



Ein Genusserlebnis entsteht bei Patricia Stähler-Plano und Peter Stähler durch die gelungene Verbindung von Regionalität und Qualität der verwendeten Zutaten mit einem ansprechenden, entspannungsfördernden Ambiente. Fotos: Wetteraukreis

Genuss erleben

Die Weckesheimer GenussScheune setzt bei ihrem Angebot auf Regionalität, Qualität und vor allem Entspannung beim Genießen

WETTERAUKREIS (red). Straußwirtschaften und Hofcafés sind gastronomische Betriebe, die saisonal geöffnet haben und eigene Produkte vermarkten. „In der Wetterau gibt es eine ganze Reihe solcher Geheimtipps, die zur Region gehören wie Apfelwein und Hausmacher Wurst“, schwärmen Landrat Jan Weckler und Landwirtschaftsdezernent Matthias Walther von dem kulinarischen Angebot der Region. In einer Serie stellt der *Kreis-Anzeiger* in Zusammenarbeit mit dem Wetteraukreis drei dieser Betriebe vor.

Die GenussScheune im Reichelsheimer Ortsteil Weckesheim hat sich seit der Eröffnung vor rund zehn Jahren zu einem echten Geheimtipp entwickelt. Peter Stähler und Patricia Stähler-Plano haben aus einer abbruchreifen Scheune aus dem 15. Jahrhundert ein Kleinod inmitten des alten Dorfkerns von Weckesheim geschaffen. Umrahmt von Hecken und Mauern liegt ein Garten, der eine wesentliche Grundlage für die Produkte der GenussScheune liefert. Kräuter wachsen in Eimern und Töpfen, zwei hohe Kirschbäume, Pflaumen, Äpfel, jede Menge Arten von Beeren, Tomaten, dazu verschiedene Gemüsesorten und Salate in den Hochbeeten hinter dem Haus. Und zwischendrin gibt es überall Sitzgelegenheiten, wo sich Gäste bei gu-

tem Wetter ihren Platz suchen können, um das zu erleben, weshalb Patricia Stähler-Plano und Peter Stähler überhaupt so viele Mühen auf sich genommen haben: Genuss zu erleben, herauszutreten aus dem Alltag in Verbindung mit gutem Essen und Entspannung.

Die GenussScheune in Weckesheim ist nur freitags zwischen 18 und 22 Uhr regelmäßig geöffnet. Ansonsten gibt es eine Vielzahl von Veranstaltungen, wie etwa die Spätstücke, regionale Wetterauer Genusserlebnisse, sonntags ab 10 Uhr, für die man sich tunlichst einen Tisch reservieren sollte. Dann gibt es Marmeladen, Sauerteigbrot, Vollkorngebäck, alles selbst gemacht von Patricia Stähler-Plano, dazu Wurst und Fleisch aus der Region. „Regional und 'Einkaufen im Dorf' kommt bei uns stets vor EU-Bio“, sagt die sympathische Gastgeberin, die das Speisenangebot zusammenstellt, etwa für den 18/22-Freitag. „Was es da am Abend gibt, kann man frühestens am Freitagmittag bei uns auf der Homepage unter www.genussscheune.de einsehen.“ Dann nämlich hat Patricia Stähler-Plano ihren Einkauf auf dem Wochenmarkt oder beim Bio-Bauern erledigt. Ergänzt mit dem, was der Garten noch bietet, entsteht daraus ein kleines, aber feines Angebot, stets liebevoll zubereitet. „Mir ist der Kontakt zu den Lieferanten be-

sonders wichtig, auch weil man im Gespräch neue Ideen entwickeln kann. Das ist etwas anderes, als in einem großen Markt einzukaufen und wieder zu gehen. Ich brauche die Kommunikation.“

Regionalität geht in der GenussScheune sogar so weit, dass der Dünger für die Hochbeete aus der Region kommt. „Dafür nehme ich nur die Pferdeäpfel aus der direkten Nachbarschaft“, sagt Stähler-Plano und stellt eine Schale mit veredelter Schokolade auf den Tisch. Eine Schokoladen-Weltreise ist einer ihrer Geheimtipps, mit wertvollen Zutaten, verfeinert mit Bio-Rosenblättern aus Steinfurth. „Wer einmal eine Urwald-Schokolade aus Edelkakao geschmeckt hat, wird die Massenschokolade aus dem Supermarkt nicht mehr anschauen.“ Die nächste Schokoladen-Weltreise findet am Sonntag, 2. Dezember, von 15 Uhr bis 17 Uhr statt. Wer dann noch nicht genug hat, kann noch einen Exkurs in die Trüffelherstellung mitmachen.

Auch Hochzeiten

Das schöne Ambiente hat sich auch bei Heiratswilligen herumgesprochen. Bis zu zwei Hochzeiten pro Monat finden in der GenussScheune statt, vor allem in

den Monaten, die auch zum Verweilen im Freien einladen.

Für Patricia Stähler-Plano sind das besonders spannende Herausforderungen. „Im Prinzip muss ich immer zwei Hochzeiten planen und einen Plan B in petto haben, wenn draußen schlechtes Wetter ist.“ Dafür werden den Hochzeitemern auch so gut wie alle Probleme abgenommen.

Die Weine in der GenussScheune besorgt Peter Stähler, der als freiberuflicher Softwareentwickler arbeitet und nebenbei noch eine Ausbildung zum Fachberater für deutsche Weine gemacht hat. „Ich kaufe bei Winzern an der Mosel und in Rheinhessen direkt vor Ort, da bin ich vor unliebsamen Überraschungen sicher.“

Der Besuch in der GenussScheune verbindet sich mit Muße und Entspannung. Eile, Hektik und Stress sind Gift für alles, was mit Genuss zu tun hat, wissen die beiden Gastgeber, die beide eine Ausbildung zum Diplom-Mentalcoach absolviert haben. Und tatsächlich, wer nach zwei oder drei Stunden die GenussScheune verlässt, hat das Gefühl, einen Urlaub vom Alltag gemacht zu haben.

Mehr Informationen zu allen Straußwirtschaften in der Wetterau gibt es im Internet unter: www.direktvermarkter.wetterau.de.