

## Kaisers Kulinarik: Luther, Kräuter und Mysterien TA

Matthias Kaiser 21.09.2019, 04:55

**Matthias Kaiser reist für die TA durch ganz Thüringen und entdeckt bemerkenswerte Restaurants. Heute: der Eisenacher Hof in Eisenach.**



Dieses Hirschkalbrücken „Rosé“ im grünen Maisbiskuit hat unser Autor in seinem Küchenstudio in Szene gesetzt und fotografiert. Foto: Matthias Kaiser

Als vor dreißig Jahren die innerdeutsche Grenze fiel, überrollte eine gewaltige Invasion italienischer Gastwirte die neuen Bundesländer. Und das mit einer derart barbarischen Entschlossenheit, dass viele der alteingesessenen Wirte und Hoteliers aus Angst vor dieser gewaltigen mediterranen Welle kapitulierten und ihre meist ohnehin maroden und abgewirtschafteten Objekte kampflos preisgaben. Zu diesen Überrollten zählte damals auch der ehemalige Besitzer des „Hellgrafenhofs“ in Eisenach; ein nur wenige Schritte vom Markt entferntes Gast- und Logierhaus mit interessanter Historie. Angesichts seines Alters und der notwendigen, für ihn nicht mehr realisierbaren Investitionen verkaufte also auch dieser resignierende Wirt sein Hotel. Und zwar an den stolzen Don Mauro Giannattasio, einen Gastronomen mit Sinn fürs Praktische und einem scheinbar unglaublichen Kreditrahmen. Der restaurierte den „Hellgrafenhof“ von Grund auf, baute an und um und erkor es zu seinem Hauptquartier. In kürzester Zeit avancierte er so zum Platzhirsch der Eisenacher Gastronomie.

Angesichts seines unaufhaltsamen Aufstiegs war es umso verwunderlicher, dass nach rund zehn Jahren, also Anfang des neuen Jahrtausends, der „Hellgrafenhof“ plötzlich schloss. Über die Gründe des Niedergangs des Patrone Mauro möchte ich an dieser Stelle jedoch nicht spekulieren.

Verzweifelt suchten die Banker nach einem Nachfolger, der bereit war, für das brachliegende Hotel wenigstens so viel Geld hinzublättern, damit ihr italienisches Engagement nicht vollends im finanziellen Fiasko enden würde.

Just in diesem Moment betrat Udo Winkels die gastronomische Bühne Eisenachs. Der schien als gelernter Klempner und Installateur auf den ersten Blick eigentlich wenig geeignet, um als Retter eines bankrotten Hotels Furore zu machen. Auf den zweiten Blick muss er jedoch die sonst so skeptischen Banker mit seinem ansteckenden Elan und einer schier grenzenlosen Kreativität derart überzeugt haben, dass sie ihm den Zuschlag gaben.

Jedenfalls entpuppte sich Udo Winkels – der schon seit frühester Jugend in der Gastronomie nebenbei jobbte – als wahrer Glücksfall für den im Leumund „verbrannten“ „Hellgrafenhof“, den er nach einigen Recherchen in den Archiven der Stadt klugerweise umgehend nach der Übernahme in „Eisenacher Hof“ umtaufte.

Mit Fleiß, innovativer Fantasie und einem ungeheuren Durchhaltevermögen gelang dem Junggastronomen in den folgenden Jahren gemeinsam mit seiner Ehefrau Christina ein Aufstieg, der bei ähnlichen Konstellationen gerade in der Gastronomie leider allzu oft misslingt. Dass dabei seine Beharrlichkeit im Laufe der Jahre besonders von Mitmenschen auf eine harte Probe gestellt wurde, für die ein florierender Tourismus in Eisenach eigentlich erste Priorität haben müsste, bezeichne ich einmal vorsichtig als Mysterium.

