WER ETWAS ÜBER die Lichtenau schreiben will, kommt an diesen Zeilen von Kurt Tucholsky nicht vorbei. Der hat, von Würzburg kommend, im Spätsommer 1927 das alte Gasthaus im von dichten Eichen- und Buchenwäldern gesäumten Spessarttal der Hafenlohr zusammen mit seinen Freunden »Karlchen« und »Jakopp« besucht und darüber einen launigen Reisebericht verfasst. Hier, in der mit dunklem Holz vertäfelten Gaststube, wurden nach einer kurzen Diskussion mit dem Wirt, ob der Wein einen »Korks« habe, und der Bemerkung eines Gastes, dies könne nicht sein, denn wenn er einen »Korks« habe, »möpsele er nach«, »noch viele, viele Flaschen Steinwein, von allen Sorten« getrunken. Und hier war es auch, wo es bei Tucholsky und seinen Freunden am nächsten Morgen ganz besonders »heftig nachmöpsele«.

Nachgemöpselt hat es wohl auch beim bayerischen Innenministerium und einzelnen Abgeordneten, die sich in den späten 70er Jahren zunächst hinter den Plan gestellt hatten, das Hafenlohrtal zu fluten und zu einem Trinkwasserspeicher mit einer 50 Meter hohen Stauwand zu machen. Zwar gab es hier nicht weniger als 78 unter Naturschutz stehende Tier- und Pflanzenarten, darunter 18 auf der Roten Liste stehende Vogelarten, aber in Würzburg hatte man sich im heißen Sommer 1976 gezwungen gesehen, das Rasensprengen zu verbieten! Das musste doch eigentlich genügen, um auch Uneinsichtigen die Dringlichkeit der Maßnahme zu verdeutlichen. Die sich daraufhin bildende Bürgerinitiative gehörte zu den frühesten in ganz Deutschland. Zum »1. Hafenlohrtalfest« in Lichtenau am 2. September 1978 kamen mehr als 3000 auf Protest gestimmte Besucher. Sogar ein späterer Außenminister

fühlte sich unter heftiger Anteilnahme der Medien bemüßigt, seine Sympathie mit einem Langstreckenlauf durch das Tal zu dokumentieren. Danach wurde es um das abenteuerliche Vorhaben ziemlich ruhig und die Würzburger sind trotzdem weder verdurstet noch Steppenbewohner geworden.

Die Beobachtung, dass hier die Zeit stehengeblieben sei, gilt daher auch heute noch. Stillere Fleckchen als das Hafenlohrtal gibt es im Spessart und weit darüber hinaus nicht mehr viele. Auf dem 25 Kilometer langen Talstreifen zwischen Rothenbuch und Windheim wohnen kaum mehr als 50 Menschen. Und die Gaststube des stattlichen Hauses ist mit ihrem Kachelofen und der unverändert vorhandenen Vertäfelung noch ganz so gemütlich wie zur Zeit Tucholskys. Auch heutzutage kann es passieren, dass in der Hofeinfahrt mit dem stattlichen Torbogen eine frisch geschossene Wildsau hängt, deren letzte Blutstropfen sehnsuchtsvoll von einem Dackel aufgeleckt werden.

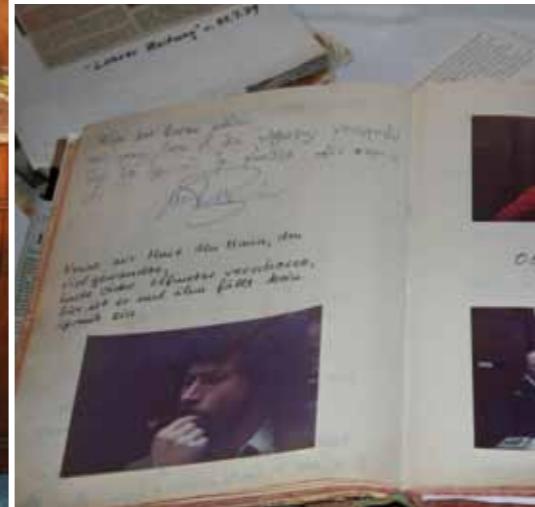
NUR DEN SEINERZEITIGEN Wirt, einen selbstbewussten, stämmigen Braumeister namens Friedrich Huldreich Wucherer, den Tucholsky mit der ironischen Sottise charakterisiert hat, der ungebetene Möpsel-Fachmann sei »bei dem Wirte wundermild« zur Kur, gibt es naturgemäß nicht mehr.

