

Kreis-Anzeiger

plus 📅 Sonntag, 12.07.2020 - 12:00 ⌚ 6 min

Genuss in historischem Ambiente in Weckesheim

Wohnen und Arbeiten unter einem Dach: In drei Phasen verwandelte das Ehepaar Stähler die ehemalige Zehntscheune in einen Ort für besondere Events - Hochzeiten inklusive.

Von *Inge Schneider*



Liebevolle Details im Haus und Garten zeugen von der Hingabe fürs genussvolle Wohnen. Foto: Schneider



WECKESHEIM. "Es darf wieder geheiratet werden!" Das ist eine gute Nachricht in Corona-Zeiten für alle Unternehmen, denen das Glück von Paaren am Herzen liegt. Groß ist die Freude deshalb auch in der Genussscheune Weckesheim bei Patricia und Peter Stähler: Ist ihr Anwesen, eine groß, liebevoll restaurierte ehemalige Zehntscheune, doch ein weiterer Eheschließungsort für Ambiente-Trauerungen des Standesamtes Reichelsheim, in der Paare seit 2014 den Bund fürs Leben schließen können. Das Trauzimmer liegt inmitten des historischen Fachwerkhäuses, das mit vielen Glasfenstern und -fronten einen wundervollen Ausblick in den 1200 Quadratmeter großen Naturgarten bietet. Auch Hochzeiten im Garten selbst sind möglich, und zwar unter dem alten Kirschbaum oder im Rosenrondell.

Viele gelungene Eheschließungen hat Patricia Stähler seit 2014 in enger Abstimmung mit der jeweiligen Familie erlebt, unterstützt von ihrem Ehemann, ihrer Mutter und Aushilfen. Die vielseitige Hotelfachfrau, deren Zertifikate von Gymnastik und Aerobic über Mentalcoach, Unternehmensberaterin und Auktionsbetriebsleiterin bis hin zur Ausbildung zur Kleinfachhändlerin und

Achtsamkeitstrainerin bis hin zu Ausbildungen in klassischer Homöopathie und Traditioneller Chinesischer Medizin reichen, wird im Falle einer Hochzeit oft zur Co-Wedding-Plannerin, die alles im Blick hat: die Wünsche und das Budget des Brautpaares, das Platzangebot und die Speisenfolge, das Rahmenprogramm, das Wetter und die Nerven aller Beteiligten.

Empathie, Wärme und Menschenkenntnis, gepaart mit Organisationstalent sowie kaufmännischem Sachverstand sind die Eigenschaften, die Patricia Stähler durch die Umbauphase und die Gründerjahre des Unternehmens GenussScheune getragen haben. Die gebürtige Rockenbergerin, deren fast 80-jähriger Vater im Ort immer noch als Schuhmachermeister tätig ist, zog nach der Grundschule und einem Jahr am Bad Nauheimer Sankt-Lioba-Gymnasium mit ihrer Mutter und den beiden Geschwistern nach Frankfurt. Auf dem dortigen Liebig-Gymnasium legte sie ihr Abitur ab, ließ eine Hotelfachausbildung in einem Fünf-Sterne-Haus folgen und genoss anschließend zunächst als Saison-Flugbegleiterin die weite Welt. Im Anschluss blieb sie als Angestellte eines großen Reiseveranstalters dem Thema Tourismus einige Jahre lang treu, um dann - inzwischen zum ersten Mal verheiratet, Mutter einer kleinen Tochter und drei Jahre später alleinerziehend - mit einem Mal zu wissen, was ihr fehlte: "Die Wurzeln, die Landschaft, aus der ich stamme. Einfach die Wetterau", sagt Patricia Stähler und lächelt.

FOTOS



Liebevolle Details im Haus und Garten zeugen von der Hingabe fürs genussvolle Wohnen. Foto: Schneider

Ihr Interesse an Häusern mit Geschichte traf sich mit den Zielen ihres zweiten Ehemannes Peter Stähler, eines Schulfreundes aus ihren Frankfurter Zeiten. 2005 waren beide Freiberufler: Sie betrieb eine kleine Praxis für Traditionelle Chinesische Medizin in Frankfurt und hatte nebenbei eine Ausbildung als Coach für Stressmanagement und Entspannung begonnen. Ihr Mann war als Diplom-Mathematiker Softwareentwickler, unter anderem für Lufthansa und die Deutsche Bundesbahn, und befand sich gleichzeitig in der Ausbildung zum Coach für Zeit- und Selbstmanagement, berichtet Patricia Stähler. "So entstand die Idee, eine Hofreite zu kaufen, in der wir Arbeit und Privatleben miteinander verbinden würden."

