

„Die Hähnchen kommen zurück“

Nach zwei Jahren Pause eröffnet das Deutsche Haus mit neuem Pächter und klassischem Angebot

Neue Farbe an Wänden und Fassade, ansonsten soll sich im Deutschen Haus unter neuer Leitung nichts am altbewährten Konzept ändern. Am Mittwoch ist Eröffnungsfeier.

von Ina Tannert

Josbach. „Es soll genauso weitergehen wie vorher – es bleibt bei der deutschen Küche“, kündigt Kai Heuser, der neue Pächter des Landgasthofs, mit voller Überzeugung an.

Ab Mittwoch ist er offiziell der neue Wirt im Haus, hat diese Stellung von Klaus Happel übernommen. Der Inhaber bleibt, zieht sich aber dabei aus der Gastronomie zurück. Die war, seit er ein Kind war, Teil seines Lebens, er wuchs in dem Familienbetrieb auf, spielte schon mit sechs Jahren mit dem Opa im Gastraum Skat, erzählt Happel. Das Traditionshaus aufzugeben, das sich seit dem 18. Jahrhundert – früher unter dem Namen „Weißer Schwan“ – in Familienbesitz befindet, fällt ihm nicht leicht. Doch er musste schon vor Jahren kürzer treten, ist gesundheitlich angeschlagen. Dies sei auch der Grund, weshalb er vor rund zwei Jahren das Deutsche Haus vorübergehend dicht machte. „Das war eine Gesundheitspause“, erklärt der 52-jährige. Bereits in den Jahren zuvor hatten Ehefrau Hiltrud Happel und Mutter Martha die Führung übernommen. Der ehemalige Wirt selber geht nun in den Ruhestand und übergibt seinen



Gastronom Kai Heuser (rechts) ist der neue Pächter des Restaurants „Deutsches Haus“ in der Alten Heerstraße in Josbach und beerbt damit Vorgänger Klaus Happel, dessen klassische deutsche Küche er weiterführen will.

Foto: Ina Tannert

Familienbetrieb zwar schweren Herzens, dabei guten Mutes in die Hände von Heuser. Beide kennen sich seit Jahren, ihn hatte er sich als Nachfolger gewünscht, lange mit dem ehemaligen Pächter des Gasthofes in Bauerbach über einen Umzug verhandelt. Am Ende mit Erfolg.

Die Deutsche Küche soll wiederbelebt werden

„Er ist ein großer Verfechter der deutschen Küche, die auch auf dem Land immer mehr ausstirbt – er kann sie wiederbeleben und ist für unser Haus

genau der Richtige“, lobt Happel seinen neuen Pächter. Er glaubt fest daran, dass Heuser das Restaurant zu alter Größe führen wird.

Finanzielle Probleme gab es in der Vergangenheit nicht, „wir waren führend und bekannt für unser Essen, brauchten nie Werbung zu machen – es war immer belebt und das wird es auch wieder werden“, ist sich der Inhaber sicher. Schon jetzt gebe es zahlreiche Buchungsanfragen für den neuen Pächter. Heuser wird ab Mittwoch – dann wird große Neueröffnung gefeiert – als neuer Chef des Hauses in der

frisch renovierten Küche stehen und klassische deutsche Gerichte servieren. Vom Tafelspitz bis zum Schnitzel. „Nichts Abgehobenes, sondern bodenständige deutsche Küche“, sagt Heuser. Und ebenfalls Hähnchen, für die das Restaurant weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt gewesen sei. „natürlich wird es auch die Hähnchen wieder geben, die kommen zurück“. Auch das Gastraum-Konzept bleibt erhalten, Heuser setzt in seinem Haus auf einen „familiären Umgang“ miteinander und freut sich auf die „neue Herausforderung“.

Dass die Gaststätte nach zweijährigem Stillstand wieder ihre Pforten öffnet, freut ebenfalls Bürgermeister Michael Emmerich. „Für Rauschenberg ist das eine ganz wichtige Sache“, lobt der Gemeindechef. Besonders, da es in den letzten Jahren außerhalb der Kernstadt zu mehreren Schließungen von Gasthäusern gekommen war. „Es ist wichtig, dass es auch in den Außenbereichen Angebote gibt, gerade die deutsche Küche wird sehr nachgefragt – alle sind froh, dass der Betrieb im Deutschen Haus wieder aufgenommen wird“, lobt Emmerich.“