

## Gasthauslegende: 50 Jahre Zum Horrweiler Hecht

Berühmt für Schnitzel und viele weitere Gerichte

Von Edgar Daudistel

**Horrweiler.** Am 24. September war der Jubiläumstag: Cornelia und Manfred Hilsdorf betreiben das Restaurant „Zum Horrweiler Hecht“ bereits seit 50 Jahren. Es lockt nicht nur Menschen aus dem Gewerbegebiet in der Nachbarschaft zum Mittagessen. Bis in die Main-Region ist es bekannt.

Vor allem das gute Preis-Leistungs-Verhältnis in der rheinhessischen Gaststätte ist berühmt. „Schnitzel sind der Renner“, sagt Cornelia Hilsdorf nicht ohne Stolz. Viele Gäste und Einheimische würden es bedauern, gäbe es keine Gaststätte mehr in Horrweiler.

Am Wochenende wird dort gebührend gefeiert. Vom 26. bis 28. September gibt es eine besondere Jubiläumskarte. Rückblickend betrachtet, sagt das Ehepaar, habe sich vieles verändert. Der Sommer 1974 war größtenteils kühl und regnerisch mit nur wenigen sonnigen Tagen. Der Weinbau wurde nicht vom Wetter begünstigt, der Herbst war frisch mit viel Regen. Es war das Jahr, als Deutschland Fußballweltmeister wurde und in dem Willy Brandt als Bundeskanzler zu-

rücktreten musste. Die deutsche Wirtschaft war durch eine stark anwachsende Inflation geprägt. In dieser Zeit wagten die jungen Leute den Sprung in die eigene Existenz. Es war kein leichter Beginn.

Die Gaststätte, ehemals „Zur Stadt Bingen“, war heruntergewirtschaftet, hatte keinen guten Ruf. „Es war eine kleine Dorfgaststätte, in der fast nur Einheimische verkehrten, ihren Feierabend-schoppen tranken und auch einen zünftigen Skat droschen“, erinnert sich Manfred Hilsdorf.

Auf einem Ölherd in der Gaststube stand ein Topf, in dem Würstchen warm gemacht wurden. Eine Scheibe Brot wurde dazu gereicht. Der Besuch war spärlich. Bis sich der „Hecht“ zur ehemaligen Möbelfabrik Bretz herumgesprochen hat: Die Arbeiter kamen erst zu einem Bier, dann wurde immer mehr nach Essen gefragt. Damit begann der Aufschwung.

### Die Zukunft ist ungewiss

Heutzutage sind besonders traditionelle und regionale Betriebe vom Gasthaussterben bedroht. Damit geht im ländlichen Raum ein Stück Heimat, Kultur und Lebensqualität



Die Gaststätte ist ihr Leben: Cornelia und Manfred Hilsdorf führen seit 50 Jahren den „Horrweiler Hecht“.

Fotos: Edgar Daudistel

verloren. Das könnte so auch im Weindorf Horrweiler in nicht mehr allzu ferner Zeit sein. Wie es weitergeht, weiß das Ehepaar auch nicht. „Es gibt zu viele Auflagen und Bürokratie, die die Menschen abschrecken, das Restaurant zu pachten.“ Aber vielleicht auch die Größe der Gasträume.

Ehemals waren es lediglich 18 Sitzplätze. Heute haben mehr als 120 Personen Platz. Erst bewirtschaftete Cornelia die Gaststätte allein. Es kamen mehr Gäste, denn das Essen schmeckte. Umbaumaßnahmen wurden getätigt, das Gebäude gekauft. Eine gewaltige Belastung also für die junge Familie. Manfred hingte seinen Job an den Nagel und ist seitdem nur noch Gastwirt.

### Köchin aus Leidenschaft

Der ruhende Pol ist die 70-jährige Cornelia. Seit ihrem 19. Lebensjahr steht sie in der Küche, kocht und brät. Bis nach Wiesbaden und Groß-Gerau hat es sich herumgesprochen, dass die Schnitzel groß sind, aber auch gut schmecken – und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. „Wie viele Schnitzel ich in dem halben Jahrhundert gebraten habe, weiß ich nicht.“ Auch lässt sie sich nicht aus der Ruhe bringen, wenn mal kurz hintereinander drei Busladungen in der Back-

hausstraße stehen. Wegen einer Panne kam damals ein Bus zur falschen Zeit, die Gasträume waren besetzt. Aber für Cornelia war das auch kein Problem: Die Speisen wurden zubereitet und „to go“ mitgenommen.

