

# Insel Verlag

## Leseprobe



Seitz, Erwin  
**Das Gasthaus**

Ein Heimatort  
Mit zahlreichen farbigen Fotografien

© Insel Verlag  
Insel-Bücherei 1497  
978-3-458-19497-2





Erwin Seitz

DAS GASTHAUS

EIN HEIMATORT

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 1497

# INHALT

## EINFÜHRUNG

Überwindung der Krise: *das verjüngte Gasthaus* 9

## VON DER GESCHICHTE IN DIE GEGENWART

Frühe Muster: *Gastereien der Kelten und Germanen* 17

Voll dienstbereiter Liebe: *die Klosterherberge in der Periode der Franken* 26

Verweltlichung: *gewerbliche Gastronomie um 1200* 33

Höfisches Vermächtnis: *die »Goldene Krone« als Fürstenherberge* 35

Aufblühen: *das Gasthaus in Spätgotik und Renaissance* 43

Behagliche Stube: *umlaufende Wandbänke, Vertäfelung, Kachelofen* 46

Von handwerklicher Güte: *Rauchbier, Bratwurst, Sauerkraut* 52

Menschliches Miteinander: *Umgang, Gespräch, Lebensart* 59

Der Kern: *das Gemütliche, Biedermeier, elegante Einfachheit* 66

Gastronomische Verzweigung um 1800: *Hôtel und Grandhotel* 73

Charme des Alltäglichen: *der moderate mittlere Stil* 77

Um 1850: *Apfelweinwirtschaft, Frankfurter Grüne Soße, Leipziger Allerlei* 81

Ein anderer Zuschnitt um 1900: *Riesenlokal, Bräu- und Weinhaus* 91

Hauptstadt: *Auf dem Weg zum verjüngten Gasthaus von heute* 100

## ANHANG

Adressen und Empfehlungen 130

Bildnachweis 134

Dank 135

# DAS GASTHAUS



# EINFÜHRUNG

## *Überwindung der Krise: das verjüngte Gasthaus*

### I

Man kann nicht sagen, dass das Gasthaus in aller Munde sei – außer vielleicht in Oberbayern. Für viele Zeitgenossen ist es eher etwas Gestriges. Doch wenn nicht alles täuscht, blüht es soeben wieder auf – nicht überall so, wie es einmal war, sondern oft in verjüngrter Form. In einer Epoche des beschleunigten Wandels haben viele Menschen Sehnsucht nach dem Beständigen. Das Gasthaus entpuppt sich als ein romantisches Erbe mit eigenen Impulsen.

Ein Liebling der Moderne war lange Zeit das französische Bistro oder die italienische Café-Bar. Der Gast schneit herein, lehnt sich an den Tresen, bestellt einen Aperitif, Digestif, Espresso oder setzt sich an einen kleinen Tisch, isst ein paar Happen, geht bald wieder, voller Elan. Demgegenüber konnte das deutsche Gasthaus schon seit längerem nicht mehr beanspruchen, zeitgemäßen Lebensstil zu verkörpern, stammt es doch seiner ursprünglichen Prägung nach aus einer Epoche, als die Uhren noch anders gingen. Nicht der Tresen, sondern der Tisch, der langgezogene Tisch aus massivem Holz, ist die Seele des Gastes. Entscheidend ist nicht das Kommen und Gehen, sondern das Sitzen und Zusammensein. Der Gast bleibt hocken, oft über Stunden – mag draußen die Welt machen, was sie will.

Auf der Suche nach einer konstanteren Lebensform kommt das Gasthaus den Wünschen der Menschen heute wieder näher. Es vermittelt einen gemächlicheren Rhythmus, Ortsverbunden-

heit, Tradition. Es schließt den Einzelnen nicht aus, sondern bindet ihn ein in die Gemeinschaft. Speis und Trank sind für den Alltag bestimmt, ohne gleich den Geldbeutel zu ruinieren. Das Gasthaus eignet sich aber auch für den Festtag, für Hochzeits- und Geburtstagsfeiern, sofern entsprechende Räumlichkeiten vorhanden sind. Die Gasthausküche gibt sich bodenständig, kennt jedoch ebenso eine gewisse feinere Art.