An seiner Stelle wirken heute – wie aus der Mythologie in die Realität geraten – drei Frauen, die Besitzerin Marianne Geis mit ihren Töchtern Ursula und Caroline.

SIE MACHEN IHRE Sache gut! Wer nach einer anstrengenden Wanderung über die Höhen oder durch die Täler des ebenso wald- wie wildreichen Spessarts zu ihnen kommt, darf sich auf eine umfassende Wiederherstellung seiner Kräfte freuen. An der Spitze der Speisekarte stehen – wie es sich für ein Bachtal gehört – Fischgerichte: Forellen und Saiblinge in unterschiedlichen Spielarten und sehr, sehr schmackhaft. Danach alles, was sich aus Wild zubereiten lässt: Hirschbraten mit wunderbar rahmigem Wirsinggemüse, Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Salat und hausgemachten Klößen, ja sogar die sonst eher seltenen Wildschweinbratwürste mit Rotkraut und Kartoffeln. Aber auch die Steaks sind nicht zu verachten und wer im Herbst oder Winter – durchgefroren oder nicht – das Essen ohne eine fachgerecht zubereitete Markklößchen- oder Leberklößchensuppe eröffnet, begeht einen schweren Fehler.

GEFRAGT, WO SIE denn eine in Wohlgeschmack wie Bekömmlichkeit derart überzeugende Kochkunst erlernt habe, antwortet Marianne Geis ohne Umschweife: »bei meiner Mut-

Fotos: Familie Geis, Gasthof Hochspeessart | Stefan Krimm



Wegbeschreibung
 Aus Richtung Würzburg kommend, fahren Sie auf der A3 Richtung Frankfurt bis Rohrbrunn. An der Ausfahrt Nr. 64 Rohrbrunn (Rasthaus Spessart) fahren Sie ab und folgen der Beschilderung Richtung Obernburg|Rohrbrunn|Dambach. Biegen Sie rechts auf die B8|St 2312 Richtung Aschaffenburg|Weibersbrunn ab und nach ca. 700 m wiederum nach rechts Richtung Weibersbrunn|Rothenbuch. An der nächsten Kreuzung nach ca. 3 km noch einmal nach rechts Richtung Rothenbuch fahren. Folgen Sie dem Straßenverlauf ca. 3 km und biegen Sie an der nächsten Kreuzung rechts Richtung Lichtenau ab. Nach weiteren 4 km durch das Hafentohrtal erreichen Sie das Gasthaus im Hochspessart.

Anfahrt mit der Bahn
 Die nächstgelegenen Bahnhöfe befinden sich in Heigenbrücken und Lohr am Main. Beide Haltestellen befinden sich auf der Regionalexpress-Strecke Frankfurt – Würzburg. Nächster ICE-Bahnhof ist Aschaffenburg. Es gibt keine direkten Busverbindungen von den genannten Bahnhöfen nach Lichtenau. Gäste werden gerne vom jeweiligen Bahnhof abgeholt.

Gasthaus im Hochspessart
 Familie Geis
 D-97840 Lichtenau
 Telefon: 09 352.12 28
 Telefax: 09 352.70 229
 info@gasthaushochspessart.de
 www.gasthaus-hochspessart.de
 Übernachtung möglich.

ter!« Die auf diese Weise erworbenen und konsequent beachteten Prinzipien lauten:

1. Dem Gast wird nichts vorgesetzt, was uns nicht selber schmecken würde!
2. Alle Zutaten müssen der Saison entsprechen, man kann nicht zu jeder Zeit alles haben!
3. Man muss wissen, wo und was man einkauft! Forellen und Saiblinge werden beim benachbarten Züchter geholt, der für sich – zu Recht oder nicht – in Anspruch nimmt, die besten Fische in ganz Deutschland anzubieten, weil die Hafentohr »amtlich bestätigt«(!) zu den fünf saubersten Gewässern in Bayern gehört – einschließlich der Gebirgsbäche. Das Wild wird vom Forstamt Rothenbuch oder von einem persönlich bekannten Jäger bezogen und es muss in der Einzeljagd geschossen worden sein. »Treibjagden regen die Tiere sehr auf, das Adrenalin geht ins Blut, das verdirbt den Geschmack!«

Auf vergleichbaren Grundsätzen hat solide »regionale Küche« wohl von jeher beruht. Mag sie in den »Landgasthöfen« und in der städtischen Gastronomie auch durchaus »raffiniert« wirken: hier bekommt man das Original. Und das kann man schmecken!

