

Nr. 064 / Künzell, Dezember 2010

**PENTAGAST eG: Exzeptionelle Lösung von Mitglied J. Schaberger KG**

**Gastronomie auf ‚Burg Rheinstein‘:  
Herausforderung pro Burg- und Weingeisterfusion**

PENTAGAST, Künzell, die Marketing- und Dienstleistungsgesellschaft der Gastronomie und Großküchenausstatter eG weist mit Freude auf die kreative Leistung seines Mitgliedes J. Schaberger KG, Gau-Algesheim hin. Der Experte für Objekt- und Großkücheneinrichtungen zeichnet verantwortlich für die Planung und Einrichtung von Küche und Gastronomie des Weltkulturerbes Burg Rheinstein. Nomen est Omen: Bereits der ‚Kleine Prinz‘ von Antoine de St. Exupery scheute keine noch so beschwerliche Reise, um sein Ziel zu erreichen, es war ihm eine Herzensangelegenheit. Dito würde der ‚Kleine Weinprinz‘ sagen, denn sein zu Hause auf Burg Rheinstein 90 Meter über dem Rheintal, stellte ohne direkten Zufahrtsweg eine knifflige Aufgabe dar. Doch gemeinsam mit den Gau-Algesheimer Spezialisten hauchten die Burgherren der neuen ‚Tafernwirtschaft‘ Leben ein. Via Schmalspurtraktor und pure Muskelkraft überwand man den 450 Meter Serpentinweg nach oben und brachte Küchenherd, Spülmaschine & Co. an ihren angestammten Platz. Eine Gastronomieeinrichtung der ganz besonderen Art.

„Eine Sekunde, ich bin sofort wieder da“, sagt Marco Hecher, springt auf und eilt an die so genannte Schweizer Einradbahn oberhalb des kleinen Weinbergs. Er drückt einen Knopf und das seltsame Gefährt setzt sich brummend in Bewegung, direkt durch den Weinberg steil nach unten. Auf das Geschehen hat man ungetrübte Sicht, denn die insgesamt 5 Meter lange und 2,50 Meter hohe Panorama-Glasscheibe des neuen Gastronomiebetriebs verspricht Gästen einen beeindruckenden Blick über das Mittelrheintal und die Burg Rheinstein – ein fast schon meditativer Augengenuss. „Ich musste mal eben meinem Vater die Bahn nach unten schicken, denn er hat eingekauft“, erklärt der 28 jährige ‚Burgherr‘ in dritter Generation mit einem strahlenden Lächeln. Als gelernter Hotelkaufmann ist er im letzten Jahr nach Deutschland zurück gekehrt und in das Erbe der Familie ‚eingestiegen‘. Dieses Erbe ist schlicht und ergreifend die Burg Rheinstein, die Großvater und Opernsänger Hermann Hecher 1975 kaufte, bevor die Hare-Krishna-Sekte es zu ihrem Stammsitz machen konnte. Eine abenteuerliche Geschichte. Enkel Hecher ist verantwortlich für den im Mai 2010 eröffneten neuen Gastronomiebetrieb mit dem charmanten Namen ‚Kleiner Weinprinz‘. Dieser entstand aufgrund der Liebe zu den

Ihr Kontakt für Rückfragen:  
Stefanie Schleidt  
Telefon (06 61) 9 34 83-23  
Telefax (06 61) 9 34 83-25  
s.schleidt@pentagast.de

PENTAGAST  
Marketing- und  
Dienstleistungsgesellschaft  
der Gastronomie- und  
Großküchenausstatter eG

Philipp-Reis-Straße 9  
36093 Künzell

Postfach 11 53  
36089 Künzell

Telefon (06 61) 9 34 83-0  
Telefax (06 61) 9 34 83-25  
info@pentagast.de  
www.pentagast.de

Vorstand:  
Hildegard Flügel  
Winfried Menke  
Aufsichtsratsvorsitzender:  
Gerhard Weißenberger  
Amtsgericht Fulda GenR 138

Sparkasse Fulda  
Kto.-Nr. 40 04 44 66  
(BLZ 530 501 80)

