



Fluch der Geschichte

Alt zu sein ist keine besondere Tugend und längst nicht immer ein Vorteil. Die historischsten Gasthöfe der Schweiz und Deutschlands scheinen sogar ein bisschen unter der Bürde ihrer langen Geschichte zu ächzen, litten früher unter personellen Querelen oder Hexereivorwürfen. Und auch heute noch wollen Sterne und Riesen sehr behutsam entdeckt werden.

Text: Wolfgang Fassbender | Fotos: Stephan Floss

Mag ja sein, dass man den Riesen tatsächlich mal renovieren musste. Aber ob es wirklich nötig war, die Decke in einem Teil des Gasthauses zu modernisieren? Auf diese Weise? Das kahle Ergebnis ist mit gewöhnungsbedürftig noch am freundlichsten beschrieben, weshalb sich Architekturliebhaber tunlichst in eine andere Ecke des fränkischen Traditionslokals verziehen oder ihren Blick in die vor Empfehlungen strotzende Speisekarte versenken sollten. In der steht immerhin ganz genau, was sich so zugetragen hat im Laufe der Epochen. Der spätere König Ludwig der Bayer kehrte hier, wenn die Quellen einem nicht dreist ins Gesicht lügen, anno 1314 ein, und bereits anderthalb Jahrhunderte zuvor soll Kaiser Barbarossa →

Die Gästeliste klingt gut, vielleicht zu gut, um wahr zu sein. Sie lässt sich aber auch nicht widerlegen

Station gemacht haben im Riesen. Klingt gut, klingt vielleicht sogar ein bisschen zu gut, um wahr zu sein, lässt sich aber auch nicht widerlegen. Inwiefern der damalige Riesen identisch war mit dem heutigen, ist nicht mehr zu klären, doch urkundliche Erwähnung fand er bereits 1158. Rekordverdächtig. Aber zurück zum Heute, zum teilweise immer noch ungewöhnlich hohen Gastraum, in dem nette Kellnerinnen fränkische Klassiker (hausgemachter Kochkäse!) oder internationale Belanglosigkeiten wie Rinderleber mit Kartoffelbrei und argentinische Steaks an die Tische schleppen. Was besonders zu empfehlen sei im gewaltigen Angebot? Sandra Merz, Betriebsleiterin des bis zum Beweis des Gegenteils ältesten Gasthofes Deutschlands, zögert einen Moment und schlägt dann die Bierbrauerpfanne mit verschiedenen Fleischstücken vor. Die sind deftig bis zum Geht-nicht-mehr, gar nicht mal übertrieben trocken und werden von knusprigen Bratkartoffeln, einer intensiven Dunkelbiersauce und passablem Salat flankiert. Gut möglich, dass ähnlich Rustikales hier schon im Mittelalter verzehrt wurde – ohne Kartoffeln, versteht sich.

An der Sauce lässt sich erkennen, dass Bier hier eine wichtige Rolle spielt, spätestens seit dem Jahr 2001. Die ortsansässige Brauerei Faust übernahm damals die Gastwirtschaft, Anke Faust amtiert als Geschäftsführerin, und die flüssigen Bier-Spezialitäten wie die nach Pflaumen duftende Brauereireserve oder der hochprozentige Eisbock bereichern das Angebot. Feine Sache, aber weil der kulinarischen Verve wegen (der Schokokuchen fällt zu süß aus) kaum jemand extra den Riesen aufsuchen dürfte, fragt man sich schon ein wenig, warum ausgerechnet dieses Gasthaus so lange durchhalten konnte.

Durchgehalten hat jedenfalls auch der Sternensamt Walter Josef Erni. Seit dem 16. Juni 1990 ist der Vollblut-Gastronom für die Geschichte der Wettinger Wirtschaft zuständig und guckt so, wie man als Chef des ältesten Gasthauses der Schweiz nun mal guckt: ehrwürdig, selbstbewusst und ein wenig melancholisch. «Die Rahmenbedingungen sind schlecht», grummelt Erni und meint die hohen Kosten, die Beizen in der Schweiz nun mal haben. Einkauf, Mitarbeiter, strenge Vorschriften, dazu der nicht zu verleugnende Wandel der Konsumgewohnheiten. Mal herrscht Ebbe, mal wird die Terrasse von Hundertschaften Hungriger geflutet. Nicht alles ist, wie es früher war, und an diesem strahlend schönen Mittag im Frühwinter verirren sich nur ein paar Kunden in die Historienshow. Dabei kommt man bequem mit der S-Bahn von Zürich nach Wettingen, ist vom Bahnhof nur drei Minuten zu Fuss unterwegs bis zum einstigen Weiberhaus, der Herberge für Frauen. Die durften einst sicherheitshalber keinen Fuss ins Kloster setzen, mussten also jenseits der Mauern beherbergt und verköstigt werden: ein ausreichender Grund, um schon im Mittelalter eine speziell diesem Zweck gewidmete Taverne ins Leben zu rufen. Gasthäuser, die sowohl Betten wie Speisen und Getränke anboten, lohnten sich damals halt nur an jenen Orten, an denen viele Menschen fern der Heimat und mit ausreichend Geld zusammenkamen. Weil der Tourismus im heutigen Sinne noch nicht erfunden war, ging es im 12. oder im 13. Jahrhundert vor allem um die Beherbergung und Verpflegung von Pilgern, reisenden Kaufleuten und dienstlich aushäusigen Adligen samt Pferden. Oder, wie →



Kein Schnickschnack: Bierbrauerpfanne, wie sie anno 2014 im ältesten Gasthof Deutschlands serviert wird.