Gemeinsam am Tisch sitzen, das Essen miteinander teilen: das schafft Bindung. Darin liegt ein Geheimnis des Gastrohauses, dass es eine tiefere menschliche Sehnsucht anspricht: gutes Essen bekommen und nicht allein sein, einen Ort haben, wo man sich wie zu Hause fühlt, aber doch außerhalb der eigenen vier Wände ist, mit Publikum. Selbst jener Gast, der einzeln am Tisch sitzt, fühlt sich aufgehoben. Im Gasthaus klingt ein Gefühl von Heimat an, ohne von der übrigen Welt abgekapselt zu sein.

Es erscheint mir angemessen, sich dieser Tradition zu vergewissern und ihr eine Liebeserklärung zu machen. Ich bin selbst in einem ländlichen Gasthaus in Franken aufgewachsen. Das Wirtshausleben steckt vermutlich in mir. In jungen Jahren zog es mich eine Zeitlang nach München, wo ich die großstädtische Bräuhaus- und Biergarten-Tradition kennenlernte. Nun lebe ich schon seit langem als Journalist und Gastronomiekritiker in Berlin und nehme am Wandel der Kapitale teil. War sie vor 1989, zu Zeiten der Mauer, noch kulinarische Diaspora, so wird sie jetzt zur Food-Metropole, wo entschiedener als andernorts neue gastronomische Wege eingeschlagen werden.

Der Typus des Gastrohauses spielt im zeitgenössischen Berlin eine nicht unwesentliche Rolle, selbst wenn das nicht immer auf den ersten Blick zu erkennen ist. Verblüfft stellte Christian Seiler 2019 in seinem Buch *Alles Gute. Die Welt als Speisekarte* fest:

»Du gehst auf die Suche nach der neuen Mitte von Berlin und landest in einem deutschen Wirtshaus.« In diesem Fall in den »Kurpfalz-Weinstuben« in Berlin-Charlottenburg. Uriq, kein schlechter Tipp.

Schließlich hat die Wiederkehr des Gasthauses etwas mit weltweiten Bewegungen zu tun. Viele Menschen glauben nicht mehr an die Versprechungen der industriellen Moderne, daran, dass immer noch mehr Technik, Ökonomie, Deregulierung gesellschaftlichen Fortschritt bewirke. Man ahnt, dass dafür auch Lebenskunst, Besonnenheit, Maß, Genüge, kluge Schlichtheit vonnöten sind.

Es entfaltet sich bei nicht wenigen Zeitgenossen eine postindustrielle Gesinnung, in der immaterielle Werte, Bildung, Familie, nachbarschaftliche Lebensform, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Gemeinwohl an Bedeutung gewinnen. Dahinter verbirgt sich nicht simple Antihaltung gegenüber Technik und Industrie, denn sie haben die Lebensmöglichkeiten des modernen Menschen erweitert, doch sie gelten nicht mehr als der Weisheit letzter Schluss.

Der Soziologe Andreas Reckwitz legt in seiner epochalen Studie über *Die Gesellschaft der Singularitäten* (2017) dar, dass viele Bürger die industrielle Rationalisierung und Standardisierung, Formen der Monotonie und Entzinnlichkeit satthaben und sich nach dem Singulären, Einzigartigen sehnen. Romantische Lebensformen, sprich Selbstentfaltung, Naturnähe, ältere Kulturpraktiken wie das Handwerk, rücken vom Rand der Gesellschaft in die Mitte. Die Welt der Industrie verliert sich dadurch noch nicht, gerät aber in den Hintergrund und wird zur Infrastruktur, um das Besondere herzustellen.

