

Leben. Lernen. Und genießen.

Die Genussscheune in Reichelsheim-Weckesheim

Draußen weint der kühl ergraute Sommer, drinnen strahlt die Lebensfreude. Es gibt eben Orte, da trittst du eigentlich nur durch eine Tür, aber auf der anderen Seite ist eine andere Welt. Warum? „Holz und Lehm“, lächelt Peter Stähler mir die Antwort ins Gesicht. „Gibt keine dicke Luft hier.“ Darum, ist der Teilzeitgastronom überzeugt, funktioniert in der Genussscheune auch sein eigentlicher Beruf so gut.

Der selbstständige Softwareentwickler und Mentalcoach programmiert hier viel und gibt zusammen mit seiner Frau Patricia Stähler-Plano Seminare und Individual-Coachings. So brauchte es in diesem Ambiente unter Stählers Moderation z.B. gerade einmal eine Stunde, um vier angespannte Start-up-Geschäftspartner zu einem kooperativen Miteinander zu bringen. Am Tag meines Besuches eint die Besucher der Scheune die Freude am Einklang aus At-

mosphäre und erfindungsreicher Küchenkunst. Es gibt „Spätstück“, so ein eigenes Ding zwischen Frühstück und Brunch. Die Gäste sind lebendig, nicht laut, reden und lachen miteinander, plaudern mit der Chefin und dem Chef, die mit Freude servieren und abräumen. Man redet auch über Speisen und Zutaten – Genuss voller Tiefgang in einem hellen Ambiente aus viel Glas, dicken Balken und Möbelstücken mit Familiengeschichte.

„Wie bei Freunden.“

So soll es sein, sagt Stähler, und empfunden werden, ohne dass es irgendwo geschrieben steht. Patricia Stähler-Plano ist gelernte Allround-Touristikfachkraft und Achtsamkeitstrainerin (Diplom-Mentalcoach). Der Umgang mit Menschen ist gelernt, liegt ihr wohl zudem im Blut. Wahrscheinlich ist es auch diese persönliche Art professi-

onell zu sein, die Menschen immer wieder in die Scheune zieht. Alles Lächeln kommt von innen, die Achtsamkeit auf jedes noch so kleine Detail geschieht geschmeidig und passand mit Freude – das Geraderücken des handgeschriebenen Schildchens auf dem Käse, die kleine Drehung der Etagere, die ihre noch gut bestückte Seite wieder in den Blick des Gastes bringt.

Offene Veranstaltungen wie das Spätstück finden im Durchschnitt einmal im Monat statt. In der übrigen Zeit öffnet die Genussscheune exklusiv für Firmenevents und private Veranstaltungen sowie die eigenen Seminare. Für die Bewirtung lässt sich der Eventkunde Menüs oder Buffets nach eigenen Vorstellungen zusammenstellen oder wählt aus verschiedenen kulinarischen Themenarrangements. Das Veranstaltungsrestaurant auf zwei Ebenen ist von einem großzügigen grünen Areal umgeben



mit Lagerfeuerplatz, Holzofen und Sinnesgarten. Geheizt wird mit Wärme aus der Erde und dem großen Specksteinofen im Gasträum neben der offenen Küche. Das Paar hat im Anwesen noch sein „Wohndrittel“, wie Stähler den ganz privaten Bereich nennt.

Genuss mit gutem Gefühl

Die Gastronomie steht für hohen Qualitäts- und Erlebnisanspruch mit Fokus auf Regionalität: Die Zutaten sind frei von Geschmacksverstärkern, bio mit Brief und Siegel oder aus vertrauenswürdigen Quellen vor der Tür. Dazu zählen die Eier aus dem Dorf und das Fleisch vom Metzgerhandwerk um die Ecke.

Die Rezepte sind hin- und quergedachte Variationen von Standards und erlebenswerter Ausdruck der steten Suche nach dem

Besonderen, immer frisch, regional und so biologisch wie möglich. Rosmarinkürbis, Dattel-Lauch-Dipp, Kartoffelstampf ... Die Philosophie: „Bei uns gibt's kein Schnitzel aus der Pfanne, das können andere besser.“ Ich darf mich von der Positionierung live überzeugen.

Nachdem mich der Brühkaffee mit Kardamom und Vanille umarmt hat, schließe ich sofort den angenehm fluffigen Mini-Amerikaner mit Anisnote und den kleinen Aromenzauber der Nussecken-Praline ins Herz. Dann reicht die Wirtin mir im Vorrübergehen etwas, das eigentlich in eine Schatzkammer gehört: kandierte Nüsse mit Zimt. Da darf auch einem Autor mal ein „unbeschreiblich“ entgleiten. Alles kommt aus der Küche direkt beim Gasträum. Die ist dimensioniert wie in einem Privathaushalt, technisch freilich etwas besser ausgestattet. Herzstück sind ein Thermomix und der Ofen.

Stähler-Plano backt mit Wonne, macht ihre eigenen Schokoladen und – wie auf dem Schild beim Büffet zu lesen ist – Marmeladen aus dem eigenen Garten. Die gerne verwendeten frischen Kräuter säumen den Zugang zur Scheune, nicht selten beim Gehen von den Gästen noch einmal liebevoll und wahrscheinlich dankbar gehätschelt.