VR Genossenschaftsbank  
Fulda eG  
Kto.-Nr. 1 17 29 99  
(BLZ 530 601 80)

Rieslingweinen aus den Schiefersteilhängen des Mittelrheintals, dessen Anbaufläche seit Jahren rückläufig ist und „jedes Gläschen Wein, das Gäste trinken, kann diese Tendenz ändern“. Und der eigene Weinberg, hier unter dem ‚Kleinen Weinprinzen‘ gelegen? „Unser Burgwein. Eine echte Rarität. Wir produzieren pro Jahr nur etwa 180 Flaschen, Morgenbachtaler Riesling genannt. Der Verkaufserlös des Weines fließt ausschließlich in den Förderverein zur Erhaltung und Pflege der Burg.“

### **Familienbetrieb in dritter Generation**

Ein ratterndes Geräusch ist zu hören und da kommt auch schon Vater Hecher, stehend auf der Einradbahn mit seinen Einkäufen den Berg hoch gefahren. Er kümmert sich mit seiner Ehefrau um das Museum sowie um den Erhalt und die Pflege der Burg, organisierte vor dem Einstieg des Sohnes die Besichtigungen, die Hochzeiten und kümmerte sich um die Buchungen der Ferienwohnung Prinz-Georg und des Kommandanten-Turm-Appartments, die sich beide direkt auf der Burg befinden.

Also, rundum ein Familienbetrieb? „Allerdings, und das ist auch unsere Stärke. Wir möchten unseren Gästen und Besuchern ein unkompliziertes, heimisches Gefühl vermitteln. Ein Grund, wieso wir den Kleinen Weinprinz zur ‚Tafernwirtschaft‘ ausgelobt haben“, erklärt Senior Hecher, der ebenfalls gelernter Hotelkaufmann ist. Der Begriff ‚Tafernwirtschaft‘ stammt von Prinz Friedrich von Preußen, der auf Burg Rheinstein gerne zu kleinen, familiären ‚Tafeln‘ einlud. Bei diesen Tafeln wurde bewusst der höfische Luxus eingeschränkt, auf den Tisch kamen Produkte der Region, klassisch und ohne viel Schnörkel. Eine Tradition, die Familie Hecher nun in dritter Generation im Kleinen Weinprinz wieder aufleben lässt. „Es ist ein wahres Glück, dass sich unser Sohn nach seinen Lehrjahren zurück auf die Burg Rheinstein orientiert hat und die Gastronomie mit solcher Leidenschaft führt“, betont der Vater nicht ohne Stolz. Wie war es vorher? „Es gab auf der Burg nur ein Café, typisch Ausflugsbetrieb, würde ich sagen“, meint Marco Hecher und ergänzt, „das passte weder zum Ambiente noch zum Anspruch der Burg, deren Geschichte bis ins 13. Jahrhundert zurück reicht.“ Sorgfältig restauriert bietet sie nämlich neben romantischen Nachtführungen auch Trauungen in der Neugotischen Schlosskapelle, im idyllischen Burgundergarten oder im Rittersaal. Eine adäquate Gastronomielokation war da längst überfällig.

### **1 Jahr Planung und einen Winter**

Ein Jahr Planung und einen Winter benötigten die Burgherren bis es los gehen konnte. Alles selbstverständlich in strengster Absprache mit dem Amt für Denkmalschutz, denn die Burg ist Kulturdenkmal und seit 2002 Teil des Unesco-Welterbes im Rahmen des Oberen Mittelrheintals. „Da braucht man einen langen Atem, Geduld und gute Expertenpartner auf der technischen Seite“, betont Junior Hecher und rollt dabei die Augen. „Aber wir hatten das Glück des Jahrhunderts“, dabei zeigt er lächelnd auf den dritten im Bunde: Walter Paulen. Der Fachmann für Großküchentechnik ist langjähriger Mitarbeiter der Schaberger Gastronomie- und Großküchenausstattung in Gau-Algesheim und aktives Mitglied im Förderkreis der Burg Rheinstein. Als sich abzeichnete, dass eine neue Gastronomie in die Burg integriert werden

sollte, hat Paulen seine Hilfe angeboten. „Zuerst eher zurückhaltend auf Basis meines ehrenamtlichen Engagements im Förderkreis, doch als klar war, dass der Kleine Weinprinz mehr werden sollte als bloß ein modernisiertes Burgcafé, entwickelte sich ein großes Projekt, das offizielles Profi-Know-how einforderte“, bemerkt Paulen.