Gefragt sind Dinge und Orte, die etwas Unverwechselbares,

Echtes, Lebendiges an sich haben, Orte mit eigener Logik und Geschichte – Plätze, die nicht nur dem Konsum, sondern auch der menschlichen Begegnung dienen. Viele Menschen achten wieder mehr auf das Natürliche, auf das Lokale und Regionale, kurze Wege, Kreislaufwirtschaft, frische Zutaten, traditionelles Lebensmittelhandwerk, Slow Food: All das kommt dem Gasthaus entgegen.

Während die industriell-digitale Sphäre im Grunde einer nomadisch-flüchtigen Lebensweise zuspricht, indem sie der Beschleunigung, Leichtigkeit, Ungebundenheit, Abenteuerlichkeit huldigt, wird im Gegenzug eine ruhigere, sesshafte, ortsgebundene, beständige Lebensart beliebt – mit Sinn für das, was Wert hat und von Gewicht ist und sich dem Flüchtig-Vergänglichen widersetzt. Bodenständige Gastronomie, Materialität, Handwerk, Crafts-Movement, ökologische Landwirtschaft sowie die Rückkehr zu privater Gastlichkeit und zum Kochen am eigenen Herd, das Ernten im eigenen Garten wie das Einkaufen auf dem bäuerlichen Bio-Wochenmarkt werden regelrecht zum Kern einer Gegenkultur kommerzialisierter Moderne und küchenloser Gesellschaft.

## II

Jede Weltgegend bringt eigene Entwicklungslinien hervor: eigene Sitten und Gewohnheiten, Einrichtungen und Erzeugnisse. So gab es seit dem hohen Mittelalter fast überall in Europa Gasthäuser, aber ausländische Besucher stellten rasch fest, dass das deutsche Gasthaus etwas Eigenes, Singuläres an sich hatte, eine bestimmte Art der Geselligkeit: das Gemütliche, nicht zuletzt geprägt von viel Holz, Dielenboden, Wandbänken, Vertäfelung,

Kachelofen. Als später andere gastronomische Varianten hinzukamen, Kaffeehaus, Restaurant, Hotel, blieb das Gasthaus vorläufig seiner Eigenart treu – bis es schließlich im Strudel der industriellen Moderne fast untergegangen wäre und zu guter Letzt doch Widerstand leistete. Nach wie vor vollziehen sich einander widersprechende Prozesse: Gasthaussterben und -neugeburt.

Die Krise des Gasthauses schwelt schon seit langem. Sie hat etwas mit verändertem Verhalten in der modernen Welt zu tun. Schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden neben dem Gasthaus neue Vergnügungsmöglichkeiten: Sport und Sportverein, später Kino und Fernsehen oder heutigentags digital-virtuelle Unterhaltung.

Nicht unerheblich war, dass nach dem Zweiten Weltkrieg und der Schande des Nationalsozialismus die deutsche Tradition nicht mehr viel galt, weder bei den Deutschen selbst noch bei ausländischen Besuchern. Ich wuchs meinerseits in den sechziger, siebziger Jahren mit dem Bewusstsein auf, dass man von der älteren deutschen Gastronomie nicht viel erwarten darf – welch ein Irrtum!

Es schien, als passe die gemächliche Art des Gastes samt der gehaltvollen Kost nicht mehr zum agilen, motorisierten Zeitalter. Tatsächlich widersetzte sich das Gasthaus teils zu stur dem Diktat ständiger Veränderung, teils gab es, umgekehrt, zu eilfertig sein Selbstbild auf und streckte gegenüber den Lockmitteln der Industrie die Waffen, führte Convenience-Food ein und stopfte die Räume mit billigem Plüscher voll.

Wenn man jedoch genau hinschaut, dann verschwindet heute insbesondere die Schankwirtschaft. Der Zeitgenosse hat nicht mehr so viel Lust, mit anderen bloß bei Bier, Wein, Schnaps, Tabakrauch und Kartenspiel zusammenzusitzen – und wenn

ausgiebig Alkohol getrunken wird, dann geschieht das eher auf einer privaten Party. Oder man geht nach dem Essen noch in eine schicke Bar. Die herkömmliche Trinkkneipe, sei es in der Stadt, sei es auf dem Land, hat in der Regel zu wenig Gäste, um dem Wirt ein hinreichendes Auskommen zu ermöglichen.

