

Auf dem Großen Feldberg steht jetzt eine Almhütte

HOCHTAUNUS Neues gastronomisches Angebot bietet Sitzplätze für 99 Gäste

Bis im Feldberghof wieder Ausflugs-gäste einkehren können, wird es noch eine Weile dauern. Die Sanie-rung des Gebäudes und vor allem des Daches dauert sehr viel länger als ursprünglich geplant.

Dort wird der Gastronomiebetrieb wohl vor dem Herbst nicht aufge-nommen. Doch wer den höchsten Gipfel im Taunus besucht, wird trotzdem nicht auf dem Trockenen sitzen, und hungern muss auch nie-mand.

Kurz vor Weihnachten haben Carolin und Jens Fischer in einer urigen Holzhütte das „Wirtshaus am Feldberg“ eröffnet. Sie werden künf-tig zusammen mit dem neuen Päch-ter Hedmar Schlosser auch den Feld-berghof betreiben. „Wir sind die Überraschung, die Herr Schlosser angekündigt hatte“, verrät Carolin Fischer und ergänzt: „Solange wir noch eine andere Anstellung hatten, sollte das nicht an die Öffentlichkeit gelangen.“

Ein Blick ins Internet verrät wa-rum. Jens Fischer hat zuletzt mit Philipp Helzle das Sterne-Restaurant „Jungborn“ und das mediterrane „Der Hermannshof“ im BollAnts-SPA in Bad Sobernheim geleitet. Sein bisheriger Wirkungsort wird aktuell mit einem Michelin Stern bewertet und gehört zu den achtzig besten Restaurants in Deutschland. „Jetzt wollen wir gemeinsam eine neue Herausforderung annehmen“, sagt Carolin Fischer, die auch nur für ein kurzes Gespräch zur Verfü-gung steht, während ihr Mann schon wieder in Richtung Küche verschwindet.

Denn in der Hütte sind am Mon-tag schon etliche der 99 Sitzplätze besetzt. Draußen haben sich Heike



Jens und Carolin Fischer (von links) bewirten in der provisorischen Almhütte am Feldberg Ausflugs-gäste wie Wolfgang und Heike Theile aus Greifenstein.

FOTO: KREUTZ

und Wolfgang Theile aus Greifenstein schon einen Platz in der Sonne gesucht, während Mitarbeiter der Fischers weitere Bänke und Tische aufstellen.

Die Theiles finden es urgemüt-

lich, doch Carolin Fischer sagt: „Es ist eine Leihhütte, die nur als Zwischenlösung dient bis wir drüben eröffnen können.“ Sie verspricht: „Im neuen Feldberghof wird es genauso gemütlich.“

Schon in ihrem provisorischen Wirtshaus wollen die Fischers die Speisekarte nach und nach ausbauen. Sie setzen auf regionale Küche mit Würstchen, Suppen, Vesperplatte und Handkäse von heimischen

Lieferanten. Wichtig sind jetzt, wenn es kalt ist, heiße Getränke zu Kuchen oder Butterbrezeln. Das Wirtshaus am Feldberg hat täglich von 11 bis 18 Uhr geöffnet – auch an Silvester.

Evelyn Kreutz