So abenteuerlich die Geschichte rund um den Kauf der Burg durch Großvater Hecher war, so abenteuerlich war auch die Konzeption und Einrichtung des Gastronomiebetriebs. Durch die Lage auf dem Felsen, waren geologische Gutachten mitentscheidend, wie viel der Hang an Tragkraft eines neuen Gebäudes halten kann. Rund 50.000 Euro mussten alleine für die Sicherung des Kleinen Weinprinzen aufgewendet werden, da das Gebäude abgestützt werden musste. „Oh, wir haben diskutiert, bis uns die Köpfe rauchten, denn wir hatten uns von vielen Konzeptionsideen immer wieder neu zu verabschieden,“ bemerkt Paulen. So war die Küche mit 27 qm wesentlich breiter geplant, als sie heute tatsächlich aktiv ist. „50 % haben wir runter gefahren, auf nur noch 14 qm.“ Zwangsläufige Konsequenz: Die Planung des technischen Equipments galt es, maximal auf Funktion und Platzbedarf auszurichten. Marco Hecher erklärt lachend: „Ich habe doch tatsächlich Schablonen der benötigten Küchengeräte angefertigt und immer wieder neu in den Grundriss eingefügt, hin und her geschoben, wie es gehen könnte.“ Und er erinnert sich: „Ja, und dann kam immer ein Fax von Schaberger mit einem neuen Vorschlag, wie es gehen könnte. Ich dachte schon, ich gebe auf, weil es Einrichtungsstechnisch schlichtweg nicht möglich ist.“ Doch Walter Paulen hat es möglich gemacht.

### **Technik-Kooperation war ein Segen**

Der Burgherr empfindet die Kooperation als Segen, kann sich keinesfalls vorstellen, wie man Gastronomie planen und einrichten kann ohne professionelle Küchenplaner. „Ich habe Kollegen, die ihr Equipment selbst zusammen stellen und im Internet kaufen. Das kommt für mich nach dieser Erfahrung hier niemals in Frage. Auf der Burg haben wir eine sehr geringe Stromkapazität, eigentlich dürfte der Betrieb nicht funktionieren... Ohne fachlich kompetente Beratung wüsste ich nicht, wie das zu bewerkstelligen wäre. Außerdem ist das auch gar nicht mein Job, ich bin Gastronom, kein Technikexperte.“ Paulen schmunzelt und schweigt. Er hat die Gerätezusammenstellung so ausgetüfelt, dass es in punkto Strom- und Energieverbrauch passt – auch 90 Meter über dem Rhein. Wichtig dabei sei, dass man unabhängig von Herstellern und Marken agieren könne, um eine optimale Konzeption, individuell auf die Bedürfnisse abgestimmt, kreieren zu können. Den Kleinen Weinprinzen stattete man mit modernen Geräten für Cook & Chill bzw. Sous-Vide-Verfahren aus, um flexibel auf das Stoßgeschäft bei Burgbesichtigungen reagieren zu können. Und um Events entsprechend vorbereiten zu können. „Für mich enorm wichtig war, dass Schaberger mir angeboten hat, an Schulungen für die Gerätetechnik teilzunehmen und dafür gesorgt hat, dass ich im Sinne von Learning by doing in einem Gastro-Betrieb mitarbeiten konnte, der diese Technik seit Jahren erfolgreich einsetzt.“ Und wie kamen dann Gasherd, Schockfroster & Co. auf die Burg? Mit dem Hubschrauber? Hecher und Paulen sehen sich an und fangen an zu lachen. „4 Ecken, 4 Mann.“ Bitte, wie? Ein Schmalspurtraktor mit einem umrüstbaren Anhänger (der z.B. auch für Personentransporte geeignet ist), brachte die großen und nicht gerade leichten Küchengeräte nach oben. Das ganze hat mit 4 Mann 2 Tage gedauert und wurde durch die noch bestehenden Baustellen erschwert,