Heute leben wir nicht nur anders als früher, wir sind auch anspruchsvoller, kennerhafter geworden und suchen im Gasthaus eine stimmige Atmosphäre, Unterhaltung, gutes Essen. Denn Menschen, die gern essen gehen, werden nicht weniger, sondern mehr, nur sollte das Lokal eben etwas mit den neuen Werten einer veränderten Gesellschaft zu tun haben.

Im Trend liegen weder die Spelunke noch das Konventionelle, ebenso wenig das Gespreizte, Distinguiertheit, Sich-Abhebende, sondern menschliches Miteinander, Wertschätzung, gesunder Genuss – bloß kein Getue, keine Überformalisierung. Es soll im Lokal zwanglos-elegant zugehen; die Speisen sollen nicht verkünstelt erscheinen, sondern verstehbar sein, mit ursprünglichem Geschmack und reizvoller Frische.

Das Gasthaus ist bereit zur Reformierung. Wo es sich auf seine alten Tugenden besinnt und neben gepflegten Getränken für ansprechende Speisen sorgt, wo in der Küche wieder Handwerk betrieben und sorgfältig gekocht wird, wo in der Gaststube der Nippes, das Überdekorierte hinausfliegt und wieder Klarheit einkehrt: Dort lebt das Gasthaus, oft betrieben von Leuten, die etwas von der Welt gesehen haben und gut ausgebildet sind, wo es schlechthin Wirt und Wirtin gibt, Kellnerinnen und Kellner, die einen erheblichen Teil der Gäste kennen und ihnen das Gefühl geben, geborgen zu sein.

Heimatliebe schließt Weltoffenheit nicht aus. Menschen mit deutschem Pass haben heute vielerlei Wurzeln. Deutsches Selbst-

verständnis ist vielschichtiger, reicher geworden. Junge Leute freuen sich, wenn es neben dem traditionellen Gasthaus auch verwandte gastronomische Formen gibt wie die italienische Trattoria oder Pizzeria. Manche Gaststätten nehmen jetzt den elsässischen Flammkuchen ins Programm mit auf. In den Städten sind türkische Grillhäuser oder japanische Sushibars nicht mehr wegzudenken. Aber das gewachsene deutsche Gasthaus behauptet daneben wieder einen gleichberechtigen Platz.

Beinah in einer Art von Sammlerleidenschaft habe ich im Laufe der Jahre traditionelle Gasthäuser besucht, die einen besonderen Ruf genießen; andere entdeckte ich zufällig und lernte sie schätzen. Schließlich interessierte es mich, unter welchen Voraussetzungen sich das heimische Gasthaus entwickelt hat und wie seine charakteristischen Formen und Vorzüge entstanden – und wie es heute lebt und lebt und wie es weitergeht.

Selbstverständlich kursieren auch in der Kochkunst revolutionäre Ideen: Tabula rasa machen, restlos aufräumen mit der Tradition, nur noch das Neue, mutmaßlich Bessere wagen. Kultur hat aber etwas mit Erinnerung zu tun: mit der Rückschau auf die Herausbildung materieller und geistiger Güter im Land, mit dem Gefühl, dass es so etwas wie Kontinuität gibt. Es lohnt sich, das gastronomische Gedächtnis aufzufrischen.

Das Buch führt von der Geschichte in die Gegenwart und entfaltet eine Typologie des Gasthauses. Während die industrielle Moderne aus der Attitüde der Überlegenheit heraus das Gewachsene geringschätzte und sich geschichtsvergessen gab, erscheinen heute gastronomische Elemente der Vergangenheit wieder als willkommene Bereicherung.

