21:45 Mittwoch 10. Jan. 78 %

Meni

Regionale Küche mit Fleisch aus der eigenen Metzgerei

Wirtshäuser mit Tradition: Gasthof »Zum Stern« in Rüdenau darf zu »100 besten Heimatwirtschaften« in Bayern zählen – Familienbetrieb seit 125 Jahren

Von unserem Mitarbeiter
MARTIN ROOS

RÜDENAU. In einer Zeit, in der traditionelle Gasthäuser mit bodenständiger Küche und angeschlossener Metzgerei eine Seltenheit sind, erstrahlt der Rüdenauer Gasthof »Zum Stern« wie ein Juwel. Das Fachwerkhaus, zentral im Ortskern gelegen, beherbergt den dörflichen Gasthof, der mittlerweile seit über 125 Jahren und in der fünften Generation in Familienbesitz ist.

Wirtshäuser mit Tradition

Das denkmalgeschützte Haus, im Jahr 1700 erbaut und erstmals 1779 als Gastwirtschaft in den Chroniken verewigt, ist heute in der Region eine der wenigen Gasthäuser mit eigener Metzgerei. Schon 75 Jahre lang hat die Familie Baumann diese Besonderheit bewahrt und sich dadurch zu einem Anlaufpunkt für Liebhaber regionaler gutbürgerlicher Küche entwickelt.

Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus wurde im Jahr 1700 erbaut und taucht erstmals als Gastwirtschaft »Zum Stern« 1779 in den Chroniken auf.
Fotos: Martin Roos

Von links: Die Seniorchefs Maria und Gerhard Baumann sowie die aktuellen Chefs Dieter und Barbara Baumann.

Der »Stern« ist in der Region eine der wenigen Gaststätten mit eigener Metzgerei.

Zahlen und Fakten: Chronik des »Sterns«

1700: Erbauungsjahr des Hauses.
1779: Erste urkundliche Erwähnung.
1800: Erste bildliche Darstellung des Sterns als Gasthaus.
1845: Die Bezeichnung Sternwirt taucht auf.
1898: Franz und Franziska Grimm erwerben den Stern.
1916: Franziska Grimm führt nach dem Tod ihres Mannes den Stern alleine weiter.
1927: Ludwig und Paulina Grimm übernehmen den Gasthof.
1949: Edmund und Erna Baumann, geb. Grimm, eröffnen die Metzgerei im Stern.
1958: Neubau des Sternsaales und der Gästezimmer.
1967: Edmund und Erna Baumann übernehmen zusätzlich die Gaststätte.
1982: Betriebsübernahme durch Gerhard und Maria Baumann.
2012: Übergabe an die fünfte Generation Dieter und Barbara Baumann. (ro)

Platz für viele Gäste

Die Gaststätte besteht aus mehreren Räumlichkeiten. Die Alte Wirtschaft hat 25 Plätze, die Ludwigs-Stube 45 Plätze. In der Franken-Stube gibt es 25 Plätze und auf der neu eingerichteten Sommerterrasse finden 40 Gäste Platz. Zu besonderen Anlässen wie beim Dinner-Kabarett oder größeren Feierlichkeiten bietet der Stern-Saal Raum für bis zu 120 Gäste.

Neben Urlaubern und Geschäftsreisenden finden auch die Gäste der Rüdenauer Whisky-Destille »St. Kilian« nicht nur ein gemütliches Ambiente zur Einkehr, sondern darüber hinaus zehn Gästezimmer mit insgesamt 18 Betten. Die Gästezimmer sind mit drei Sternen von der Dehoga klassifiziert. 2018 wurde der »Stern« als einziger Gasthof am Untermain als Preisträger mit dem Siegel »100 beste Heimatwirtschaften« ausgezeichnet.

Die Seniorchefs Maria und Gerhard Baumann, die über 30 Jahre als »Sternwirte« das Gasthaus prägten, helfen nach wie vor tatkräftig mit. Maria Baumann hilft beim Kochen und im Verkauf, während Metzgermeister Gerhard Baumann seinen Sohn in der hauseigenen Metzgerei unterstützt. Hier werden als besondere Spezialitäten Whisky-Salami, Kartoffelwurst, Häcker-Bratwurst sowie als »Marmeladen-Metzger« außergewöhnliche Fruchtaufstriche nach traditionellen Rezepturen hergestellt.

In der fünften Generation

Seit 2012 führen Barbara und Dieter Baumann die Familientradition fort. Dieter Baumann, im »Stern« aufgewachsen, absolvierte zunächst eine Metzgerlehre. Seine gastronomische Ausbildung startete im Forsthotel Bad König, gefolgt von Wanderjahren in Küchen von Sterne-Restaurants sowie Praktika als Konditor, Sommelier und im Verkauf, sowie der Meisterprüfung im Metzgerhandwerk.

Ehefrau Barbara Baumann, ausgebildete Hotelfachfrau mit beruflichen Stationen vom Allgäu bis Sylt, sorgt im Service schon ab dem Frühstück für das Wohl der Gäste. Außerdem kümmert sie sich um die Wünsche der Kunden in der Metzgerei und um die kaufmännischen Belange und die Gästezimmer-Buchungen.

Als Küchenchef hat Dieter Baumann ein Faible für regional-modernisierte Traditionsgerichte, die natürlich aus der eigenen Metzgerei stammen. Zu seinen kulinarischen Highlights gehören Kotelett im Grünkern-Knuspermantel, Ochsenbäckchen in St-Kilian-Whiskymalz geschmort, frisches Tatar, Rumpsteak vom jungen Rind und Schweinebraten in St. Kilian-Whisky-Pfefferrahmsoße.

Treue Mitarbeiter, treue Gäste

Der Metzgerei-Gasthof hat viele Stammgäste und -kunden – und auch die Mitarbeiter bleiben ihrem Stern treu. So umsorgen langjährige Mitarbeiter die Gäste. Traditionell-regional sind auch die Lieferanten. Schon seit über 100 Jahren bezieht der Gasthof sein Bier vom Brauhaus Faust in Miltenberg und die Weine kommen von umliegenden Winzern aus Churfranken.

Dieter Baumann betont, dass »Sternwirt« ein zwar verantwortungsvoller, aber dennoch kurzweiliger und kreativer Beruf ist. Gleichwohl ist die Selbstständigkeit auch oft mit langen Arbeitstagen verbunden: »Ohne Leidenschaft und Herzblut geht es nicht.«

Nächste Woche stellen wir das Gasthaus »Zur Gemütlichkeit« in Niedernberg vor. Alle Folgen der Serie unter: www.main-echo.de/dossiers/wirtshaeuser-mit-tradition/ oder über diesen QR-Code.

Anzeige