➤ Sie haben Ihren Traum vom Leben auf dem Land bereits vor Jahrzehnten verwirklicht oder sitzen aktuell in den Startlöchern. Sie waren die ersten Städter in ihrer neuen Heimat oder angestammtes Dorf. [Hier erfahren Sie mehr über den Kauf von Immobilien auf dem Land.](#)

Die heutige GenussScheune in der Weckesheimer Sommerbachstraße war das erste Objekt, das man gemeinsam in Augenschein nahm: "Und sofort stand fest: Das wird unser gemeinsames Baby und für einige Jahrzehnte unser Lebensprojekt", erinnert sich Patricia Stähler. Das Konzept der GenussScheune heißt 'Entspannen und Genießen in der Wetterau', wobei die Events hier nur die eine Seite sind. "Corona hat uns wieder zu den Wurzeln unserer Anfänge zurückgeführt und die Grundidee des Umbaus aufblühen lassen: Ab Herbst/Winter 2020 wird es in der GenussScheune auch Entspannungs-Workshops mit Elementen aus Ost und West in Kleinstgruppen geben. Denn wer entspannt ist, betreibt eine gute Gesundheitsprävention, kann seine Ängste loslassen und seine eigenen Ideen

gute Gesamtpräferenz, kann seine eigenen Interessen und seine eigenen Ideen und Ziele verwirklichen. "Auf diesem Gebiet können mein Mann und ich wir viel eigene Erfahrung einfließen lassen. Und wer weiß, vielleicht gibt es dann bald noch mehr tolle Projekte in der Wetterau."

Die Zehntscheune, deren Größe davon zeugt, dass in ihr einst die steuerlichen Abgaben ("der Zehnte") in Form von Naturalien gelagert wurden, ist ein Einzelkulturdenkmal der höchsten Denkmalschutzstufe. Die Großeltern des Vorbesitzers hatten es von einer alteingesessenen Bauernfamilie erworben. "Unterlagen der evangelischen Kirchengemeinde zeigen unser Anwesen in unmittelbarer Nähe der Kirche bereits auf einem Kupferstich von 1615", erzählt Patricia Stähler. Die Geschichte der Zehntscheune, die ebenso zur Kirche wie auch zu einem benachbarten mutmaßlichen Lustschlösschen der Grafen Solms gehört haben könnte, reicht aber noch viel weiter zurück. Die Zimmerleute haben im heute privat genutzten Teil des Hauses einen Balken gefunden, in den die Jahreszahl 1425 eingekerbt war - und sie haben festgestellt, dass der geviertelte Eichenbalken im Gästebereich zu einem Baum gehörte, der bei seiner Fällung bereits 300 bis 400 Jahre alt war. Somit deckt die Genussscheune vermutlich einen Zeitraum von fast tausend Jahren ab.

Ab 2005 hat sie gemeinsam mit Ehemann und Tochter eine dreiteilige Bau- und Gestaltungsphase durchlebt, in der man gemeinsam mit den regionalen Firmen so durchdacht vorging, dass alle Arbeiten weit unterhalb des gesetzten Zeitlimits abgeschlossen werden konnten und dennoch viel Liebe zum Detail und zu jedem einzelnen Gewerke verraten. Da man sowohl die Innen- als auch die Außenflächen des Gästebereichs in ihrer Fachwerkstruktur erhalten wollte, wurde das gesamte Fachwerk von innen ein zweites Mal gegen die Außenstruktur gesetzt.

"Verbunden ist dieses Haus im Haus untereinander mit gestampftem Lehm in traditioneller Bauweise", erläutert Patricia Stähler und hebt die gute Zusammenarbeit mit den beteiligten Handwerkern hervor, die zunächst bis 2008 am Gästehaus und ab 2013 zu einem großen Teil auch am komplett sanierten privaten Teil des Gesamtobjektes gearbeitet haben. "Es war ihr eigener Wunsch, auch am zweiten Projekt teilzuhaben, denn sie haben unsere Wertschätzung gespürt, die sich auch darin ausdrückte, dass wir sie alle mit Ehepartnerinnen zur Eröffnungsfeier der Genussscheune im Jahr 2008 eingeladen haben." Bis heute haben die Stählers eine Handwerkerliste zur Hand, wenn einer der Gäste nach Details fragt, was häufig der Fall ist.

Zwischen 2008 und 2013 lagen intensive Arbeiten am heutigen Garten sowie am abrisssreifen Nachbarhaus und auf dessen Grundstück hinter der Scheune. 2013 lebte Familie Stähler zeitweise in einer Ferienwohnung in Bad Nauheim. Erst Ende des Jahres war an den Wiedereinzug in die nun neu hergestellten Privaträume zu denken, 2014 an die Wiederaufnahme der Veranstaltungen in der Genussscheune und an die ersten Hochzeiten in der Funktion als Standesamt.