Man gewinnt regelrecht den Eindruck, dass nach der Gründungsphase des deutschen Gasthauses in Gotik und Renaissance

jetzt eine zweite Gründerzeit beginnt. Die Deutschen gehen gelassener mit ihrer Tradition um. Das Gasthaus gibt sich flexibel, nimmt gelegentlich Elemente des Cafés, Bistros, Restaurants oder der Pizzeria in sich auf, sieht das Fremde, Ungewohnte als willkommene Erweiterung an. Die Holzvertäfelung, der Kachelofen oder der blanke Holztisch beißen sich nicht länger mit poliertem Beton. Die Stuben erscheinen aufgeräumter, die Gerichte entschlackter und pflanzlicher. Und es müssen nicht unbedingt alkoholische Getränke sein. Beizirzend sind ebenso fermentierte Säfte aus Obst, Gemüse, Kräutern. Das Gasthaus wird zum Symbol zeitlichen Wandels: ein Lokalotypus aus vorindustrieller Periode für die nachindustrielle Gesellschaft, ein Signal veränderter Lebensführung. Es bleibt in der Tradition verwurzelt – und ist doch offen für Neues.

# VON DER GESCHICHTE IN DIE GEGENWART

## *Frühe Muster: Gastereien der Kelten und Germanen*

Es lohnt sich, das keltische Erbe nördlich der Alpen freizuschaueln, weil es kulturelle Energie und Muster in sich birgt. Sie, die Kelten, nicht die Germanen, waren der frühe Prägestock nordalpiner Lebensart. Schon um 450 v. Chr. hatte der griechische Geschichtsschreiber Herodot in seinen *Historien* erklärt: »Die Donau kommt aus dem Lande der Kelten, von der Stadt Pyrene her und fließt mitten durch Europa.«

Pyrene könnte die Heuneburg gewesen sein, eine Burgstadt nahe dem heutigen Sigmaringen, nicht weit von den Quellen der Donau entfernt. Um 600 v. Chr. hatte man dort die hoch gelegene Hauptburg mit einer imposanten, weiß verputzten Lehmziegelmauer befestigt, daneben gab es eine Vorburg sowie Außensiedlungen, wo insgesamt wohl 5000 Menschen oder noch mehr lebten. Es handelte sich vermutlich um einen frühkeltischen Zentralort oder Fürstensitz. Um die Stadt herum fand man mehrere keltische Gräber mit prachtvollen Beigaben, darunter Goldreife, Bernsteinschmuck, bunte griechische Keramik.

Dass die keltischen Magnaten im großen Stil tafelten, belegt eindrucksvoll das Fürstengrab von Hochdorf aus der Zeit um 540 v. Chr., nordwestlich von Stuttgart. In diesem Grab stand ein riesiger Bronzekessel mit einem Fassungsvermögen von 400 Litern, nach botanischen Untersuchungen gefüllt mit Honigwein. Der Kessel stammte aus Südalitalien, an der Öffnung geschmückt mit drei sitzenden Löwen. Einen davon, der verloren

gegangen war, konnten die Kelten mühelos nachbilden. Daneben befanden sich Trinkhörner, teils mit Gold gefasst, sowie ein mehrteiliges Essservice aus Bronze. Der Fürst lag auf einem langgestreckten Kupfersofa, in das Szenen des Schwerttanzes geprunzt worden waren. Er war bekleidet mit feinem Tuch und trug einen goldenen Reif um den Hals. Es deutet alles darauf hin, dass er zu Lebzeiten eine große Zahl an Gästen bewirten konnte. Seine Herrschaft ruhte vermutlich nicht nur auf Unterdrückung, sondern auch auf den Freuden des Gastmahls, das die Gemeinschaft förderte.