Zum Getränkekonzept hat Peter Stähler klare Worte: „Kein Zucker in Flaschen, es gibt Säfte und Wasser.“ Für Events, versteht sich, geht vieles. Drei Wochen nach Eröffnung habe man auf Glasflaschen um-

gestellt. „Plastik, funktionierte nicht mit gutem Gewissen.“

Für das Teeangebot kommt Bioware aus Bayern, wird selbst im Hause abgefüllt und zu eigenen Mischungen kreiert. Im Übrigen: deutsche Weine, Bier aus Flaschen. Demnächst kommt Craft Beer ins Programm.

Peter Stähler und Patricia Stähler-Plano kennen sich schon seit der sechsten Schulklasse. Als vor einigen Jahren ihre Ehen in die Brüche gingen, fanden sie als Paar zusammen und entwickelten die Lust auf ein anderes Leben: „Wir wollten unbedingt was zusammen machen und raus aus der Stadt“, skizziert Stähler das Softaussteiger-Bild. Auch raus aus dem Leben in Frankfurt-Niederrad, dass aus Standards und Routinen bestand.

Bei der Suche nach einem Objekt für die gemeinsame private und berufliche Zukunft auf dem Lande traf sie die alte Zehntscheuer aus dem 15. Jahrhundert wie der Blitz. Es war Magie auf den ersten Blick – eine Bruchbude mit dem Potenzial zur Perle und ganz eindeutig für die beiden wie bestimmt. Stähler fasziniert: „Wir standen davor, sahen uns an und sagten: Was machen wir jetzt.“ Es ist ein Moment der Wahrheit – jener Augenblick, wo das Herz schneller entscheidet, als der Verstand es jemals tun könnte. Ausgerechnet Peter Stähler überwältigte die Emotion, damals noch der Sicherheitsmensch, der immer alles an Geld festmachte. Inzwischen sagt er:



„Sicherheit ist nicht, Geld zu haben, sondern die Stärke, es zu schaffen.“

Die wechselvolle Geschichte der Genussscheune nahm ihren Lauf. Businessplan, Finanzierung, aufwendige Arbeiten für die Metamorphose von der haarigen Raupe zum Gäste beflügelnden Schmetterling. Aus dem eigenen Seminarhaus wurde anfangs ein Sonntagskaffee, später ein Tapas-Restaurant und schließlich ein Ort der Erkenntnis: Gäste aus der unmittelbaren Umgebung machten sich rarer als erwartet, Publikum aus Frankfurt scheute den Weg ins 1.000 Seelendorf, im Sommer zu oft und im Winter gänzlich. Schnitt!

Inspiziert von Schwärmereien einiger Gäste kamen die beiden zum heutigen Konzept. Tagen, feiern und genießen. Das lässt sich auch bei vollem Haus mit rund 35 Gästen/Teilnehmern noch durch Eigenleistung und weniger als einer Handvoll Hilfskräften organisatorisch und finanziell attraktiv stemmen. Neben den gelegentlichen öffentlichen Veranstaltungen fördern Kurse rund um Genussthemen wie Brot backen oder „Schokoladen-Erlebnispfade in bio & fair“ den Empfindungskreislauf und Bekanntheitsgrad. Seit einem Jahr setzt Stähler auch auf Facebook. Mit Erfolg. Ende des

Jahres bringen die beiden Genussexperten eine Zeitschrift auf den Markt, den „Wetterauer Genussbote“. Es läuft. Und es macht Freude. Weniger Arbeit hätten sie jetzt nicht, schwärmt er, aber viel mehr Freiheit.

Wenn es schiefgegangen wäre, bekennt Stähler bei unserem Gespräch draußen direkt vor der Tür im aufkeimenden Heiterwetter, hätten wir wenigstens Spaß gehabt, uns eine Zweizimmerwohnung genommen, tief durchgeatmet und uns aus der Situation wieder herausgearbeitet.

„Manchmal muss man durchhalten und manchmal wird man dafür belohnt.“

Unmissverständliche Worte über den eingetretenen Erfolg. Dass die Genussscheune funktioniert, spiegeln nicht nur die Gesichter der Gäste wieder, die jetzt am Ende des Spätstücks glücklich in den Sonntag gehen. Aus der Verabschiedung von zwei Pärchen erschließt sich, dass sie demnächst wiederkommen, um hier ihre Hochzeit zu feiern. In der guten Luft aus Holz und Lehm und einem besonderen Klima von Gastfreundschaft. Und wer weiß, vielleicht taucht der eine oder die andere ja im Juli wieder auf, beim Tapas-Abend mit Salsa-Kurs.

Kay Müller

Spontan... in Halbsätzen

Peter Stähler von der Genussscheune

Wer mental gut aufgestellt sein will, ...

...der braucht Zeit für sich.

Spontane Entscheidungen...

...sind wichtig.

Wirklich intensiv genießen...

...sollte jeder so oft es geht.

Vollzeitgastronomie zu betreiben ...

...ist und wäre nicht unser Ding, denn dann würde die Zeit und die Muse verlorengelassen, sich für die Gäste etwas wirklich auszudenken.

Das beste am Essen...

...sind die unterschiedlichen Arten, wie man Lebensmittel zubereiten kann, neue Dimensionen, die man entdecken kann und toller Geschmack.

Die Bedeutung einer bewussten Ernährung...

...kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, denn ein Großteil unseres Befindens hängt von der Ernährung ab.