Die ersten, die im Sternen in Wettingen nächtigten, waren weibliche Verwandte (oder Bekannte?) der Mönche, Pilger und Adlige.



Ehrwürdig, selbstbewusst und etwas melancholisch:
Walter Josef Erni im ältesten Gasthaus der Schweiz.

«Klosterrezepte? Die geben nicht genug her! Die haben ja vor allem Eintöpfe gegessen!»

Walter Josef Erni

der Sternen beweist, um die weiblichen Verwandten (oder gar Bekannten?) der Mönche. Wann exakt zum allerersten Mal Speisen ausgegeben wurden auf der Klosterhalbinsel von Wettingen, ist unbekannt, aber das kulinarische Erst-Ereignis muss noch vor der Weihe der Klosterkirche 1256 stattgefunden haben. Dass der heutige Gasthaus-Bau aus dem 17. Jahrhundert stammt und nur noch in geringen Mengen Baumaterial von ganz früher integriert, tut dem historischen Charme keinen Abbruch. Als Wirt Erni seinen Job antrat, machte er sich jedenfalls bald ans Recherchieren, fand heraus, dass der Name Sternen vom Kloster Maris Stella abgeleitet wurde und dass sich ab 1857, nachdem die Mönche abgezogen waren, weltliche Wirte in rascher Abfolge die Klinke in die Hand gaben. Einige blieben bloss ein paar Monate auf ihrem Posten, nur wenige hielten es länger als zehn Jahre aus. Ob der Betrieb eines Gasthofes dieses Alters und Rufes schon damals mit Schwierigkeiten verbunden war? Ob anspruchsvolle Gäste übermässige Mühen bereiteten?

Auch beim Miltenberger Riesen lief nicht immer alles nach Plan. Aus dem gotischen Vorgängerbau sind Teile ins heute noch erhaltene Renaissancegebäude gerettet worden, die Aufbauten geniessen ihrer filigranen Ausführung wegen Ruhm und Denkmalschutz. Doch bald nach dem Ausbau zur heutigen Höhe, Ende des 16. Jahrhunderts, traf es die verantwortlichen Wirte mit Wucht. Sowohl Benedikt Stumpf als auch Lorenz Beck beendeten ihr Dasein nicht beim Humper Bier in der Wirtsstube oder im Bett darüber, sondern höchst ungemütlich auf dem Scheiterhaufen, angeklagt und verurteilt wegen Hexerei. Eine Ausrede, wie Historiker vermuten. In Wirklichkeit dürfte es den Riesen-Chefs an den Kragen gegangen sein, weil die Umgebung neidisch war auf den guten Geschäftsgang. Eine prachttvolle Herberge, verkehrstechnisch günstig am Main gelegen – das musste doch einfach funktionieren! Tat es auch, jedenfalls eine Zeit lang. Ein paar Prominente sind, wie aushängende Fotos der Schauspielerinnen Olga Tschschowa und Mady Rahl beweisen, auch im 20. Jahrhundert noch vorbeigekommen, doch irgendwann muss das Gasthaus aus der Mode gekommen sein. Besitzer Werner Jöst verpachtete schliesslich das Restaurant, kümmerte sich bloss noch ums

Hotel, das über einen separaten Eingang zu erreichen ist und das plüschige Flair der 1960-er verströmt. Bereits ab 90 Euro ist die Kaisersuite zu mieten, Frühstück inbegriffen, und das einst berühmte Fürstenzimmer gibt es nochmals billiger.

Flair besitzt der Sternen auch, aber mit der Nachkriegszeit hat es nichts zu tun, weder links noch rechts vom Eingang. Walter Erni betreibt im gleichen Hause nicht nur die schlicht, aber stilvoll eingerichtete Klostertaverne, sondern auch das elegante Lokal namens Stella Maris. Gehobene internationale Küche kann man wohl nennen, was hier aufgetischt wird. Zarte Häppchen vom Rind stehen vor uns, laut Karte hätte es aber auch Lachsrosetten, die thailändische Fischsuppe oder eine Gänseleber «façon Tatin» gegeben. Die Milchprodukte danach stammen vom Aargauer Käsepapst Rolf Beeler, aber sehr viel mehr regionale Besonderheiten sind nicht zu entdecken. Ob es vielleicht Sinn machen würde, historische Speisen des Mittelalters aufzutischen? Sollte man den Sternen nicht als Aargauer Uralt-Beiz inszenieren? Erni schaut, als hätten wir ihm →



In der Stella Maris Stube in Wettingen wird im Jahre 2014 nach Christus eine gehobene, internationale Küche geboten.

