

DER GRÜNE FADEN: Das Dorfwirtshaus in Muckenreuth lebt – vom Wirtshaussterben ist in dem Dorf bei Neudrossenfeld nichts zu spüren. Zwei Idealisten haben ihre Jobs an den Nagel gehängt und betreiben nun die Gaststätte.



Der Tresen ist der Mittelpunkt des Landgasthofes Werner in Muckenreuth. Bernd Seiler und Sigrig Michel haben die Gaststätte vor der Schließung bewahrt. Schon die Großmutter von Seiler, Betty Werner, war hier Wirtin. Fotos: Ralf Münch

Wie bei Oma Betty

Bernd Seiler und Sigrig Michel retten Dorfwirtshaus vor dem Sterben – Das Erbe der Großmutter soll erhalten werden

NEUDROSSENFELD
Von Peter Engelbrecht

Jeder, der in den Landgasthof Werner kommt, wird per Handschlag begrüßt. „Hallo, Grüß Gott, ich bin die Siggie Michel“, stellt sich die Wirtin vor. In der Gastwirtschaft geht es familiär zu, die Wirtsleute Bernd Seiler (61) und Sigrig Michel (60) sind mit den meisten Gästen per Du. Der Vertriebsingenieur und die Bankkauffrau haben ihre Jobs an den Nagel gehängt und das Gasthaus in Muckenreuth bei Neudrossenfeld gerettet. Wären beide nicht eingestiegen, gäbe es in dem Dorf mit 70 Einwohnern keine Einkehr mehr.

Das Wirtshaus trägt noch immer den Namen von Betty Werner, und darauf sind beide stolz. „Die Bet-

ty“ in roter Schrift an der Lampe über dem Holztisch, ein zweiter gehört dazu. Der Name kommt von einer scharfen Straßenkurve, die früher am Gasthaus vorbeiführte. 20 Mann zwängen sich hier auf der durchgängigen Eckbank zusammen. Ein Wunder, dass so viele Leute an zwei Tische passen. Eine alte Klingel, ein zufälliges Fundstück, hilft den durstigen Stammtischlern, den Wirt zu rufen.

Bernd Seiler war bei einem Motorenhersteller in München beschäftigt, kehrte in die Heimat zurück, um Gastwirt zu werden. Er ist gebürtiger Bayreuther, aufgewachsen in Neudrossenfeld. Seine Lebensgefährtin kam in Kronach zur Welt und wuchs in Seibelsdorf im Landkreis Kronach auf. Der Wirt trägt schwarze Hosenträger, dunkle Hose und ein weißes Hemd, die

Wirtin zeigt sich im dunklen Business-Look.

Die Gastwirtschaft mit 100 Plätzen, einem Gästehaus mit zwölf Zimmern und einem Biergarten liegt unweit der viel befahrenen Bundesstraße 85 zwischen Bayreuth und Kulmbach. Hier kehren Radfahrer ein, die auf dem Main-Radweg unterwegs sind; Wanderer, die von Niederbayern nach Kassel laufen; oder Jäger aus Dänemark, die in Oberfranken auf die Jagd gehen.

Das Inventar hat sich im Vergleich zur Zeit von Betty Werner kaum verändert. In der Wirtsstube dominiert helles Holz, das etwas dunklere Eichenholzparkett ist 50 Jahre alt und noch gut erhalten. „Alles wie bei Oma Betty“, meinen beide. Das Wirtshaus wurde 1956 erbaut. Neu hingegen ist das künst-

lerische Flair. So etwa die Häuserbilder an der Wand, die der Hornungsreuther Künstler Stephan Klenner-Otto gemalt hat. Und ein zweiter Künstler zeigt hier im Oktober und November seine Werke: Pavel Fedorov aus St. Petersburg. Der junge Maler erschafft Ölbilder mit Naturmotiven, malt aber auch fotografisch genaue Motive von Thurnau oder Kulmbach. Er stellte im Frühjahr in der Galerie im Eishaus am Drossenfelder Bräuwerk aus, lernte zufällig die Wirtsleute kennen. Mittlerweile gehört er zur Familie, hilft mit. Zehn Wochen wird er in Deutschland bleiben, dann läuft sein Visum aus. 2000 Kilometer sind es bis St. Petersburg.

