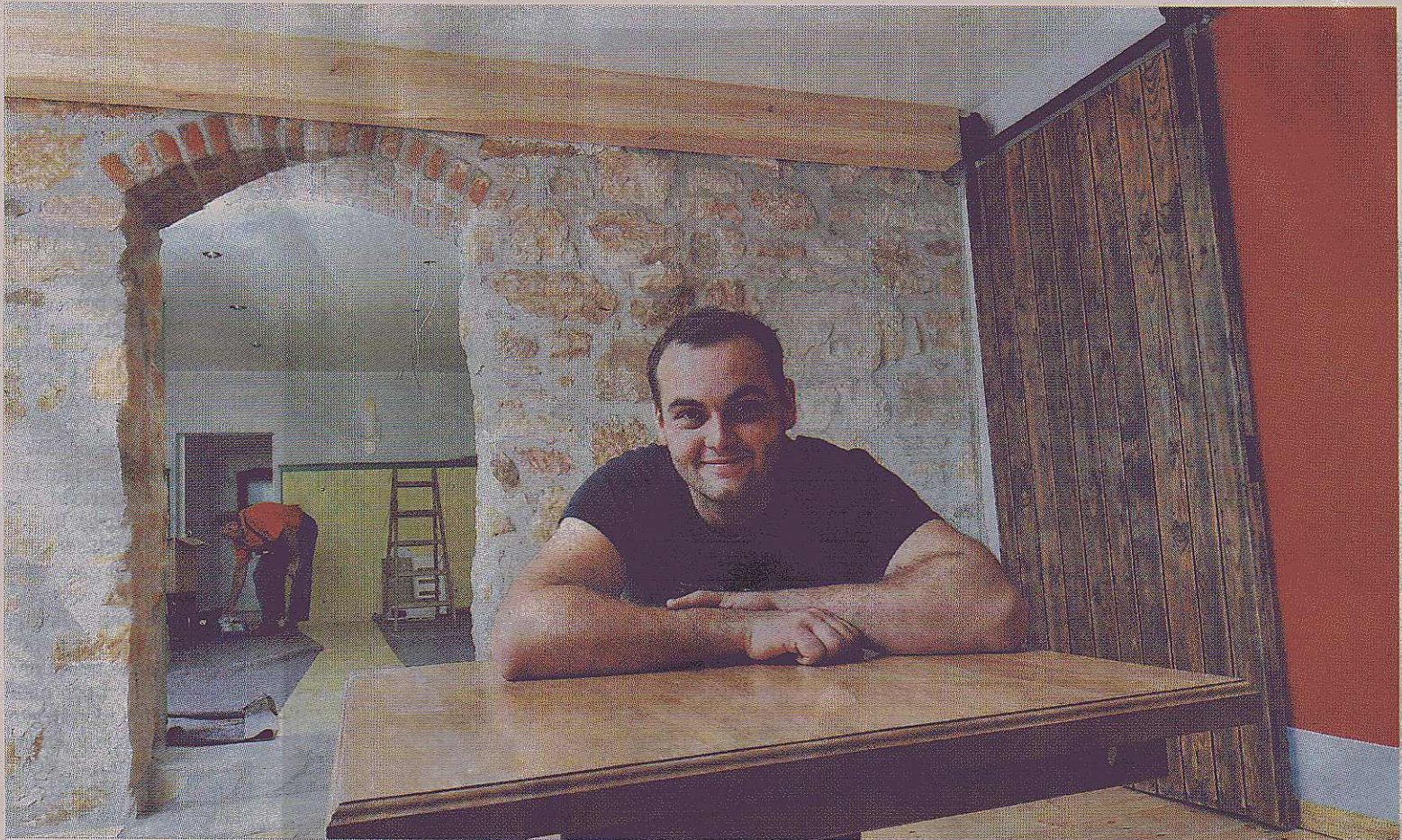


Gasthof Oberhäslich wird wieder gastlich



Der Reichstädter Thomas Weimer, gelernter Koch und zuletzt als Küchenchef in Dresden tätig, legt bei der Renovierung des Gasthofes selber kräftig mit Hand an. Nur die Installation der neuen Elektrik überlässt er aber lieber einem Fachmann.

