



Die junge Familie Lenz vor dem „Kellerwirt“. Feiertage kennt die Burghheimer Gaststätte praktisch nicht.

Fotos: Schmitt

364 und einen halben Tag geöffnet

*Gäste sind an jedem Tag des Jahres willkommen,
die Enkel der Betreiberin gehören zum Inventar
und selbst eine Geburt fand hier schon statt:
Zum Kellerwirt in Burgheim gibt es viele Geschichten.
Ein Besuch in der Gaststube bei Resi Lenz.*

Von Ralf Schmitt



„Die Resi“ bei ihrer Lieblingsbeschäftigung (r.). Gerne kümmert sich Franz Käs in einer Spielpause um die kleine Carolin (l.), um deren Mutter Johanna so im Service zu unterstützen. Anton Reisch übernimmt dann nach seinem Spiel.



Burgheim – Unglaublich, aber wahr: In der Marktgemeinde Burgheim gibt es eine Gastwirtschaft, die keinen offiziellen wöchentlichen Ruhetag hat. 364 und einen halben Tag im Jahr ist der „Kellerwirt“ geöffnet. Einzig am Nachmittag des Heiligen Abend bleibt die Türe für Gäste geschlossen. Dieser halbe Tag gehört dann ganz der Familie. Aber bereits am ersten Weihnachtsfeiertag geht es mit einem Frühschoppen schon wieder weiter mit dem Gastbetrieb.

Das Burghheimer Traditionsgasthaus bietet allerdings noch einige weitere Alleinstellungsmerkmale. Seit mehr als einem halben Jahrhundert steht Theresia Lenz hinter dem Tresen und schenkt aus. Das hätte sich die heute 72-Jährige bei ihrer Heirat in das Anwesen nicht träumen lassen. „Ich bin in einer Landwirtschaft aufgewachsen und hatte mit der Gastronomie eigentlich nichts zu tun. Begeistert war ich davon jedenfalls nicht“, erinnert sich die Resi, wie sie von allen liebevoll genannt wird.

Das Schicksal wollte es anders. Mittlerweile hat Lenz ihren „Beruf“ lieb gewonnen und ist zu einer Institution der Burghheimer Gastronomie geworden. Ihr Programm ist bunt und reicht von regelmäßigen Stammtischen und Kartenrunden über Vereinsversammlungen bis hin zu Familien- und Firmenfeiern.

In den Wintermonaten steht das beliebte Wirtshaussingen auf dem Programm. Da wird als kulinarischer Leckerbissen Tatar gereicht, frisch zubereitet von Sohn Stefan und Schwiegertochter Johanna Lenz. Dabei wird streng nach den alten Rezepten von Vater Franz gearbeitet.

Den landwirtschaftlichen Teil des Anwesens haben Stefan und Johanna Lenz bereits übernommen. In der Gastronomie hatte Johanna Lenz die

gleichen „Anlaufschwierigkeiten“ wie ihre Schwiegermutter. Als Diplom-Ingenieurin der Lebensmitteltechnologie ging ihr beruflicher Weg zunächst in eine ganz andere Richtung. Aber eben nur bis zur Eheschließung. Mittlerweile hat sie sich aber sehr gut an ihre neuen Aufgaben gewöhnt und geht

Resi Lenz bei Bedarf gerne zur Hand.

Dass es der Resi Lenz nicht langweilig wird, dafür sorgen ihre Enkelkinder. Und davon hat die Mutter von drei Söhnen mittlerweile neun. Fünf davon wohnen mit ihr im gleichen Haus. Nach Johann (7), Anton (6) und Tobias (3) konnte sie sich über die Zwillinge Daniela und Carolin freuen. Die beiden Mädchen sind inzwischen 18 Monate alt.

„Es wäre schön wenn die beiden mit 18 Jahren noch bedienen würden“, wünscht sich einer der etwas betagteren Gäste lachend, während er geduldig Johann und Anton in die Geheimnisse des Kartenspiels einweist.

Wenn der Betrieb im Wirtsaal zu groß wird, kann es auch schon einmal passieren, dass einer der Stammgäste eine der Zwillingsschwester auf den Schoß gesetzt bekommt, um kurzfristig als Babysitter zu agieren. Das ist weder für den Gast, noch für eines der beiden kleinen Mädchen ein Problem, sind sie doch die vielen unterschiedlichen Besucher vom ersten Tag ihres Lebens an gewohnt. So wie es auch die Gäste gewohnt sind, dass sich alle fünf Kinder, meist schon im Schlafanzug, in der Gaststube mit einem lauten „gute Nacht“ zum ins Bett gehen verabschieden. Gerade in solchen

Frage offen. In ihrem Rätseler vertieft, kann es allerdings schon einmal vorkommen, dass dann ein Gast etwas länger vor seinem leeren Glas sitzen bleiben muss. Franz Käs – er spielt jeden Montag 66 beim „Kellerwirt“ – hat da eine sehr schöne Lösung dieses eigentlich lustigen Problems gefunden. Auf seine Frage „Resi ... Fluss in Sibirien mit zwei Buchstaben?“ kommt dann schon die Antwort der Wirtin wie aus der Pistole geschossen: „Ob – ich wohl noch ein Bier bekommen kann?“

Der „Kellerwirt“ hat eine lange und bewegte Geschichte. Erste Eintragungen im Kataster Neuburg finden sich schon 1834. Zu seinem Namen kam das Wirtshaus durch eine große Kelleranlage, die in früherer Zeit als Lagerraum für die zur Kühlung des Bieres notwendigen Eisblöcke gedient hat. Gegen Ende des zweiten Weltkrieges suchten viele Burghheimer in dem stabilen Gewölbe Schutz vor Luftangriffen. Michael Golling aus Erlbach kann sich zwar an diese Luftangriffe nicht mehr erinnern, trotzdem hat er eine ganz besondere Beziehung zum „Kellerwirt“. Er kam am 25. März 1945 während einer Alarmierung in eben diesem Gewölbekeller zur Welt.

Beim „Kellerwirt“ ist es wahrscheinlich wie bei jeder anderen Gastwirtschaft auch – wenn die Wände reden könnten, wäre für unendliche Unterhaltung gesorgt. Für eine gesicherte Zukunft des „Kellerwirt“ sollte bei fünf Nachkommen, die den Wirtschaftsbetrieb bereits von Kindesbeinen an gewohnt sind, ausreichend gesorgt sein.

DK

ANZEIGE

Küchen auf den Punkt gebracht.

Damit der Küchenkauf zum Genuss wird. Und nicht