denn der 450 Meter lange Serpentinweg wurde nebenher befestigt. Das heißt, an einem Baustellenhindernis, Unebenheit des Weges etc., musste der Traktor anhalten, die 4 Mann griffen beherzt nach den 4 Ecken der Spülmaschine, des Küchenblocks usw. und hoben sie qua Muskelkraft einfach drüber und stellten sie dann wieder auf den Traktor für die nächsten Meter.

### **Gerätetransport via Schmalspurtraktor**

Was für eine Aktion! „Das kann man wohl sagen“, sind sich die beiden einig. Doch das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das Ambiente des Kleinen Weinprinzen ist modern, luftig und doch schlicht. Kein überkandideltes Mobiliar, zu viel Romantik oder rustikales Mittelalterflair. „Wir wollten authentisch im Sinne der Tafernwirtschaft bleiben und Tradition mit der heutigen Zeit verbinden. Eine Hochzeitsgesellschaft sollte sich hier genauso wohl fühlen, wie Kaffeegäste nach einer Burgbesichtigung.“ So werden aktuelle Gerichte mit Kreide auf Schiefertafeln geschrieben, Eisbecher in alten Saucieren mit einem Bild der Burg darauf oder Suppen in Weckgläsern serviert. Während Tische und Stühle im puristischen Design und aus hochwertigem, hellen Eichenholz sind. Authentizität im Sinne der Tafernwirtschaft, heißt jedoch auch, dass Burg Rheinstein kein Smoking-Schloss ist, hier fährt keine Luxuslimousine vor. Wer in den Kleinen Weinprinzen möchte, wandert den idyllischen Weg hinauf. Und kann sich dann über 12 offene Weine von Weingütern der Gegend sowie frisch gekochte Schmankerl wie einen Wandereintopf oder ein Winzerhinkelchen mit Perlzwiebeln und Speck freuen. Die Karte wechselt saisonal etwa alle 8 Wochen.

Bilanz nach rund 200 Tagen Echtlaufzeit? „Wir sind sehr zufrieden und schreiben im ersten Jahr bereits schwarze Zahlen. Das bestätigt uns, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben.“ Nicht unbemerkt sollte man lassen, dass der Kleine Weinprinz ohne jegliche Werbung gestartet ist. Etwa 50 Veranstaltungen/Hochzeiten organisierte und bewirtete das Hecher-Trio, das nur von einigen Aushilfen unterstützt wird. Über die Wintermonate bereiten sich die kreativen Burggeister für 2011 vor. Denn im nächsten Jahr feiert die Burg 35 Jahre Jubiläum. Ein Newsletter soll regelmäßig erscheinen, der Veranstaltungskalender wird um Lesungen mit speziellen Weinproben erweitert und auch die Theatergruppe „Vierthaler“ aus der Region denkt bereits über passende Inszenierungen nach. Bei all dem stehen noch zwei praktisch orientierte Herzenswünsche an: ein Gästehaus soll zusätzlich auf dem Hang entstehen und die Küche soll vergrößert werden. Wie das bei der Lage umzusetzen ist? Man darf gespannt sein, denn irgendwie werden Paulen und Hecher auch das hinbekommen.