Athenaios von Naukratis überlieferte in seinem *Gelehrtenmahl*, das um 200 n. Chr. entstand, auch Trink- und Essgewohnheiten der Kelten. Demnach fanden bei den Kelten große Gasterien im Freien unter schattigen Vorrichtungen statt, regelrecht Frühformen von Volks- oder Oktoberfesten. Ariamnes, der reichste aller Kelten, habe »einmal jährlich alle Kelten zum Mahl eingeladen. Dabei verfuhr er so: Längst den Hauptstraßen des Landes legte er Stationen fest, wo er Lauben aus Pfählen, Rohr und Flechtwerk aufschlagen ließ, die vierhundert und mehr Männer fassten, je nachdem wie viele aus den Städten und Dörfern zusammenströmende Gäste aufzunehmen waren. Dort ließ er gewaltige Kessel mit allerlei Fleisch aufstellen, die er schon im Jahr vor der Bewirtung von Schmieden hatte herstellen lassen, die er aus den anderen Städten geholt hatte. Als Opfertiere ließ er Stiere, Schweine, Schafe und sonstige Kleintiere täglich in großen Mengen schlachten.« Der mächtige Bronzekessel von Hochdorf fügt sich nahtlos in dieses Bild.

Die erwähnten Opfertiere deuten darauf hin, dass diese Gasterien in der Nähe von heiligen Hainen stattfanden. Kelten, Germanen und Slawen verehrten die Götter nicht in Tempeln,



*Abb. 1: Landkarte der frühen keltischen Besiedlung. Dunkelgrau: keltisches Kerngebiet bis 500 v. Chr. Erst danach dehnte sich der keltische Siedlungsraum noch viel weiter aus, quasi als eine frühe Form von europäischer Gemeinschaft, und erstreckte sich um 275 v. Chr. von Spanien über Frankreich, Großbritannien, Irland, Belgien, Mittel- und Süddeutschland, die Schweiz, Norditalien, Österreich, Tschechien und einige Balkanstaaten bis hin zu Gebieten in der Türkei. Spätestens seit dem 1. Jahrhundert v. Chr. drangen dann von Norden her die Germanen in keltisches Gebiet ein und passten sich teilweise den Kelten an, während gleichzeitig von Süden her die Römer weite Teile des keltischen Raumes nördlich der Alpen eroberten.*

sondern in freier Natur, wobei sich die Gottheiten in Bäumen, Felsen und Quellen verkörperten. Eine bedeutende himmlische Macht der Kelten, Taranis, erschien als hochgewachsene Eiche, ähnlich wie bei den Germanen Odin oder Wotan.

Wald, Bäume, Sträucher, Haine, Quellen, Gewässer wurden als Lebensspender religiös verehrt. Die Menschen hatten ein respektvolles, magisches Verhältnis zur Natur und zu ihren Lebensmitteln. Irische Kelten sollen einen Eichenbaum angebetet haben, der Eicheln, Haselnüsse und Äpfel zugleich trug. Im Grunde blieben die Kelten, Germanen und Slawen Waldvölker. Die landwirtschaftlich genutzten Flächen stellten mehr oder minder Inseln im Wald dar.

Der griechische Historiker Strabo gab in seiner *Geographica*, die er um 25 v. Chr. verfasste, auch einen Hinweis darauf, wie in keltischen Häusern der Speise- und Gastraum eingerichtet war. Während vornehme Griechen und Römer im Liegen aßen und tranken, saßen die Kelten auf Bänken, genauer gesagt: auf umlaufenden Wandbänken. Strabo ging auf die Lusitaner ein, die an der Grenze zwischen Portugal und Spanien lebten. Er war sich nicht sicher, ob es sich um Kelten oder um einen Stamm handelte, der stark von den Kelten beeinflusst wurde. Es hieß: »Sie genießen auch Gerstenbier; an Wein aber haben sie Mangel (...). Statt des Öls gebrauchen sie Butter. Sie speisen sitzend, indem sie an den Wänden hin angebrachte Bänke haben (...) und sie bedienen sich hölzerner Geschirre, wie auch die Kelten.«

Mitteleuropa leistete allemal keltische Pionierarbeit. Im baden-württembergischen Hochdorf hat man neben dem frühkeltischen Fürstengrab eine der ältesten Brauereien Europas gefunden, aus der Zeit um 500 v. Chr., wo man Bier aus Gersten-