Manfred ist der Mann hinter der Theke. Während er Bier zapft, Weinschore mischt und die Getränke für die Bedienungen bereitstellt, entgeht ihm nichts. Er sieht, wenn ein Glas leer ist oder ein Teller noch nicht abgeräumt wurde. Auch sorgt er für Nachschub, kühlt die Getränke und räumt die Spülmaschine für die Gläser ein. Ein freundliches Wort, ein kleiner Witz kommt immer über seine Lippen.

Das mögen die Gäste. Busunternehmen steuern das Lokal an. Auch in der Mittagszeit sind die Tische schon gut besetzt. Hier gibt es noch das sogenannte Stammessen, nicht nur für die Männer und Frauen aus den etwas entfernt liegenden Gewerbegebieten. Dass sie auch mitsprechen können, was auf den Teller kommt, darüber freuen sich die Stammesser ganz besonders. „Da werden Wünsche geäußert – und die werden auch erfüllt“, sagt Cornelia.

Familienfeiern wie Hochzeiten, Taufen und Geburtstage richtet das Team um die Hilsdorfs damals

wie heute aus, aber auch Weihnachts- und Firmenveranstaltungen. Im großen Saal über den Gasträumen wurde in den Anfangsjahren Fastnacht, Tanz in den Mai und Bremserball gefeiert, türkische Hochzeiten ausgerichtet. Doch wegen hoher Brandschutzauflagen wurde der Saal 1986 geschlossen.

„Ich habe viele Kochbücher gelesen und auch viel ausprobiert“, sagt Cornelia. Den Beruf einer Köchin hat sie nicht gelernt. Aber nicht nur Schnitzel stehen auf der großen Speisekarte. Bruschetta und Fettuccine Bolognese sind für die Köchin längst keine Fremdworte mehr. An den Wochenenden gibt es eine besondere Karte mit ausgewählten Speisen. Die ausgeschenkten Weine wachsen in den bekannten Horrweiler Lagen.

### Hecht für den Erzbischof

Wie oft Manfred Hilsdorf die Geschichte vom Horrweiler Hecht erzählt hat, kann er nicht mehr sagen. Ehe er und seine Frau Cornelia das Gasthaus übernahmen, hieß es „Zur Stadt Bingen“. Aber das war dem Ehepaar zu einfach. „Der Name sollte einen Bezug zum Ort haben.“ Wenn man den Wirt auf den Hecht anspricht, sprudelt es aus ihm heraus. Jedes Jahr wurden in der Vorosterzeit Karpfen aus den Teichen gefischt, erzählt er.

Das Wasser darin war kristallklar, die Fische waren sehr schmackhaft. Damit das Fleisch besonders fest wurde, setzte man ein paar Hechte mit in den Teich, die die Karpfen in Bewegung hielten. Der größte Hecht wurde alljährlich herausgefischt. Er galt dem Erzbischof von Mainz, Kurfürst und Kanzler des Deutschen Reiches, als Kostbarkeit par excellence.

Mit einem reitenden Boten wurde der Hecht nach Mainz gebracht und dort vom Hofkoch zubereitet. Es war immer ein Ritt gegen die Zeit. Denn pünktlich um 12 Uhr musste der Fisch auf dem Tisch sein. Deshalb schaute voller Ungeduld der Koch in Richtung Horrweiler: „Wo bleibt denn nur der Horrweiler Hecht?“

Von Preisen wie vor 50 Jahren kann man nur noch träumen. „Ein Glas Wein kostete 50 Pfennig, die Wurstplatte 5 D-Mark, für ein Schnitzel komplett wurden 7 D-Mark verlangt“, erinnert sich Manfred Hilsdorf. Öffnungszeiten wurden nicht so genau eingehalten. So mancher suchte die letzten Groschen zusammen, um noch einen Schoppen zu trinken und noch ein Schwätzchen zu halten. Im vierwöchigen Rhythmus wurde ein Schlachtfest gefeiert: „Da konnte zu einem bestimmten Preis jeder essen, so viel er wollte.“



Unübersehbar in der Ortsmitte des rheinhessischen Winzerdorfs Horrweiler ist das Gebäudeensemble der berühmten Gastwirtschaft.