



Liebes Land

Artikel aus Heft 12/2008
© Liebes Land 2008

Die beste Art zu Leben



Im Gentnerhof führen die Schwestern Maria-Theresia (links) und Walburga das Regiment.



Die Gebäude des Landgasthof wurden bereits 1671 errichtet (unten links), noch heute gilt das Motto, dass die Großmutter auf einen Läufer stickte: „Frohe Gäste – dem Wirt ein Fest“ (oben links).



Frauen-Zimmer

Zwei Schwestern verwandelten den uralten Hof ihrer Vorfahren in ein **Gasthaus**, das Maßstäbe beim Essen setzt. Mit von der Partie: ein Mann, der nicht Sternekoch sein wollte.

Im fränkischen Landgasthof Gentner kann man mit einem Teller Suppe in die Vergangenheit reisen. In der Gaststube, dem Herzstück des 400 Jahre alten Gebäudes, sitzt Walburga Gentner und erzählt bei Gerstensuppe und geräu-

chterer Bratwurst aus der Familiengeschichte. „Die 1671 errichteten Gebäude dienten einst der landwirtschaftlichen Versorgung der Burg Spielberg.“ Diese Burg aus dem Jahr 1400 liegt bei Gnotzheim, auf der Spitze des Hahnenkamms.

Ihr zu Füßen liegt der Hof der Familie Gentner.

1859 kauften die Vorfahren den Hof, der bis heute im Familienbesitz ist. Seit-her lebten dort stets mehrere Generationen unter einem Dach. „Meine Ururgroß-

Fotos: Schöhl

eltern bauten damals ein Gasthaus mit eigener Brauerei auf“, so die 41jährige Chefin. Das um 1850 errichtete Sudhaus, in dem traditionell die Würze für die Brauerei gemacht wurde, steht heute allerdings leer. Seit 1975 wird dort kein Bier mehr gebraut.

Der Gaststube sieht man die lange Geschichte an: Die Holzvertäfelung ist original, der Parkettboden kann von so mancher Zecherei erzählen. Die weißen Leinenvorhänge an den Fenstern stammen aus der Aussteuer der heute 91jährigen Tante. Auf einem alten Schreibtisch

„Wir sind eine richtige Weibewirtschaft“

liegt ein von der Großmutter liebevoll bestickter Läufer mit dem Leitspruch, der heute noch gilt: „Frohe Gäste – dem Wirt ein Fest“.

Die Wände schmücken Fotos aus dem 19. Jahrhundert. Damals war eine Gaststube noch der Ort, an dem man nach der Arbeit zusammensaß, wo Dorf- sowie Weltpolitik gemacht und Neuigkeiten ausgetauscht wurden. „Das war früher der gesellschaftliche Mittelpunkt. Hier

hat man gefeiert, gegessen und die Zeit miteinander verbracht“, so Walburga Gentner.

Viel Arbeit hat die Familie in den vergangenen Jahren investiert, damit das wieder so wird. Mitte der 1990er Jahre starben Gentners Eltern, die Zukunft des Hofes war ungewiss. Walburga Gentner studierte damals Betriebswirtschaft und wollte eigentlich ins Ausland. Stattdessen

Das Geschwisterpaar machte aus dem Hof ein Schmuckstück, nicht nur in den Innenräumen.



Kontakt

Landgasthof Gentner,
Spielberg 1,
91728 Gnotzheim im Landkreis
Weißenburg-Gunzenhausen,
Tel. (098 33) 988930,
www.gasthof-gentner.de,
info@gasthof-gentner.de



Antike Stühle und Tische schmücken die drei Gasträume des Hofes (links). Gekocht wird im Gentnerhof viel mit frischen Kräutern, zum Beispiel mit Meersalz samt gerösteten Brennnesselsamen.

übernahm sie mit ihrer jüngeren Schwester Maria-Theresia den Hof und führte die Familientradition fort.

„Wir sind eine richtige Weiberverschaffung“, sagt sie lachend. Zusammen mit der heute 91jährigen Tante verwandelten die beiden Frauen den Hof in ein Schmuckstück. Im April 2004, nach zweijähriger Restauration, eröffnete der alte

neue Landgasthof. Anfangs kochten die Damen des Hauses noch selbst, was auf die Dauer freilich zu anstrengend war. Dann engagierten sie einen Mann, Oliver Marschall, einen Küchenchef der Spitzenklasse.

Der 45jährige lernte im Hotel Bareiss in Baiersbrunn und arbeitete für die Sterneköche Dieter Müller und Hans Haas.