Ein paar Prominente sind auch im 20. Jahrhundert noch vorbeigekommen

Krabbenscocktail über die Schuhe gekippt. «Klosterrezepte? Die geben nicht genug her! Die haben ja vor allem Eintöpfe gegessen!» Auch wieder wahr. Das Mittelalter zu verklären, wie es Ende des 19. Jahrhunderts Mode war, ergibt in gastronomischer Hinsicht keinen Sinn. Und an historischen Devotionalien mangelt es auch. Vielleicht gaben die verflissenen Wirte nicht genug Acht auf Zeugnisse der Vergangenheit, warfen alte Speisekarten weg statt sie in Schaukästen zu hängen. Nicht ausgeschlossen also, dass die Gesichter mancher Kunden länger werden, stöbern sie im ältesten Gasthof der Eidgenossenschaft erwartungsfroh nach Spuren von einst. Zumindest dürfen sie ausführliche Dokumentationen der Gasthausgeschichte einsehen, alte Ansichtskarten, Pläne, Zeichnungen studieren.

Was die ersehnten urigen Speisekarten angeht, muss auch Riesen-Betriebsleiterin Sandra Merz passen, aber nebenan im Hotel werden wir fündig. Werner Jösts Witwe Cilly ist längst eine alte Dame, sitzt ganz oben im Frühstücksraum vor dem Fernseher und



Die Schauspielerinnen Mady Rahl (im Beweisfoto) und Olga Tschschowa waren zum Beispiel auch im Gasthof Riesen.

findet, nach ein bisschen Sucherei, doch noch Geschichtliches. Im späten 19. Jahrhundert schrieb man im Riesen Menüs noch in französischer Sprache und blickte voller Ehrfurcht auf die Grande Cuisine des westlichen Nachbarn; mit Beginn des Ersten Weltkriegs war das Deutsche dann vaterländische Pflicht. Was dem kulinarischen Niveau nicht unbedingt genutzt haben dürfte. Tische man im Juni 1873 noch Turbot, Ris de veau und Seezungen in Aspik auf, gefolgt von Eis, Kuchen und Erdbeerkompott, wurden 1926 zur Feier einiger Rechtsanwälte lediglich Aal und Reh serviert, beide Male von Kartoffeln begleitet. Ein Dessert sparten sich die offenbar kalorien- und preisbewussten Juristen, liessen sich allerdings nicht von Riesling und Rotwein abhalten. Eine Art von Getränken, für die auch Walter Erni ein Faible hat. Sich auf die vor Ort gefüllten Aargauer Weine zu beschränken, fällt ihm keine Sekunde ein, edelste Rotweine aus dem Süden hat es reichlich. Nichts aber verblüfft mehr als die Auswahl an glasweise offerierten Sherrys der allerbesten Sorte. Ob so etwas Kreatives hier funktioniert? Ob die Sternen-Besucher jetzt alle Oloroso, Palo Cortado und Amontillado schlürfen? Walter Josef Erni zuckt die Schultern. Selbstläufer seien sie nicht, die Andalusier. Aber nach mehr als zwei Jahrzehnten Wirten im ältesten Gasthof der Schweiz darf man sich doch wohl ein paar Spleens erlauben. Ach was, wahrscheinlich muss man sie sogar pflegen, um den täglichen Job als Museums-Gastgeber zu verkraften. ■

DIE ÄLTESTEN UND DIE ALLERÄLTESTEN

Drei Gasthöfe streiten sich um den Titel des ältesten Lokals Deutschlands. Neben dem Riesen in Miltenberg, dessen Name 1158 erwähnt wird, nimmt auch der Rote Bären in Freiburg im Breisgau den Titel für sich in Anspruch. Dort wurden erstmals im 12. Jahrhundert (aber wann?) Speisen und Getränke verabreicht, Fundamente stammen sogar aus der Zeit vor 1120. Auch die Herberge zum Löwen am Schönberg (angeblich 1231 erbaut) mischt mit im Rekordspiel. In der Schweiz scheint die Sache klarer. Der Sternen in Wettingen muss schon vor dem Jahr 1256 seinen Betrieb aufgenommen haben (andere Quellen nehmen für die Zeit zwischen Klostergründung 1227 und 1230 ein Gasthaus an), während der Bären in Münsingen erst seit 1371 existiert.

ADRESSEN

Gasthof Sternen Kloster Wettingen
Klosterstrasse 9 | 5430 Wettingen
056 427 14 61 | sternens-kloster-wettingen.ch

Gasthaus zum Riesen
Hauptstrasse 99 | D-63897 Miltenberg
+49 93 71 98 99 48 | riesen-miltenberg.de