### **Daten & Fakten ‚Kleiner Weinprinz‘**

Eröffnung: Mai 2010

Betreiber: Familie Hecher, Burg Rheinstein

Planer/Ausstatter: J. Schaberger KG

Investitionen: insg. 300.000 Euro, davon Küche 35.000 Euro

Fläche: 75 qm; davon 14 qm Küche, 60 qm Terrasse

Sitzplätze: 55 innen, 60 außen

Gastronomiekonzept: ‚Tafernwirtschaft‘, Produkte aus der Region, Speisekartenwechsel alle 8 Wochen, Fullservice am Tisch, Sous-Vide-Verfahren

Küchenausstattung: Winterhalter Bistropülmaschine , Rational-Kombidämpfer , CocoTech-Schockfroster, Hagola-Theke, Jura-Kaffeemaschine, Cookmax Kühl- und Küchenmöbel

Mitarbeiter Service/Küche: Marco Hecher plus 2-3 Aushilfen

Gästedurchlauf: an Spitzentagen rund 100 -150/Tag

Durchschnittsbon: 9 Euro

Veranstaltungen/Hochzeiten 2010: 50, Burgbesucher: 30.000 p.a.

Öffnungszeiten: 15. März bis 15. November von Mi.-So. 10-18 Uhr; danach geschlossene Gesellschaften

### **Auszug aus der Speisekarte**

#### **Wanderereintopf**

... großer Linseneintopf mit Würfeln vom Brühgemüse, würzigen Cabanossischeiben und Schlossbaguette

#### **Winzerspeis**

... Winzerhinkelchen mit Perlzwiebeln, Speck und hausgemachter Kartoffelstampf

#### **Vegetarierglück**

... leckere Pfannenspätzle mit frischen Pilzen und Kräuterrahm

#### **Kleiner Raubritter**

... kleine Teigbällchen mit bunter Tomatensauce

#### **Süße Leckereien**

Walnusseis mit Pralinensauce

Himbeer-Sahnemousse mit weißen Schokoraspeln

Prinzeneis: Vanilleeis mit Prinzenkeks

Streusel mit saisonalem Obst

Käsekuchen nach Omas Rezept

#### **Weine – aus dem Mittelrheintal**

... von den Weingütern Stassen, Fendel, Randolf Kauer und Toni Jost

Rheinstein Burgwein ‚Morgenbachtaler Riesling‘

... hauseigener Burgwein rund 180 Flaschen p.a., wächst im Weinberg, direkt unterhalb des ‚Kleinen Weinprinzen‘ – Verkaufserlös der Rarität fließt in die Pflege und Erhaltung des Kulturgutes Burg Rheinstein

PENTAGAST und seine Mitgliedsunternehmen zeichnen nicht nur verantwortlich für ein komplettes, kompetentes High Class Marken-Produktprogramm sowie für die Fachhandelsmarke cookmax, sondern gewährleisten darüber hinaus praxisnahe Beratung, Qualitätsservice, der repariert, pflegt und wartet. Maßgeschneiderte Finanzierungskonzepte sowie marktrelevante, adäquate Schulungen und Weiterbildungen werden ebenfalls angeboten.

Weitere Informationen gibt es unter [www.pentagast.de](http://www.pentagast.de), [www.schaberger.de](http://www.schaberger.de) oder [www.kleiner-weinprinz.de](http://www.kleiner-weinprinz.de)



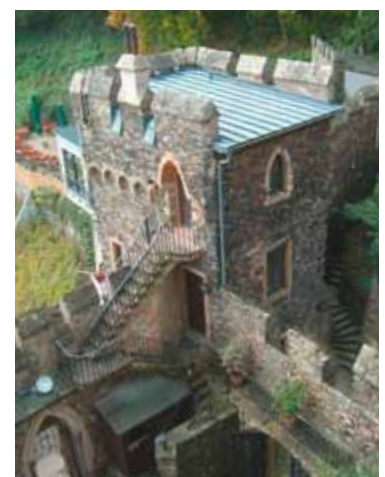
Das Ambiente ist puristisch und ohne Brimborium – gemäß authentischer ‚Tafernwirtschaft‘.



Senior Hecher und die schweizer Einradbahn, mit der Einkäufe quer durch den Weinberg nach oben transportiert werden können.



Walter Paulen und Junior Marco Hecher in der nur 14 qm großen Küche (v.l.n.r)



Der Gastronomiebetrieb ‚Kleiner Weinprinz‘ schmiegt sich im Westflügel oberhalb des hauseigenen Weinberges an die Burg. Bautechnisch und geologisch eine Herausforderung.