DASS SICH DIESER Umstand weit herumgesprochen hat, zeigt das Gästebuch: Rudolf Schock war hier als Wanderer, von dem leicht belustigt berichtet wird, dass er sogar in seinem Rucksack Autogrammkarten mit sich geführt habe. Die Schauspieler, mit denen im benachbarten Mespelbrunn vor gut 50 Jahren »Das Wirtshaus im Spessart« verfilmt wurde, kehrten hier ebenfalls ein. Sie ließen sich sogar zu den Dreharbeiten Essen bringen! Selbstverständlich war auch der große Robert Gernhardt hier, der zusammen mit dem Bamberger Schriftsteller Gerhard Krischker auf den Spuren Tucholskys wandelte und dem 300 Meter talaufwärts eine nach ihm benannte Linde nebst kleinem Gedenkstein gewidmet ist. Hannelore Elsner hat neben einem bestrickenden Porträt, das sie (noch?) ganz schlank zeigt, »Wildschwein, Schnitzel, Saibling, Leberknödelsuppe, Silvaner und Plääätzchen!!!« gerühmt und die Biermösl Blosn hat sich – mit Gerhard Polt unterwegs – in voller Besetzung und zierlicher Schrift verewigt: »Mit exorbitantem Respekt ... Michl, Hansi, Stofferl Well«.

Am originellsten aber ist ein Zeugnis, das in den frühen achtziger Jahren bei der Rückkehr von einem Fußballspiel in Frankfurt der Jimi Hendrix des Profifußballs und passionierte Zigarrenraucher Paul Breitter hinterlassen hat:

Nenne mir Muse den Mann,
 den vielgewandte!
 Haste wider (en) Elfmeter verschosse,
 hier ist er und ihm fällt kein Spruch ein!,

so lautet die unverkennbar von einem hessischen Humanisten auf Bitzen der Wirtin gefertigte Übersetzung seiner geflügelten Worte. Die sind nämlich – und das dürfte in der gesamten europäischen, wenn nicht der Welt-Fußballszene einmalig sein! – in klassischem Griechisch verfasst und niedergeschrieben, besser: mit dem Kugelschreiber in die betreffende Seite des Gästebuchs eingegraben! Wir dürfen davon ausgehen, dass auch der damals nicht nur wegen seiner Konsequenz als Ausputzer, sondern vor allem wegen seiner enormen, geradezu stürmermäßigen Grundschnelligkeit von Kaiserslautern bis Hamburg und Berlin gefürchtete Linksverteidiger nach dem Gastmahl in der Lichtenau getröstet und guter Dinge Richtung München weitergefahren ist!

NACHTRAG: NATÜRLICH SIND auch die angebotenen fränkischen Weine noch so gut wie zu Tucholskys Zeiten, wenn nicht – in Hinblick auf das »Möpseln« – sogar noch besser. Denn die Bocksbeutel werden heutzutage glücklicherweise oft nicht mehr mit Korken verschlossen. Und was noch wichtiger ist: Die Lieferanten gehören zur ersten Garde der fränkischen Winzer und sie wurden nach Auskunft der Wirtin über Jahrzehnte hinweg so gut wie nicht gewechselt: »Da weiß man, welche Qualität man kriegt, und auf fünfzig Cent hin oder her darf es einem dabei auch nicht ankommen!«

Dr. Stefan Krimm war bis vor kurzem als Ministerialrat im Kultusministerium für die Fächer Deutsch, Geschichte und Sozialkunde verantwortlich. Nach seinem Ausscheiden aus dem Staatsdienst kann er sich noch mehr als bisher der Kunst des guten Essens und Trinkens widmen. Und darüber schreiben.

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 IHEN 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.