



Bilder: GH Maximilian

WO SISI mit dem Hut rumging

Gasthof Herzog Maximilian in Bayern: nach 30 Jahren wieder zum kraftvollen Leben erweckt.

Mit dem Gasthof Herzog Maximilian am Tegernsee erwacht ein Traditionshaus nach 30 Jahren kraftvoll zu einem neuen Leben.

Die Gegend um den Tegernsee gehört zu den schönsten Flecken im an reizenden Regionen ohnehin nicht armen Bayern. Entsprechend hoch ist hier auch die touristische Nutzung. Vor allem im Sommer drängen sich hier die Urlauber, übers Jahr dagegen beleben unzählige Zweitwohnungsbesitzer in ihren Domizilen rund um den See die Szene. Den Kern aber bildet eine gestandene einheimische Bevölkerung, seit Jahrhunderten in der Gegend verwurzelt und hier auch einigermaßen wohlhabend geworden.

Die Nähe zu Machtzentren wie München oder Salzburg zog auch den europäischen Hochadel an den kleinen See im Tegernseer Tal, zur Erholung, aber auch zu diversen Konferenzen und Meetings, wie man das heute nennen würde. Früh auch, seit mehr als tausend Jahren, wurde in der Region schon Bier gebraut. Das Herzogliche Brauhaus Tegernsee, seit 1875 endgültig im Familienbesitz, führt die Brautradition, der die Werte Qualität und Nachhaltigkeit zugrunde liegen, erfolgreich fort.

Ein Zentrum all dieser Aktivitäten ist die Ortschaft Gmund. Am Nordrand des Tegernsees ist die Gemeinde gewissermaßen das Tor

zur Region, in direkter Linie südlich von München gelegen. Die Bedeutung des Ortes untermauert für lange Zeit auch ein prachtvolles Wirtshaus, der Gasthof Herzog Maximilian. Hier verkehrten jahrhundertlang sowohl Einheimische als auch das reisende Volk, Händler, Bürger und Adelige.

1339 erstmals als Wirtshausbetrieb urkundlich erwähnt, kann das Haus auf eine wechselvolle Geschichte verweisen, in der immer wieder auch prominente Besitzer auftauchen. So gehörte der Gasthof zum Beispiel im 19. Jahrhundert auch Max Obermaier, der als Begründer der bayerischen Fleckviehzucht Berühmtheit erlangte. Gerne kehrte hier auch der als „Zithermaxl“ bekannte Herzog Maximilian in Bayern ein. Der Legende nach soll der musikalische, volksnahe Herzog hier selbst manchmal mit der Zither aufgespielt haben, während sein mitreisendes Töchterchen mit dem Hut bei den Gästen absammelte. Die Göre hieß Elisabeth und wurde später als Kaiserin Sisi in Wien unglücklich.

Wie auch immer, 1984 schloss der damalige Besitzer wegen der anstehenden hohen Sanierungskosten den Betrieb, und hinter den mit Brettern verschlagenen Fenstern verfiel das einstige Prachtwirtshaus 30 Jahre lang.

Ein Verfall, dem die traditionsbewussten Eigentümer der Brauhauses Tegernsee, Herzog Max in Bayern und Tochter Anna, nicht länger zusehen mochten, weshalb sie das Haus im Jahr 2014 kauften. Der Vorsatz von Beginn an lautete: den Gasthof von Grund auf zu sanieren und wieder seiner ursprünglichen Bestimmung zuzuführen. Als weitere treibende Kraft hinter den Bemühungen darf auch Brauerei-Geschäftsführer Christian Wagner genannt werden.

In Fall des Gasthofs Herzog Maximilian von einer Renovierung zu sprechen, griffe zu kurz. Fotos, aufgenommen vor vier Jahren, vermitteln eine Ahnung von den Anstrengungen, die ein derartiges Vorhaben mit sich brachte. Die Mauern des Gebäudes waren in 30 Jahren längst vom Keller bis zum Dach von Feuchtigkeit durchweicht, Decken und Holzkonstruktionen standen kurz vor dem Zusammenbruch. Die Gestaltung der einstigen Gasträume konnte nur noch vermutet werden, und schließlich waren beim Wiederaufbau die zahlreichen Vorgaben des Denkmalschutzes zu beachten.

Ein Fall für Spezialisten eben, und gute Handwerker zum Beispiel stehen in der Umgebung zum Glück nach wie vor zur Verfü-



- 1 Gastronomieprofis als Wirtsleute: Martina und Alois Gartenleitner.
 2 Traditionell und doch modern: der große Gasträum.
 3 Die Trophäen an den Wänden der Gewölbstube zeugen vom herzoghlichen Jagdeifer.

