

Auf dem Königstuhl geht's herzlich zur Sache

Von Antje Urban | Freitag, 08. Juli 2022



Viel Holz, viel Atmosphäre: Gastraum der Bergstube

Die Gastronomie des 4-Sterne-Hotels Königstuhl soll auch Tagestouristen und lokales Publikum anlocken. Im Mittelpunkt: Die Bergstube mit ihrer Terrasse.

Die Hotel-Webcam zeigt schönsten Wetter und den beeindruckenden Ausblick vom Heidelberger Hausberg Königstuhl hinunter auf die Stadt und in die Rheinebene. Vor einem Jahr hat das **Hotel der Eppinger Brauerei Palmbräu** endlich eröffnen können, nachdem sich der Bau über vier Jahre hinzog und gravierende Schwierigkeiten zu bewältigen waren.

Bergbahn sorgt für Gäste-Zustrom

Geleitet wird das 4-Sterne-Hotel von den erfahrenen **Heidelberger Gastronomen Fritz und Philipp Ueberle**. Etablieren möchten die Pächter das Haus auf 550 Metern Höhe als Tagungs-, Hochzeits- und Ausflugshotel. Die Gastronomie des Hauses – darunter vor allem die Bergstube mit ihrer Terrasse – soll auch Tagestouristen und lokales Publikum anlocken. Der Plan geht offenbar auf – auch wenn die Startphase nicht ganz einfach war. „Unsere Bergstube ist immer voll. **Über die Bergbahn kommen ständig Leute hier hoch**“, berichtet der Hotelchef.

An den Wochenenden seien es zusätzlich noch viele Heidelberger, die nicht nur wegen der Aussicht kommen, sondern auch dank der wechselnden Arrangements und saisonalen Specials angelockt würden. Einige Gäste seien laut Ueberle indessen irritiert, in einem Haus dieser Kategorie ein so rustikales Restaurant vorzufinden. Doch natürlich gibt es auch **eine feine Stube, das Restaurant Tante Polly's im ersten Stock** – ausgestattet mit Eiche-Parkettböden, Vertäfelungen und Türen aus Kirschholz, englischen Tapeten und modernem Mobiliar. Es ist für Haus- und Tagungsgäste konzipiert.

Einheimische und Touristen begeistern

Warum Miteigentümer und Bauherr Lionel Berger von der Eppinger Palmbräu an diesem Ort vor allem das Rustikale wollte – das kann er mit Begeisterung erzählen: „Das Hotel liegt nun mal hoch auf dem Berg und wir wollten bewusst eine Bergstube schaffen, die für die Einheimischen gemütlich und für die Touristen eine Attraktion ist.“ **Die Stube mit 120 Plätzen strahlt in der Tat alpenländische Atmosphäre aus:** Die Verkleidung besteht aus Zirbelholz, der Boden ist ein robuster Naturschieferstein und die Fensterrahmen aus Schwarzwaldholz gefertigt.

„Die Stühle sind alte Wirtshausstühle, zum Teil wunderbar geschnitzt mit **Jagd-, Natur- und Zunftmotiven**. Sie wurden komplett renoviert, gelaugt und neu gepolstert, aber sie haben dennoch ihren Charakter nicht verloren. Sie waren wahrscheinlich viel teurer am Ende, aber dafür unvergleichlich schöner“, so Berger.

Auch der große Kachelofen hat eine Geschichte: „Der stand mal in einer Wirtschaft in Baden-Baden. Wir haben ihn Stein für Stein abgebaut, renoviert und wieder hier aufgebaut. Das war aufwendig, aber dafür bringt er Charme und Geschichte mit.“ In den nächsten Jahren, wenn sich etwas natürliche Patina auf die Einrichtung gelegt habe, so ist sich Berger sicher, werde alles noch schöner ausschauen.

Vesperplatte, Bauernente und mehr

Das urig-gemütliche Interieur wird gastronomisch komplettiert durch qualitativ hochwertige Wirtshausküche. Serviert werden beispielsweise **Wiesenkräutersalat, Kochkäse, Vesperplatte und Spezialitäten wie Schwäbisch-Hällisches Landschwein und Odenwälder Bauernente**. Auf die regionale Herkunft der Produkte wird in der Küche sehr geachtet, auch die Weinkarte präsentiert hauptsächlich regionale Winzer.

Als Erfolg kann Ueberle den Testlauf eines zünftigen Oktoberfestes Anfang des Jahres verbuchen. „Wir nannten es Hüttengaudi – **mit einem bayerischen Vollblutmusiker und natürlich frisch gezapftem Palmbräu-Bier**. Das lief extrem gut und wird auf jeden Fall



Viel Holz. viel Atmosphäre: Gastraum der Bergstube

Wer wie das Hotel an solch einem Ort noch einen Biergarten betreiben kann, hat in den Sommermonaten viel Zulauf. **Die vordere Terrasse bietet 70 Plätze, hinterm Haus wurde eine weitere Terrasse mit 50 Sitzplätzen eröffnet.** „Hier dreht sich der Umsatz schnell, weil die Leute nicht lange sitzen bleiben. Die Bedienung ist ständig am Kassieren“, sagt Ueberle.

Im Moment öffnet die Terrasse um 12 Uhr. „Doch da stehen die Leute teils schon Schlange. Wenn unser Personal vollständig ist, dann werden wir bereits um 10 Uhr öffnen und in zwei Schichten arbeiten.“ **Geplant war ursprünglich ein zusätzlicher Selbstbedienungsbiergarten an der Aussichtsplattform gegenüber des Hotels.** Doch bislang wurde die Konzession nicht erteilt, weil Petitionen gegen das Vorhaben gestartet wurden. Für Ueberle geht damit ein signifikanter Umsatz verloren. Andererseits sei es angesichts der aktuellen Personalknappheit zurzeit gar nicht möglich, noch ein weiteres Gastro-Outlet zu stemmen, gibt der Hotelchef zu bedenken.