



AUF VERTRAUTEM BODEN

Land & Leber Zu Gast in der Schankwirtschaft Wohlfart in Pfronten-Dorf (Ostallgäu)

Das Feierabendbier gönnte man sich früher beim Lotterwirt im Dorf. Joachim Wohlfart hat sich immer gerne an diesen Treffpunkt des Dorflebens erinnert. Das Lokal wurde zum Vorbild für seine eigene Schankwirtschaft am Fuß der Allgäuer Alpen. Nicht nur, dass man bei ihm wie einst beim Lotterwirt sein Bier vom Fass nach Hause nimmt, ein Schwätzchen hält oder den wichtigsten Familienfeiern bei klassischer Allgäuer Küche huldigt. Auch das neu gebaute Wirtshaus selbst sieht aus wie früher. Ein passendes Grundstück in Familienbesitz mit Zugspitzblick war bereits vorhanden. Und so errichteten Joachim Wohlfart und seine Frau Claudia, die planende Architektin, zu Beginn des neuen Jahrtausends ein Denkmal an seine Kindheit. Als Vorbilder, außen wie innen, dienten historische Bauernhöfe, wie sie in den Freilichtmuseen Illerbeuren und Glentleiten zu besichtigen sind.

Zusammen mit seinem Vater rettete Joachim Wohlfart über Jahre Bauteile aus alten Abrisshäusern. Es tat ihm immer leid um die schöne und solide Handwerkskunst früherer Generationen. Im Neubau fanden sie eine neue Bestimmung. Er weiß von jeder Tür, jedem Balken, von den Boden-

platten bis zu den Holzdielen, wo er sie geborgen hat. Manches wurde auch nachgebaut. Zum Beispiel der Grundofen in der Stube: Er ist die Kopie eines Kachelofens, der bis heute im Pfrontener Pfarrhaus steht. Die Formen der Kacheln mit schmückendem Relief wurden originalgetreu nachgebildet. Und trotzdem wirkt alles so, als hätte jedes Ding seit Generationen seinen Platz im Haus. „Das macht es heimelig und schafft eine Vertrautheit, bei der man leicht ins Gespräch kommt“, beschreibt der Wirt die Atmosphäre. Er wohnt mit seiner Frau und den drei Kindern – hochmodern und zugleich minimalistisch eingerichtet – direkt über dem Lokal. Als Kontrastprogramm zur Wirtsstube.

Auf deren Speisekarte findet sich alles, was die Allgäuer Küche zu bieten hat und womit Joachim Wohlfart groß geworden ist: „Von Haus aus ist es eine bescheidene Küche gewesen. Bei uns gab es oft Kässpätzlen als Resteessen. Man verwertete, was noch an Käse da war: Bergkäse, Emmentaler oder auch mal ein Stückchen Romadur oder Limburger.“ Ein anderer Klassiker sind Krautschupfnudeln und Suppen aller Art, etwa Brätstrudelsuppe: Ein Pfannkuchen, der mit Kalbsbrät bestrichen, zusammengerollt, in Streifen ge-



Wohlbehagen entsteht in der Schankstube Wohlfart fast wie von selbst. Das liegt an der appetitlichen Allgäuer Küche und einer Atmosphäre, die Gesprächig macht.

schnitten, sanft in einer Brühe gart. Brotzeiten mit Schinken und Käse aus der Region, in der Pfanne servierte Hirschsteaks oder Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle sind nach einer Wanderung oder einem Tag im Schnee wohlverdient. Zum Dessert gibt es unter anderem Apfelküchle, Apfel- oder Quarkstrudel und Kaiserschmarren. An manchen Tagen wird bei knisterndem Feuer in der offenen Rauchküche gekocht, das verleiht den Gerichten eine besonders aromatische Note.

Für die Gäste gibt es viel zu entdecken. Kinder erwartet ein eigenes Zimmer zum Spielen und Toben, das neben einer großen auch eine ganz kleine Holztür hat, durch die garantiert kein Erwachsener passt. Bei Sonne sitzen die Gäste draußen. Oder man nimmt sich drinnen Zeit, das eine oder andere Detail genauer zu betrachten. Zum Beispiel die handgeschmiedeten Kerzenständer: jedes Stück ein Unikat, gefertigt in einer Pfrontener Schmiede. Den Stammtisch ziert das schönste Exemplar, umrankt von einer Wicke. Manchmal sitzt dort der 92-jährige Vater von Joachim Wohlfart. Er, der ihn früher zum Bierholen schickte, schaut nun zu Fuß oder mit dem Fahrrad gerne persönlich in der Wirtschaft seines Sohnes vorbei. Was der Lotterwirt wohl dazu sagen würde? ■

Text: Micaela Buchholz, Fotos: Gerhard Nixdorf

Schankwirtschaft Wohlfart, Kienbergstraße 61, 87459 Pfronten-Dorf, Tel.: 083 63/9287 95, www.eiskeller-pfronten.de geöffnet Mo-Sa ab 16 Uhr, So und feiertags ab 12 Uhr, in der Nebensaison Mo Ruhetag. In der Hauptsaison wird um Reservierung gebeten.

Die Käsespätzle bestreut Joachim Wohlfart mit Röstzwiebeln und Schnittlauch.



ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

Zutaten für 4 Personen:

400 g Weizenmehl (Type 405, besser noch Spätzlemehl oder Weizendunst)
5 Eier
Salz
2 große Zwiebeln
150 g Emmentaler Käse
100 g Bergkäse
150 g Limburger oder Allgäuer Romadur
1–2 Tassen Rinder- oder Gemüsebrühe (nach Bedarf)
Pfeffer

AUSSERDEM: Butter zum Braten,
1 Bund Schnittlauch zum Garnieren

Mehl mit Eiern, 1 TL Salz und etwa 100 bis 120 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Zwiebeln putzen, schälen, würfeln und in Butter unter ständigem Rühren goldgelb braten. Beiseitestellen. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. So weiter verfahren, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Spätzle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Käse reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken. Eine große Pfanne mit reichlich Butter erhitzen, ein Drittel der Spätzle in die Pfanne geben. Nach und nach den Käse und die restlichen Spätzle dazugeben. Mit Brühe aufgießen und umrühren, bis alles sämig ist und der Käse Fäden zieht. Auf Tellern anrichten, pfeffern und die gebratenen Zwiebeln und den Schnittlauch darüberstreuen.

Landlust

Januar/Februar 2018 | 4,20 €



Frisches Grün: Tulpe trifft Fichte

Kleine Wunder – von optischen Täuschungen

Wieder da: scheuer Fischotter



ERSTER!