Heute öffnet die Genussscheune für private und geschäftliche Anlässe vieler Art, für Seminare und Workshops, aber auch für offene Veranstaltungen wie das Spätstück, das Waffelcafé, das Schokoladen-Tasting oder der Herbst-Brunch im Oktober.

Seit August 2015 sitzt Patricia Stähler im Vorstand des Vereins Wetterauer Landgenuss, die enge Bindung an regionale Erzeuger ist ihr selbst ebenso wichtig wie ihrem Mann.


"Die kleine, feine Hochzeit bis zu 35 Personen, der Workshop in intensiver Runde, die Schokoladen-Weltreise für einen Freundeskreis - diese Veranstaltungen passen hierher. Wir arbeiten genau so, wie wir selbst uns bei einem Event am wohlsten fühlen würden", sagt Patricia Stähler, die bei Sektempfängen gern ihre 1,50 Meter hohe Etagere für herzhaft und süße Köstlichkeiten nutzt und gemeinsam mit ihrem Team aus der überschaubaren Küche einen Gang nach dem anderen zaubert.

"Opulente Buffets mit großartigen Rechauds finden Sie bei uns nicht. Alles kommt auf den Punkt frisch und gegebenenfalls heiß aus der Küche - die Gäste sind regelmäßig erstaunt, sie vergleichen diese Art des Servierens manchmal mit der wunderbaren Brotvermehrung. Was mein Garten an Früchten, Kräutern und Gemüsen für Pesto, Soßen und Marmeladen, Antipasti, Fingerfood und Desserts liefert, was meine regionalen Produzenten und Zulieferer zaubern - all das macht eine Feier in der Genussscheune zu etwas ganz Besonderem. 80 Prozent ist dabei

Planung, 20 Prozent Überraschung und der Mut, etwas Neues auszuprobieren", sagt Patricia Stähler abschließend.

- REICHELSCHEIM >
- AUFMACHER-WEB >
- TOPS-KA >
- ORT >
- HESSEN >
- WETTERAU-KREIS >
- REICHELSCHEIM-(WETTERAU)-STADT >
- REICHELSCHEIM >
- WECKESHEIM >

NEWSLETTER



Der Morgen-Newsletter: Schon beim ersten Kaffee alles Wichtige erfahren!

- ✓ kostenlos
- ✓ jederzeit abbestellbar
- ✓ 1x täglich Nachrichten

Ihre E-Mail-Adresse *

[Datenschutz & Widerruf](#) > [ANMELDEN](#) >

LESEN SIE JETZT



Reichelsheim
Kickers mit neuer Mannschaft



Landkreis Wetterau
Autobahn 5 nach Gefahrgutunfall weiter gesperrt - Kilomet...



Reichelsheim
Hachenburger ist dritter Bewerber



Wirtschaft: überregional
Mieter und Vermieter sollen sich das Renovieren teilen



Landkreis Vogelsberg
Mehr Ökollandbau erwünscht



plus Foto-Reportage, Reportagen
Camping trotz Corona - Maaraue für Urlauber geöffnet

KOMMENTARE

Verfassen Sie den ersten Kommentar

Bitte beachten Sie bei Ihrem Beitrag die Netiquette und geben Sie Ihren Klarnamen (Vor- und Nachname) im Profil an. Wir freuen uns über Ihre Beiträge, die wir in der Redaktion prüfen und dann freischalten. Wir weisen darauf hin, dass alle Kommentare nach einigen Wochen automatisch wieder gelöscht werden.

Titel Ihres Kommentars

Ihr Kommentar

0 / 1700 Zeichen

Sie kommentieren als **Peter Stähler**

KOMMENTAR SENDEN >

[Chefredakteur](#)

[Content Manager](#)

[Mittelhessen](#)

[Oberhessische Zeitung](#)

[Anzeigen](#)

ANGEBOTE

[ABO](#)
[MEHR](#)
[JOBS](#)
[IMMOBILIEN](#)
[E-PAPER](#)

SERVICES

[KONTAKT](#)
[NEWSLETTER](#)
[PUSH-NACHRICHTEN](#)
[ABO-SERVICE](#)
[FAQ](#)
[ANZEIGEN](#)
[GEWINNSPIELE](#)

VRM

[KARRIERE](#)
[ZUSTELLER GESUCHT](#)
[AGB](#)
[DATENSCHUTZ](#)
[IMPRESSUM](#)



Wir sind **VRM**