Letzterer leitet das zu den weltweit 50 besten Restaurants zählende Tantris in München. Marschall hatte sogar die Chance, für den berühmten Eckart Witzigmann, einen der weltbesten Köche, zu arbeiten.

Doch die Welt der illustren Häppchen und exquisiten Schnittchen war nicht seine Welt. „Die Sterneküche ist nichts

Das Hausrezept: Orangen-Kürbiscremesuppe mit Dörrpflaumen

Zutaten für vier Personen:

1 Hokaido-Kürbis, 0,25 l Sahne, 0,5 l Orangensaft, 200 g Schalotten, 50 g Butter in Scheiben geschnitten, 2 Knoblauchzehen zerdrückt, 40 g Ingwer geschält und fein gehackt, 4 Dörrpflaumen, 20 g Kürbiskerne, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Honig, Kürbiskernöl.

Zubereitung:

Kürbis entkernen, nicht schälen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und diese mit den Schalotten in der Butter angehen lassen. Knoblauch und Ingwer darin kurz andünsten und mit Orangensaft auffüllen. Etwa eine Stunde köcheln lassen. Dann den weichen Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Honig. Kürbiskerne ohne Fett anrösten. Vor dem Anrichten die Suppe schaumig aufmixen und in Suppenteller gießen. Dörrpflaumen in kleine Stücke schneiden und einlegen. Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.



für mich“, sagt Marschall. „Der ständige Konkurrenzkampf zwischen den Köchen und die angespannte Atmosphäre sind kein schönes Arbeitsklima.“

Der Gentnerhof „war ein Glücksgriff für mich“, schwärmt Marschall, der selbst zum Glücksgriff für den Hof wurde. Gemeinsam mit den Schwestern erarbeitete er das Konzept für die Küche. Allen war klar: Im Gasthaus sollten bodenständige Gerichte mit regionalen Zutaten, aber dem gewissen Pfiff vorherrschen.

So kam Marschall zur gelben Bete, einem ziemlich unbekanntem Schatz aus Großmutterns Küche. Die gelbe Variante schmeckt fruchtiger, süßer und nicht so erdig wie die rote Bete. Im Gasthof kommt sie frisch vom Garten auf den Tisch, von Oliver Marschalls Schwiegermutter angebaut. Auch das ist Teil des Konzepts: Es werden nur frische Produkte verwendet. Der Fisch stammt aus fünf Kilometer entfernten Weihern, das Rind von Weiden vor der Haustür, die legendäre fränkische Bratwurst stopft der Cousin in seiner Metzgerei am Ort. Obst und Gemüse, Pilze und Nüsse kommen von Märkten oder aus den eigenen Gärten.

Die Speisekarte wechselt wöchentlich. Gekocht wird, was Saison hat. „Ich kaufe keine Unmengen an Ware, um sie nachher wegzuworfen“, lautet Marschalls Philosophie. So kann es durchaus vorkommen, dass ein Gast das gewünschte Gericht nicht bekommt. Marschall empfiehlt ihm dann ein anderes, ebenso

frisch, ebenso lecker. Die besten Ideen für Rezepte, so erzählt er, hat er immer auf dem Weg zu Arbeit – den er per Fahrrad zurücklegt.

Das Küchenkonzept überzeugte auch die Vereinigung „Slow food“, welche die Kultur des genussreichen Essens und Trinkens pflegt. Zu ihren Mitgliedern zäh-

Die Gaststube um 1920. Der Großvater Fritz Gentner (vorne, in der Mitte) beim Honoratioren-Stammtisch.



Walburga Gentner wollte eigentlich ins Ausland, übernahm dann aber den Hof.

len „ehrliche“ Landgasthöfe verschiedener Regionen, die typische regionale Küche bieten und Zutaten von regionalen Händlern verwenden. Das Motto lautet: Gut, sauber, fair.

Gäste können nach dem Essen in einem der sieben Zimmer übernachten. Zur Erinnerung an die gute harte Zeit dient hier eine alte Waschküchle samt Krug, aber auf den Komfort von Dusche und fließendem Wasser muss natürlich niemand verzichten.

Die Schwestern haben Pläne: Walburga träumt davon, eines Tages das alte Sudhaus in den Gasthof zu integrieren, Maria-Theresia will einen Kräutergarten anlegen. Dort will die Kräuterpädagogin auch Kräuterkunde mit Kindern betreiben. Vor einem Jahr wurden hinter dem Haus 20 Apfel- und Birnbäume historischer Sorten gepflanzt, die Obststube. In einigen Jahren, so hofft Oliver Marschall, kann er die Früchte bei seinen Gerichten verwenden.

Bianca Winze