Ressort: wtloka · Job-Nr: 72962785 · Jobname: gast_0308_ps · Von: scheffler_p · Stichwort:

Äppelwoi aus der eigenen Kelterei

Seit vier Generationen in Familienbesitz: Gasthaus „Zum Hirsch“ besteht seit 125 Jahren

RAMBACH – Würden vor der Tür nicht ps-starke Autos vorbeirauschen und die jungen Damen längere Röcke tragen, könnte man meinen, die Zeit wäre stehen geblieben. Denn im und um das Gasthaus „Zum Hirschen“ in Rambach sieht es – von kleinen Ausnahmen abgesehen – noch genauso aus, wie vor 125 Jahren, als Wilhelm Staadt die „Ergebenste Bitte an das Königliche Landraths-Amt zu Wiesbaden“ richtete und um Erlaubnis nachsuchte zur Gründung einer Wirtschaft.

Von
Peter Scheffler

Die Ur-Ur-Enkelinnen Staadts haben sich in langwieriger mühevoller Arbeit durch verschiedene städtische und staatliche Archive gewühlt und zahlreiche Unterlagen über ihre Familie und die wechselvolle Geschichte der weit über Rambach hinaus bekannten Gaststätte zu Tage gefördert.

Wunsch nach einem Lokal

Dazu gehört auch das oben erwähnte Gesuch, dessen Text in dem damals üblichen geschraubten Stil heute nur noch Schmunzeln lässt. Wilhelm Staadts Wunsch nach einem eigenen Lokal begründet er wie folgt: „Was mich dazu treibt ist, daß ich jedes Jahr den aus meinem Obst erzielten Äpfelwein eher und besser verwerthen kann und daß gerade in dem Ortsteil wo ich wohne keine Wirthschaft besteht.“

Gegen Branntweinkneipe

Wenn es nach dem damaligen Bürgermeister Wintermayer gegangen wäre, hätte Wilhelm Staadt sich seinen Wunsch in den Schornstein schreiben können. In einer Stellungnahme „bemerkte ich ganz gehorsamst, daß in hiesiger Gemeinde schon drei Wirthschaften bestehen, wovon jetzt schon eine zuviel ist, und eine vierte Wirthschaft eine Branntweinkneipe geben wird, und zu befürchten steht, daß bei Errichtung einer solchen Wirthschaft der Ortspolizei viel Arbeit und Unannehmlichkeiten bereiten wird. Ich beantrage daher auch nicht Genehmigung des Gesuches.“

Doch der Bürgermeister konnte sich mit seiner Meinung nicht durchsetzen, da der Gemeinderath nichts gegen eine weitere Wirtschaft einzuwenden hatte und sich auch der Amtsbezirksrath dem Beschluss des Gemeinderaths anschloss.

Und so kam es, dass auch heute noch Gäste aus nah und fern im „Hirsch“, der seit Januar 1991 von den Pächtern Frank Forst und Bernd Ruppert betrieben wird, den selbst gekelterten Äppelwoi genießen können. Und dies nicht nur in der alten holzvertäfelten Gaststube, sondern auch im schattigen Außenbereich.

Wechselvolle Geschichte

Doch bleiben wir noch ein Weilchen bei der Historie. 13 Jahre lang hatte Wilhelm Staadt den Hirschen geführt, ehe es in den Besitz von Oskar und Theodore Schelmberg überging, bei der es sich um eine Tochter Schaadts handelt. Die Wirtschaft erfreute sich offenbar großer Beliebtheit, denn bereits 1913 wurde der noch heute bestehende Saal an die Gaststätte angebaut.

1926 wurde die Gaststätte umgebaut und vergrößert, woran auch Karl Schelmberg, ein Sohn der Wirtsleute, als Maurer beteiligt war. Er schien offenbar so viel Gefallen an dem Lokal gefunden zu haben, dass er seinen erlernten Beruf aufgab und zusammen mit Ehefrau Luise ein Jahr später den Hirsch übernahm.

Eigene Kelter gebaut

Mitte der 30er Jahre beschloss Karl Schelmberg, anstelle einer auf dem Grundstück stehenden Scheune eine mit Wasserdruck und Becherwerk betriebene Kelter zu errichten, um das „Stöffche“ direkt vor Ort produzieren zu können. 1934 wurde anstelle einer Remise eine offene Halle im Hof geschaffen, die heute in das Gartenlokal integriert ist.

Stammtisch „Magmud“

Im Hirsch trafen sich aber nicht nur die alteingesessenen Rambacher, hier trafen sich auch die Vereinsvertreter und zu Fastnacht wurde im Saal kräftig „geschwooft“. So war der Hirsch unter anderem lange Jahre Übungslokal für den MGV „Liederkranz“ oder Treffpunkt für die Mitglieder der Theatergesellschaft „Lohengrin“. Auch der Stammtisch „Magmud“ war hier in den fünfziger Jahren jeden Montag anzutreffen. Hinter dem exotisch klingenden Namen verbarg sich die Abkürzung von „Montagsapfelweingesellschaft mit unbeschränktem Durst“.

Von 1956 bis 1969 bewirtschafteten Theo und Tilly Schelmberg das Lokal, zu dessem 90-jährigen Bestehen Theo Schelmberg am Gründungstag mit einem besonderen Knüller aufwartete. Die Gäste bekamen damals das Glas Äppelwoi oder Bier oder einen Dauborner zum Preis wie im Jahr 1876: ganze zehn Pfennige!

Goldene Stadtplakette

Nach Theo und Tilly Schelmberg zog sich die Familie aus der Gastronomie zurück und verpachtete in den kommenden Jahren den Hirsch. Das ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass der Hirsch nach wie vor in Familienbesitz ist. So konnte denn auch Ur-Ur-Ur-Enkel Rainer am 8. Juni diesen Jahres aus den Händen von Oberbürgermeister Hildebrand Diehl die Goldene Stadtplakette in Empfang nehmen. Übrigens genau der Tag, an dem Wilhelm Staadt vor 125 Jahren die Konzession erteilt bekam.