- 4 Die Schank oder Schwemme, wie es in Bayern heißt. Links im Bild der gläserne Bierfassl-Aufzug, mit dem der Wirt täglich um sechs Uhr das Holzfass zum Anstich aus dem Keller holt.
 5 Im Erker wurden die historischen Momente des Hauses verewigt.

gung. Trotz der Widrigkeiten gelang die umfassende Sanierung in der Rekordzeit von 20 Monaten, und im heurigen März konnte der Gasthof Herzog Maximilian wieder seine Türen für die Gäste öffnen.

Dabei traf es sich gut, dass mit dem Ehepaar Martina und Alois Gartenleitner gastronomische Vollprofis als Wirte einstiegen. Gemeinsam mit Küchenchef Tobias Krüger hatten die Gastronomen jahrelang das Hotel Terofal am nahen Schliersee geleitet. Nach dessen Verkauf durch den Inhaber zogen sie nun an den Tegernsee, um hier ihre Vorstellungen von bayerischer Gastlichkeit zu verwirklichen.

Dazu steht ihnen nun als Basis die perfekte Hardware zur Verfügung. Denn auch bei der Inneneinrichtung bestanden die Eigentümer auf höchster Qualität und Funktionalität. Das traditionelle bayerische Wirtshaus sollte ebenso klar erkennbar bleiben, wie moderne Elemente den gewandelten Bedürfnissen der Gäste entgegenkommen sollen.

Eine Vorgabe, die von den Planern der Inneneinrichtung bravourös gelöst wurde. Der große Gasträum mit der ausladenden Schank,

in Bayern auch gerne Schwemme genannt, erhielt eine traditionelle Lamperie aus feinem Holz und ein helles Parkett. Wie früher üblich, ist der Raum mit hohen Geländern in Nischen unterteilt, die den Gästen eine gewisse Privatheit wie im Extrazimmer sichern. Feines Detail: An den Säulen wurden wie einst Kleiderhaken angebracht, so hat man das G'wand immer griffbereit in der Nähe.

Von den Planern nach einigen Diskussionen durchgesetzt wurde ein Bereich mit Hochtischen. Der Widerstand der Wirtsleute fußte auf der Überzeugung, dass derartiges Mobiliar in einem bayerischen Wirtshaus nichts verloren habe. Es sind heute mit die begehrtesten Plätze. Neben den Stühlen und Tischen im Erker, der erst 1939 angebaut wurde. Hier fanden die Gestalter zu der schönen Idee, das Band zwischen den Fenstern und der Decke mit historisch bedeutsamen Stationen des Hauses zu verzieren.

Dass von den verschiedenen Decken möglichst viel erhalten blieb, lässt sich auch im Gewölbstüberl gut erkennen. Unter dem historischen Kreuzgewölbe lehnen sich die Gäste an die edle Lamperie und bewundern den Reichtum an Jagdtrophäen an der Wand, von denen einige schon mehr als hundert

Jahre alt sind. Schließlich baute man einen weiteren Raum mit 75 Sitzplätzen für eine multifunktionale Nutzung aus. Feiern, Hochzeiten, Seminare oder kleine Konferenzen finden hier etwas abgeschieden vom Geschehen in den anderen Gasträumen statt.

Für die Beratung bei der Planung und Koordinierung des Innenausbaus engagierten die Eigentümer den Einrichtungsexperten Herbert J. Koll, Inhaber von Koll Gastro Konzept. Für den Profi war der Auftrag Ehre und Vergnügen. „Es ist echt schön zu sehen, wie aus einem verfallenen Haus so ein prächtiges Wirtshaus entsteht. Und noch toller ist es, wenn die Wirtsleute bestätigen, dass es vom Start weg gut läuft.“

Das liegt auch am Angebot. Denn hier kommt nicht nur das Bier aus den Kesseln des Herzoghlichen Brauhauses Tegernsee ganz besonders gepflegt aus den Zapfhähnen, sondern hier sorgt auch Küchenchef Tobias Krüger für eine erstklassige, bayerische Küche, die sich an den Produkten aus der Region orientiert. Und die kommt keineswegs altvaterisch daher, sondern frisch, gemüsig und bunt. Und an dieser Schnittstelle löst sich der Widerspruch zwischen junger, moderner Gastronomie und reicher Tradition auf. -hal-