Foto: Egbert Kamprath

Oberhäslich

Der Reichstädter Thomas Weimer hat das Lokal übernommen. Und erst mal jede Menge Arbeit reingesteckt.

Von Regine Schlesinger
SCHLESINGER.REGINE@DD-V.D.E

Nur noch wenige Tage, dann öffnet Weimer's Landgasthof, wie der Gasthof Oberhäslich heute heißt. Am 1. Oktober ist es soweit, an diesem Tag kann Thomas Weimer die Arbeitshose wieder mit der Kochschürze tauschen. Der neue Pächter ist von Berufs wegen Koch. Nur für die Renovierung und den teilweisen Umbau des Gasthofes hat er sich ins Bauhandwerk gestürzt – und das seit Mitte Juli jeden Tag von früh bis spät.

Wand aus Feldsteinen

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Selbst wenn heute noch nicht alles fertig ist, lässt sich doch schon erahnen, dass Thomas Weimer fest entschlossen ist, seinen Gästen ein Umfeld zu bieten, in dem sie sich wohlfühlen können. Das fängt bei den neu gestalteten Außenanlagen an und hört bei den originellen Wandlampen nicht auf. Die helle

Dielung in der Gaststube ist das Ergebnis eines tagelangen Einsatzes der Schleifmaschine. In dem größeren sowie dem kleineren Raum für Feste und Feiern auf der anderen Seite des Flures reichte das nicht. Hier erwies sich der Boden als so schlecht, dass er komplett neu verlegt werden musste.

Bei der Vergrößerung des Durchgangs, der beide Räume verbindet, kamen alte Feldsteine zutage, mit denen die Wände einst hochgezogen wurden. Thomas Weimer hat daraufhin ganze Wände freigelegt, was diesem Raum das besondere Etwas gibt. Ebenso wie übrigens

das Dekorband, das in der Gaststube ringsum an den Wänden verläuft und Küchenutensilien darstellt. „Früher war das eine Weinrebe, aber ich dachte, das passt nicht so gut zu einem Landgasthof“, sagt der 29-Jährige, der seinen Gästen vor allem frisch zubereitete, gutbürgerliche Küche mit regionalen Zutaten anbieten will.

Überzeugt vom Konzept

Seinen Beruf erlernt hat der Reichstädter in Koblenz und sich seitdem in verschiedenen Häusern eine ganze Menge Wissen und Können dazu erworben. Zuletzt war er Küchenchef

im „Spizz“ in Dresden-Striesen. Doch sein eigener Herr zu werden, das hat ihn gereizt. Als er durch Zufall davon hörte, dass der Oberhäsliche Gasthof, an dem er jeden Tag zur Arbeit vorbeifuhr, vakant ist, nahm er Kontakt mit den Eigentümern auf. „Wir haben lange und hart verhandelt, aber mit einem positiven Ausgang“, sagt er.

Der Pachtvertrag läuft vorerst für zwei Jahre mit der Option auf Verlängerung um insgesamt 12 Jahre. Von seinem Konzept ist er überzeugt, sodass er es auch wagte, rund 35 000 Euro in den Landgasthof zu investieren. Von dem Geld wird auch die Küche erneuert. „Ich habe eigentlich alles, was in der Gaststätte drin war, einmal aus- und dann wieder eingebaut“, sagt der Gastwirt.

Betreiben wird er Weimer's Landgasthof vorerst nur mit seiner Freundin Tina Steinborn, einer gelernten Hotelfachfrau, und mit Pauschalkräften. Gleich zur Eröffnung wartet die erste Bewährungsprobe, eine Familienfeier zu einem 70. Geburtstag. Thomas Weimer freut sich schon sehr darauf, im zweitältesten Haus Oberhäslichs zeigen zu können, was er kann.



Der neue Name steht schon dran.

Foto: Egbert Kamprath

■ Öffnungszeiten ab 1. Oktober: Mo. und Do. 17 bis 23 Uhr, Fr., Sa. und So. 11 bis 24 Uhr (Küche bis 22 Uhr), nur in der 1. Woche auch Di. und Mi. 17 bis 23 Uhr, sonst Ruhetage.