

Küche und Service mit Herz

SCHMITTEN Feldberghof-Mitbetreiber orientieren sich an Österreich

Bis der Feldberghof renoviert ist und der Gastronomiebetrieb aufgenommen werden kann, wird es noch eine Weile dauern. Deshalb haben vor Weihnachten Carolin und Jens Fischer, die künftig zusammen mit Hedmar Schlosser den Feldberghof betreiben werden, in einer urigen Holzhütte das „Wirtshaus am Feldberg“ eröffnet.

Jens Fischer war zuletzt Küchenchef im mit einem Michelin-Stern bewerteten Restaurant Jungborn und im mediterranen Hermannshof im BollAnts SPA in Bad Sobernheim. Vorher hatte Fischer unter anderem als Sous Chef von Sven Elverfeld, einem der besten Köche Deutschlands, dazu beigetragen, das Aqua in Wolfsburg vom ersten auf drei Sterne hoch zu kochen.

Obwohl das Ehepaar Fischer im Provisorium küchentechnisch unter erschwerten Bedingungen arbeitet, gibt es einen Vorgeschmack darauf, was es im Feldberghof vorhat.

Auf Wanderschaft viel gelernt

Nach seiner Ausbildung nahm Jens Fischer mit 21 Jahren seine erste Stelle im Nassauer Hof in Wiesbaden an. „Das war ein Sprung ins kalte Wasser und für mich hochinteressant“, erinnert er sich. Nach der Bundeswehr heuerte er dann zum ersten Mal in einem Sterne-Betrieb an und zwar bei Doris-Katharina Hessler in Maintal. Weitere namhafte Stationen waren das Drei-Sterne-Restaurant Dieter Müller in Bergisch Gladbach und das Landhaus St. Urban von Harald Rüssel. „Ich habe mir bei meiner Wanderschaft viel aneignen können“, stellt Jens Fischer fest und sagt: „Wenn man



Jens und Carolin Fischer bewirten die Almhütte. FOTO: KREUTZ

Familie hat, kommt irgendwann der Punkt, wo man für sich persönlich einen Mittelpunkt sucht.“

Und wie ist Jens Fischer auf den Feldberghof gekommen? Im Netzwerk der Gourmetszene hatte er schon vorher bei kulinarischen Großevents mit Schlosser zusammengearbeitet. Carolin Fischer kennt Hedmar Schlosser noch viel länger, denn sie hat bei ihm in Lohnberg den Service von der Pike auf gelernt. Irgendwann sei dann Schlosser mit seinen Ideen für den Feldberghof auf die beiden zugekommen. Jens Fischer war klar: „Wenn ich mich auf ein Projekt mit 400 Sitzplätzen einlasse, muss ich mich vom Sterne-kochen verabschieden.“ In der Gourmetküche liege die Grenze bei 60 Menüs, erläutert er auf Nachfrage.

Jeder Ausflügler ist willkommen

„Eigentlich wollen wir das, was wir vorher gemacht haben, gar nicht an die große Glocke hängen“, geben sich die beiden, die inzwischen mit ihren zwei Kindern in Bad Homburg wohnen, bescheiden. Da könnten Vorurteile entstehen, dass der Besuch im

Feldberghof später nicht mehr für normale Ausflügler erschwinglich sei, dass abgekämpfte Wanderer und Radfahrer sich in der feineren Gesellschaft von typischen Gourmetkunden nicht mehr wohlfühlen. Genau das wollen die Fischers nämlich nicht. „Bei uns ist jeder willkommen.“

Worauf es den Fischers ankommt, ist folgender Aspekt: „Wir können uns mit dem, was wir jetzt tun, voll und ganz identifizieren.“ Das fange an mit dem Gesamtkonzept und den Ideen des Architekten. Was genau sie im Feldberghof vorhaben, wollen sie jetzt noch nicht verraten. Auf gehobene gutbürgerliche Küche, hessisch angehaucht, wollen sie setzen, vor allem auf Qualität und nach Möglichkeit auf Regionalität. Dabei wollen sie das, was sie im Urlaub in Österreich so schätzen, auf dem Feldberg etablieren. „Dort gibt es auch dort, wo Massen einkehren, ein hohes Niveau, Küche und Service mit Herz und Seele, und so soll es auch bei uns sein“, meint Carolin Fischer, für die vor allem Gastfreundschaft wichtig ist.

Dass in ihrem provisorischen Wirtshaus derzeit überhaupt schon ein kleiner Vorgeschmack möglich ist, ist für die beiden und ihr Team eine riesige Herausforderung. Nur Würstchen in Metzgerqualität heiß machen, war ihnen zu wenig. Also kocht Jens Fischer im Stammhaus das vor, was sich leicht und ohne Qualitätsverlust erwärmen lässt, zum Beispiel Suppen. Das Wirtshaus am Feldberg hat täglich von 11 bis 18 Uhr geöffnet, samstags und sonntags sowie an Feiertagen schon ab 10 Uhr, für Veranstaltungen kann auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten gebucht werden.

Evelyn Kreutz

TZ vom 21.01.2020