Der Neustart mit dem Wirtshaus ist nicht einfach. „Das ist ein schwerer Job“, meint Bernd Seiler. Das Rauchverbot hat die Lust aufs

Wirtshaus nicht gerade gefördert, die Leute setzen sich mit dem Bier lieber vor den Fernseher. „Der Personalaufwand ist enorm, man weiß nie, wie viele Gäste kommen und auf was sie Appetit haben“, beschreibt Sigrig Michel die Situation.

„Das ist ein schwieriges Geschäft“, fügt sie hinzu. Vorerst ist von Donnerstag bis Sonntag geöffnet, in der Küche steht ein Koch oder Michel selbst. Manche Wirte mögen keine Schafkopfspieler, weil sie zu wenig Umsatz machen, doch in Muckenreuth sind sie willkommen. Auch Gäste-Hunde dürfen rein.

„Es war mein Traum, mal eine Gastwirtschaft zu übernehmen“, erzählt Sigrig Michel. Bernd Seiler sieht es nüchtern: „Ich machs halt“. Es geht darum, das Erbe der Oma zu erhalten. „Wir sind ein

Dorfwirtshaus“, sagen beide. Natürlich tun sich Dorfwirtshäuser im Allgemeinen schwer: Die gesamte Familie muss mithelfen (und sich ein Stück selbst ausbeuten), die Arbeitszeit ist lang und häufig gibt es einen Renovierungsstau.

Was macht einen guten Wirt aus? „Das kann man nicht lernen. Der Gast muss einfach im Mittelpunkt stehen“, ist Bernd Seiler überzeugt. Auch wenn die Gäste manchmal bis früh um 2 Uhr sitzen, muss er freundlich bleiben. Seiler ist Nachtmensch, das macht ihm nichts aus. „Solange wir gesund sind, werden wir weitermachen“, sagen beide. Wirtshaussterben? In Muckenreuth kein Thema.

„Man weiß nie, wie viele Gäste kommen und auf was sie Appetit haben.“

KURIER-SERIE
GRÜNER FADEN

ty“, wie beide sie respektvoll nennen, war die Oma von Bernd Seiler. Hochbetagt stand sie noch hinter dem Tresen. Als sie 2008 im stolzen Alter von 90 Jahren verstarb, übernahm Seilers Mutter Uta Hübner das Lokal. Nach ihrem Tod 2017 war die Kneipe eineinhalb Jahre geschlossen. Seiler machte einen „klaren Schnitt“ und führt zusammen mit seiner Lebensgefährtin Sigrig Michel seit dem 16. Oktober 2018 die Gastwirtschaft. „Wir sind ein echt fränkischer Gasthof“, sagen beide mit Stolz. Die Qualität des Angebots wie Braten und Klöße sowie die Gastfreundschaft stehen an erster Stelle. „Bei uns gibts kein Soßenpulver“, versichert Michel.

Die Stammtischler kehrten zurück, kommen schon am Freitag Nachmittag oder am Sonntag Vormittag zum Frühschoppen und zum Karten spielen. Der Stammtisch gegenüber vom Tresen nennt sich „Scharfes Eck“, so jedenfalls steht



Die beiden Wirtsleute sitzen im herbstlichen Biergarten und prostern sich zu.

INFO: Bernd Seiler und Sigrig Michel geben den Grünen Faden weiter an Jan Burdinski, dem Kunst und Theater auf dem Land am Herzen liegen.

DER GRÜNE FADEN: Jeder Mensch hat eine Geschichte, die es wert ist, erzählt zu werden. Die Region Bayreuth hat rund 180 000 davon. Mit unserer Serie möchten wir die Schicksale hinter den vielen Gesichtern aufzeigen, die uns täglich begegnen. Ob auf dem Marktplatz oder beim Metzger. Jeder Porträtierte wird anschließend gebeten, den symbolischen Grünen Faden an jemanden weiterzureichen, dessen Geschichte auch einmal erzählt werden sollte. So zieht sich der Grüne Faden durch die Region.