Jedenfalls mutet es schon etwas fragwürdig an, mit welchen Vorurteilen Udo Winkels nach anfänglicher fast euphorischer Unterstützung (vor allem durch die Riege des damaligen Oberbürgermeisters Schneider) plötzlich zu kämpfen hatte, als seine Absicht, mit dem etwas angestaubten, seiner Meinung nach nur verwalteten Luther mehr Gäste nach Eisenach zu locken, ungeahnte Erfolge zeigte. „Neid muss man sich erkämpfen – Mitleid bekommst du geschenkt“, kommentiert er heute diese für ihn vor allem in menschlicher Hinsicht schwere Zeit, in der Udo Winkels nicht nur mit Gleichgesinnten den Lutherverein gründete, sondern nach dreijähriger europaweiter Recherche auf Mittelalter- und Handwerkermärkten insgesamt sechs Lutherfeste und mehrere mittelalterliche Luthermärkte organisierte. Veranstaltungen, die wie ein Magnet Tausende von Gästen ins schöne Eisenach zogen.

Auch den Eisenacher Hof stellte er von Anfang an in den Dienst Luthers. Abgesehen von einem mehrjährigen Ausflug ins Reich der Tapas, der mehr seiner gastronomischen Neugier als einer spanischen Leidenschaft geschuldet war, ist das Hotel eine einzige Huldigung an einen Mann, der sicherlich aus heutiger Sicht in seiner der Zeit geschuldeten fundamentalen und hierarchischen Sicht als Triebfeder für das sogenannte Deutsche Bewusstsein gesehen werden muss. Ihm zu Ehren hat Udo Winkels auch seine einst biederen Restaurants in Lutherstuben umgewandelt.

Vor allem Besucher, die diesen im mittelalterlichen Flair gestalteten Erlebnisbereich erst nach Einbruch der Dunkelheit betreten, werden dort schlagartig in jene erregende Welt des Martin Luther versetzt, in der es dem Reformator gelang, den Lauf der Welt maßgeblich zu beeinflussen.

Ausschließlich flackerndes Kerzenlicht und der Geruch von offenem Kaminfeuer, empfing uns ebenso, wie ein dienstestruer Knappen und eine bescheidene Magd, beide in originalgetreuen Gewändern, – die uns artig an einen der großen blankgescheuerten Holztische führten. Begleitet von fliehenden Schatten an den Wänden und leiser mittelalterlicher Musik durchströmte mich plötzlich ein Willkommen, das Vorfreude auf längeres Verweilen auslöst.

Was dann folgt, wird der schlichte Prosaist unter „Tafeln wie in Luthers Zeiten“ abhandeln. Feinfühlige Menschen hingegen hörte ich während meiner Recherchen nach ihrem Besuch der Lutherstuben von Empfindungen schwärmen, die sie in ihre längst verschüttete geglaubte Welt der kindlichen Fantasie entführt hätten. Der Gast kann unter mehreren Möglichkeiten auswählen, wie und in welchen Räumlichkeiten er seinen Aufenthalt gestalten möchte. Für größere Gesellschaften bietet das Haus in einem „Bankettorium“ ein besonderes Spektakel: Luther, das Schauspiel. Für asketisch anmutende 5 Taler pro Person wird dem Gast dabei ein kleines Spektakulum dargeboten. Für ein Salär von 10 Talern wird er abendfüllend von Gauklern, Mägden und dienenden Knechten in ein mittelalterliches Rollenspiel eingebunden. In beiden Fällen führt der Schirmherr, Uther vom Katharinenberg, – Udo Winkels schlüpft persönlich in die Rolle des mittelalterlichen Patriarchen – durch das vom Spielmann Hallodri begleitete mittelalterliche Gauklerstück mit Speis und Trank. Der Hausherr stellt dabei sein Gesinde voll in den Dienst der Gäste und lässt durch Mundkoch Kunibert – je nach Geldbeutel und Hunger kostet so ein Mahl zwischen 25 und 33 Taler – vor allem Speisen auftragen, von denen er weiß, dass sie dem alten Luther gemundet hätten. Angesichts einer fast inflationären Preisentwicklung auf dem Markt der mittelalterlichen Tafelkultur in Mitteleuropa ein Schnäppchenpreis für solche regionalen Spezialitäten wie hausgebackenes Lutherbrot mit Griebenschmalz, Kräuterquark, frischer Wildkräutersalat, rustikale Erdäpfelsuppe, über Holzkohle gegrillte Fleischspieße und „Flammspieß von morgen – und abendländische Früchteleyn“. Des Weiteren kann der Gast wählen, ob er lieber ein Süsspchen aus roten Linsen speisen möchte oder sich für einen „Klabautermann“ entscheidet, ein gebratenes Buntbarschfilet in Limettentunke, das der Koch auf Gemüsenukeln anrichtet. Die Frage indes, was dieses Gericht über Luthers Speisegewohnheiten aussagt, stellte ich indes nicht. Zu groß erschien mir die Gefahr (mit übervollem Magen) auf diese Frage noch mit einem „Scharfrichter“ konfrontiert zu werden: einem hauchzart geschnittenen Hirschrücken-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette.

