

WOLFGANG SCHNEIDERS LIEBLINGSWIRTSHÄUSER MEINE 50 BESTEN TIPPS AUS „WIR IN BAYERN“

Im Gespräch mit Autor Wolfgang Schneider

Herr Schneider, können Sie sich noch an ihre erste Sendung sprich erstes Wirtshaus erinnern, die Sie im Rahmen von „Wir in Bayern“ besucht haben?

Wolfgang Schneider: „Ja klar, sehr gut sogar. Ich war im Herbst 2015 im Frankenwald beim Rennrad fahren und da bin ich auf den Landgasthof Harmonie in Lichtenberg gestoßen, ganz oben in Bayern. Dieser Gasthof hat alles, was ein gutes Wirtshaus ausmacht: Er hat Atmosphäre, es hat Geschichte, es ist schön da und vor allem kann man dort gut essen. Und ich nehme an, das ist immer noch so. Als es dann am 6. Mai 2011 losging in „Wir in Bayern“ mit den Wirtshaustipps war das unser erster Tipp, gefolgt übrigens vom Goldenen Löwen in Kallmünz, der auch im Buch auftaucht, zum Nachlesen auf Seite 60.“

Was hat den Ausschlag gegeben, dass Sie sich für die im Buch beschriebenen 50 Wirtschaften entschieden haben?

Wolfgang Schneider: „Erstens, das Essen muss schmecken. Und das kann von einfacher bayerischer Hausmannskost bis hin zu gehobener internationaler Küche gehen. Selbstverständlich muss die Küche handgemacht sein, Packerl, Plastikkübel mit Soße und Geschmacksverstärker haben bei mir Hausverbot. Dann: das Ambiente muss passen, der Gast sollte sich wohlfühlen und wenn das Haus dann eine wie auch immer geartete spannende Geschichte hat, umso besser. Wobei ich sagen muss, dass es noch viele andere Wirtshäuser verdient hätten, im Buch zu stehen – die Auswahl war wirklich qualvoll.“

Wie sieht es denn mit der bayerischen Wirtshauskultur aus? Allenthalben liest man immer wieder vom Wirtshaussterben.

Wolfgang Schneider: „Das ist natürlich ein ernstes Problem. Fast ein Viertel der bayerischen Gemeinden, so schätzt man, sind ohne Wirtshaus. Und es werden vermutlich immer mehr. Die Gründe sind vielfältig: Ich nenn jetzt nur mal den Wegfall von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum, das Dorf wird zunehmend als unattraktiv empfunden, die Jugend wird immer mobiler. Und

dann gibt's auch noch die große Konkurrenz durch Vereins- und Pfarrheime. Und nicht zuletzt machen die Fast-Food-Betriebe, die Döner-Buden, die Bäckereien und die Metzgereien dem Dorfwirt gewaltige Konkurrenz. Die zahlen natürlich auch weitaus weniger Mehrwertsteuer."

Klingt jetzt sehr pessimistisch von Ihnen. Demnach hat das Wirtshaus auf dem Land keine Chance?

Wolfgang Schneider: „Doch durchaus – aber es wird sich verändern und dafür gibt's auch im Buch das eine oder andere Beispiel. Die Qualität muss allerdings stimmen und ich glaube fest daran, dass trotz aller sozialen Netzwerke die Sehnsucht nach einem wirklichen Gespräch und nach Gemeinschaft bleibt. Denn schließlich haben wir Menschen uns schon von Anbeginn um das Feuer geschart, um Nahrung aufzunehmen.“

Bei ihren kulinarischen Entdeckungsreisen durch die bayerischen Regierungsbezirke gibt es bestimmt recht große Unterschiede. Was sind denn die Besonderheiten?

Wolfgang Schneider: „Also, zunächst einmal: es gibt überall gute und schlechte Küchen. Aber es gefällt mir natürlich schon besonders, wenn regionale Eigenarten heraus gearbeitet werden, die Bauchstechala in der Oberpfalz zum Beispiel oder die Blaukrautkrapfen in Schwaben.“

Haben sie ein absolutes Lieblingsgericht in dem Buch?

Wolfgang Schneider: „Nicht umsonst hab ich die Blaukrautkrapfen erwähnt, weil ich eben halber Schwabe bin und mit Sauerkrautkrapfen aufgewachsen bin. Und dieses Gericht in der Mühle Katzbrui das hat mich schon an meine Kindheit erinnert: Zum Rehrücken gab's eben diese Blaukrautkrapfen. Das hat schon sehr gut geschmeckt, samt der Preiselbeer-Rotweinsauce, wobei ich auch ein Riesenfan von Rouladen bin.“

Welches Wirtshaus hat Sie persönlich am meisten überrascht?

Wolfgang Schneider: „Ich bin schon in einige reingegangen und hab mir gedacht: Sappradie, dass es so was überhaupt noch gibt, ist fast schon ein Wunder – Gratuliere, Resopal und Fliesenwahn der 60er- und 70er-Jahre überlebt! Auch weil teilweise das Geld zur Renovierung gefehlt hat. Schöne Beispiele im Buch für alte Wirtsstuben mit dicker Patina sind unter anderem das Gasthaus Berndorf, das Gasthaus Zur Hofmark, die Tafernwirtschaft D'Éhrn, das Gasthaus Schönmühl oder der Gasthof Straub, in dem wir unser Titelbild aufgenommen haben.“