

30.03.2016 03:30 | Frank Weiner

"Bauernschänke" in Kelkheim: Gastronomen mit Herz und Seele

Kelkheim

Das traditionsreiche Lokal am Bahnhof hat in mehr als 115 Jahren schon viele Zeiten erlebt. Die Stollenwerks machten damals aus der Kneipe ein Restaurant – gegen so manche eingefahrene Strukturen.




... und ihr Mann Wolfgang managte die Küche. F: privat.

Fast 44 Jahre hat Wolfgang Stollenwerk in der Küche seiner „Bauernschänke“ gestanden und Spezialitäten wie das Münchner Schnitzel, Kohl und Pinkel oder den Rheinischen Sauerbraten zubereitet. Ebenso lange war seine Frau Inge im Service, bediente die Gäste, zapfte Bier, machte Abrechnungen. Inzwischen sind die beiden Gastronomen mit Herz und Seele aber Ruheständler – die bekannte Kelkheimer „Bauernschänke“ haben sie an ihre Nachfolger übergeben. Die neuen Eigentümer Anke Schäfer und Maci Jalili haben die Mitarbeiter übernommen und wollen die gut bürgerliche Küche auch fortführen.

Romanze am Rhein

Die Stollenwerks haben indes schon viel erlebt – vor und während ihrer gemeinsamen Karriere in der Gastronomiebranche. Wolfgang Stollenwerk stammt aus der Eifel, lernte in Aachen Koch, legte die Prüfung mit 1,2 hin, arbeitete in verschiedenen Häusern und setzte dann noch die Hotelfachschule in Dortmund drauf. Über Koblenz kam er nach Hanau ins Rhein-Main-Gebiet. In der renommierten „Krone“ in Assmannshausen am Rhein, eine weitere Station, lernte er seine Frau kennen, die aus dem Rheintal stammt. Sie hatte dort in einer Metzgerei gearbeitet – war also ebenfalls vom Fach. Das fügte sich – und da beschlossen die Stollenwerks: „Wir machen uns selbstständig.“ Wegen fehlender finanzieller Reserven sei das „eine schwierige Entscheidung“ gewesen, weiß er.

Ein Umbruch

Nach eineinhalb weniger berausenden Jahren mit der „Rose“ in Klein-Auheim wurde ihnen die Immobilie am Kelkheimer Bahnhof angeboten. Das Projekt sei „reizvoll“ gewesen“, erinnert sich Stollenwerk, der schon immer Koch werden wollte – vielleicht, weil das seine Oma so gut konnte. Um das Jahr 1900 gebaut, gab es in dem Haus immer Lokale – passend zur Bahnhofsnähe hießen sie anfangs „Zur Eisenbahn“, später „Zum Bahnhof“. An diesem Punkt übernahmen die Stollenwerks – und es wurde eine Menge Arbeit: „Das war eine Kneipe“, erinnert sich der Gastronom an eher weniger glanzvolle Zeiten. Von Anfang an wollte das Paar hier ein Restaurant etablieren, führte aber zunächst „Zum Bahnhof“ in diesem Stil fort. Ohne diese guten Startumsätze hätte das Projekt wohl kaum realisiert werden können, weiß der Unternehmer heute. Als der Wechsel vollzogen wurde und auf einmal Tischdecken zur Dekoration gehörten, hätten Stammgäste diese beim ersten Mal noch heruntergenommen. Auch von einigen Krawallmachern, die in den Anfangszeiten Scheiben einwarfen, ließen sich die Stollenwerks nicht entmutigen. Als ein Küchenhelfer aus Versehen Pril statt Öl in den Salat kippte und dieser beim Umrühren Blasen bildete, sei dies zum Schmunzeln gewesen und ebenso ohne Folgen geblieben, erzählt der 68-Jährige.

Er und seine zwei Jahre jüngere Frau machten ihren Weg hier in der Stadtmitte. Nach wenigen Jahren wurde umgebaut, es kam ein Wintergarten hinzu – „der erste damals im Ort“, erinnert sich Stollenwerk. Mit dieser Veränderung kam der neue Name. Fortan speisten die Gäste in der „Bauernschänke“, das

sei ein Bezug zum traditionellen Ort, aber auch zum Rustikalen, sagt Stollenwerk. Denn eine klassische Küche war dem Koch immer wichtig, er führte saisonale Phasen für Kohl und Pinkel, Bärlauch oder Pfifferlinge ein und sei – nach eigenen Angaben – wieder der erste Gastronom in Kelkheim gewesen, der Muscheln anbot. Nebenbei führten beide noch die neue Kneipe „Tenne“, die sie später dann aber verpachteten.

Nun als „Miet-Koch“

Das alles hat funktioniert. Mehr als vier Jahrzehnte hielt sich die „Bauernschänke“ gut im Geschäft, zum Teil mit bis zu sieben Mitarbeitern. Beide hätten den Schritt in die Selbstständigkeit in Kelkheim nicht bereut, betont er. „Wir hatten viele schöne Zeiten, gute Gäste. Aber wir haben auch die schlechten Zeiten kennengelernt.“ Wirtschaftskrise und Baustelle vor der Tür wurden überstanden. Ein zweites Standbein bot der Partyservice, hier wurde die Stadt Kelkheim ein wichtiger Auftraggeber – etwa bei den Neujahrsempfängen. „Da haben wir in der Cafeteria im Rathaus die ganze Nacht Büfetts aufgebaut“, erinnert sich Stollenwerk, der mehrere Köche ausgebildet hat und im Prüfungsausschuss an der Berufsschule sitzt. Dass es die beiden Töchter nicht in die Gastronomie zog, kann er bei einem stressigen Job mit Schichten in die Nacht hinein verstehen. Doch die Küche lässt Wolfgang Stollenwerk auch im Ruhestand nicht los, er hat ein Kleingewerbe als „Miet-Koch“ angemeldet. Und was sind so die Leibspeisen? Bei seiner Frau eher Gemüse und Fisch, bei ihm schon gerne mal ein Eintopf oder Schnitzel. „Ich mag eher die bodenständige Küche“, sagt er – und hat damit 44 Jahre auch seine Gäste bestens beeindrucken können.

(wein)