Meine Angst hingegen, dass alle diese Speisen nach mittelalterlichem Verständnis vor allem sättigen sollen und deshalb wie Blei im Magen liegen, verflog schon beim ersten Probieren. Vor allem die Salatvariationen, bei denen ausschließlich Wildkräuter verwendet werden, könnten eins zu eins aus dem Rezeptbuch der Hildegard von Bingen entnommen worden sein.

Apropos Mundkoch Kunibert: Seit der alte Küchenchef Rainer Danz seinen wohlverdienten Ruhestand genießt (und nur noch bei größter Personalnot sporadisch im Hinterland aushilft), wird diese Rolle von wechselnden Akteuren besetzt. Da kann es durchaus passieren, dass ein muslimischer Koch in der „Bräterey“ ein Spanferkel über der Glut am Spieße grillt und eine Muslime als Schankmagd Carola zum „Wadentanz“ auffordert.

Was jedoch niemanden stört. Im Gegenteil. Im Eisenacher Hof wird jenseits aller Stammtischparolen ein wohlthuendes Miteinander praktiziert, das Menschen nicht nach ihrer Herkunft, sondern nach ihrer Leistung beurteilt.

Einer der unverzichtbaren Leistungsträger ist die charmante Laotin Tik Budde. „Seit acht Jahren ist diese Vollblutköchin in unserem Haus“, schwärmt Udo Winkels. „Anfangs als Hilfskraft eingestellt, ist sie nach dem Ausscheiden unseres alten Küchenchefs so etwas wie die gute Seele in unserer Küche.“ Nur als Mundkoch Kunibert wird selbst der erfinderische Udo Winkels sie seinen Gästen beim besten Willen nicht verkaufen können.

Alle Versuche des Hausherrn übrigens, sie als eigenständige Figur in das mittelalterliche Rollenspiel mit einzubinden, versagte sie ihm jedoch bisher mit unverblümter Schüchternheit. Diese junge Frau war es auch, die mir einen Hirschrücken (Hirschrückensteak „Weidmannsheil“ für 25 Taler mit Rahmchampignons und gegrillten Erdäpfeln) zubereitete, der so zart und auf den Punkt rosa gebraten war, dass ich mich unwillkürlich an meine Zeit als Wirt im „Vierpfennighaus“ versetzt fühlte.

Als ich dann noch erfuhr, dass Udo Winkels sein Wild aus dem Eisenacher Traditionsgeschäft „Marschall“ bezieht, schloss sich für mich ein Kreis, denn der ehemalige Chef des Hauses, der vor einigen Jahren verstorbene, für mich unvergessene Gerhard Marschall, war es, der mich seinerzeit in die Geheimnisse der Wildzubereitung einweihte.

So wurde letztlich mein Ausflug zu Luther von Erinnerungen gekrönt, von denen ich beim Betreten des Hauses nicht zu träumen gewagt hätte.

Danke Gerhard Marschall und danke Udo Winkels.

Wir kommen wieder!

### Zur Gaststätte:

- Lutherhotel „Eisenacher Hof“, Katharinenstraße, 13 99817 Eisenach
- Telefon 03691/ 29 390, [www.eisenacherhof.de](http://www.eisenacherhof.de), [info@eisenacherhof.de](mailto:info@eisenacherhof.de)
- Öffnungszeiten: Mo. – Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 17 Uhr, So. ab 18 Uhr (Sonntagsbrunch 11 bis 15 Uhr)