

SERIE BIERGÄRTEN IM LANDKREIS ST. WENDEL

Zwischen Landwirtschaft und Biergenuss

Die kulinarischen Leckerbissen, die unter anderem im Biergarten des Wendelinushofs serviert werden, werden auf dem Hof selbst produziert. Kommenden Sonntag ist dieser Veranstaltungsort von „Erntedank trifft Gartentag“.

VON FRANK FABER

ST. WENDEL So langsam neigt sich die Biergartensaison in diesem Jahr dem Ende entgegen. Der Außengastronomie auf dem St. Wendeler Wendelinushof steht aber noch ein ganz besonderer Höhepunkt ins Haus. „Erntedank trifft Gartentag“ am kommenden Sonntag, 25. September, auf dem Hofgelände. „Dann werden wir unseren Biergarten erweitern, sodass rund 1000 Personen Platz haben“, sagt Uwe Fischer, der Leiter Lebensmittel und Gastronomie auf dem Wendelinushof. Dort ist am 1. Mai die Biergartensaison gestartet. „Bei der Außengastronomie auf der Terrasse können wir rund 80 Plätze anbieten“, erläutert er.

Täglich finden sich Stammgäste ein, Wanderer, Radfahrer und Spaziergänger kehren von ihren Touren ein. „Dazu kommen Gäste, die einen Betriebsausflug unternehmen oder die Gruppe aus der nahen Bosenberg-Kurklinik“, wie Fischer berichtet. Es ist das Ambiente des idyllisch gelegenen ehemaligen Paterhofs der Steyler Missionare, der die Gäste

zum Verweilen anzieht. „Sie sitzen mitten in einem landwirtschaftlichen Betrieb“, sagt er. Die kulinarischen Leckerbissen werden alle auf dem Hof produziert. „Kürzere Wege gibt es nicht“, stellt Fischer fest.

Die Hofküche bietet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, regionale Spezialitäten sowie Hausmannskost aus eigener Schlachtung und Themenbuffets an. „Vor einem Jahr ist Kiara Balling als landesbeste Koch-Auszubildende ausgezeichnet worden“, meint Fischer, dass diese Auszeichnung auch gleichermaßen für die Qualität der Hofküche spricht. Von einer in diesem Jahr tagsüber guten Freiluftsaison im Biergarten will er nicht sprechen. „Bei den oft hohen Temperaturen über 30 Grad hatten wir meistens ein Abendgeschäft“, relativiert Fischer.

„Bei der Außengastronomie auf der Terrasse können wir rund 80 Plätze anbieten.“

Uwe Fischer

Leiter Lebensmittel und Gastronomie auf dem Wendelinushof

Dagegen kann er den vielerorts in der Gastro-Branche aufgetretenen Personalmangel nicht beklagen. „Unser Stammpersonal ist noch dabei. Dabei legen wir Wert auf Fachpersonal, denn der Service und die Küche müssen zusammenpassen“, so Fischer. Während der Corona-Auszeit in der Gastronomie ist das Personal in den anderen Bereichen auf dem Wendelinushof eingesetzt

worden. „Dadurch haben sie dann auch mal selbst erfahren, wie verschiedene Lebensmittel hergestellt werden, ehe sie im Restaurant ankommen“, schildert Fischer, dass die Mitarbeiter damit für ihre eigene Tätigkeit zusätzlich sensibilisiert worden sind.

Nach zweijähriger Pause wegen der Corona-Pandemie, so Fischer weiter, freuen sich alle Mitarbeiter, dass auf dem Wendelinushof am 25. September wieder das traditionelle Erntedankfest stattfinden kann. „Das ist auch symbolisch für die kleinen Kreisläufe hier bei uns auf dem Hof“, vergleicht er. Und der wird sich Anfang des nächsten Jahres verändern. „Die Terrasse mit dem Biergarten wird neu konzipiert und das Ambiente mit einer neuen Beleuchtung ausgestattet“, gibt Fischer bekannt. Des Weiteren ist das Restaurant im Januar und Februar wegen Umbauarbeiten geschlossen. Während dieser Zeit wird gegenüber eine Blockhütte in Form einer Almhütte für rund 100 Personen aufgestellt. „Wir wollen dann für zwei Monate ein Alm-Feeling verbreiten und somit unsere Angebote weiterhin den Gästen anbieten“, lautet Fischers Plan.

Derzeit ist das Restaurant Hofküche mit Außengastronomie von Dienstag bis Sonntag jeweils von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Warme Küche gibt es durchgehend von 11.30 bis 17.30 Uhr. Montag ist Ruhetag.

Produktion dieser Seite:

Melanie Mai
Jennifer Klein



Blick auf den Biergarten des Wendelinushofs in St. Wendel

FOTO: THOMAS GEBEL