

Von Kai Kunzmann

Die Adventszeit und die darauf folgenden Weihnachtsfeiertage nutzen viele Menschen für einen Restaurantbesuch mit Freunden, der Familie oder dem Kollegenkreis. Für Gaststätten bedeutet das Hochbetrieb. Eine Menükarte muss vorbereitet, Reservierungen aufgenommen und genug Personal organisiert werden. Fünf Gastronome aus Rhön-Grabfeld geben Auskunft darüber, wie das Advents- und Weihnachtsgeschäft in ihren Lokalen läuft und ob über die Feiertage noch Tische frei sind.



## Volle Tische oder geschlossene Türen?

In der Vorweihnachtszeit laufen die Küchen heiß. Fünf Gastronomen aus Rhön-Grabfeld geben Einblicke in den Geschäftsbetrieb vor und nach Weihnachten.

Foto: Getty Images



### 1 Stadthotel Reich in Mellrichstadt: Hirschbraten, Enten- und Gänsekeule laufen besonders gut

„Wir sind sehr zufrieden, wie das Geschäft momentan läuft“, sagt Arnold Ortner, Leiter des Stadthotels Reich. Über die Adventszeit hinweg sei nahezu jeder Platz belegt. Viele Weihnachtsfeiern sorgen für gefüllte Tische im zur Hotelanlage gehörenden Restaurant „Zur Trophäe“. Klassiker wie Hirschbraten oder Enten- und Gänsekeule stehen derzeit auf dem Menü. „Die laufen besonders gut“, erklärt Ortner. Personell sei sein Team gut aufgestellt und komme gut mit dem erhöhten Personenaufkommen klar. Foto: Simone Stock

### 2 Landgasthof Dorfschänke in Stockheim: November und Dezember sind die umsatzstärksten Monate

Auch im Restaurant von Thomas Wimmer herrscht aktuell Hochbetrieb. „November und Dezember sind die stärksten Monate im gesamten Jahr“, erklärt der Inhaber der Dorfschänke in Stockheim. Kurz nach Ostern habe er bereits die letzten Tische für die Weihnachtsfeiertage vergeben. In der Adventszeit bietet Wimmer, der noch selbst als Küchenchef hinter dem Herd steht, seinen Gästen Gerichte mit Enten- oder Gänsefleisch an. Die kommen seiner Erfahrung nach besonders gut bei den Restaurantbesucherinnen und -besuchern an. Foto: Simone Stock

### 3 Hollstädter Hof in Hollstadt: Weniger Weihnachtsfeiern als im letzten Jahr

Über leere Tische kann sich Michael Genßler, der Inhaber und Koch des Restaurants Hollstädter Hof in Hollstadt, nicht beklagen: „Der Dezember ist immer der stärkste Monat im Jahr. Dank einiger Weihnachtsfeiern ist gut was los.“ Dennoch merke man eine gewisse Zurückhaltung seitens der Betriebe. „Die aktuelle wirtschaftliche Lage wirkt sich auch auf die Anzahl der Feiern aus“, wie er vermutet. Besonders gut kommen die saisonalen Adventsgerichte bei den Gästen an: Grillente mit Blaukraut und Klößen und Rhöner Hirschbraten. Personelle Engpässe trotz erhöhtem Aufkommen hat Genßler nicht. „Wir haben Gott sei Dank von Haus aus ein gutes Team und kommen deshalb gut damit klar“, so der 56-Jährige. Foto: Kai Kunzmann

### 4 Schlundhaus in Bad Königshofen: Tische über die Weihnachtsfeiertage sind schon seit Februar ausgebucht

Ähnliches berichtet auch Christian Fischer, der Chef des Schlundhaus in Bad Königshofen. Seit 1978 steht der 71-Jährige in der Küche seines Lokals. Über das ganze Jahr hinweg sei in seinem Restaurant viel los. Wer dort essen gehen möchte, muss sich rechtzeitig um eine Reservierung kümmern. Besonders zur Weihnachtszeit könne man nicht früh genug reservieren. „Alle Tische an den Weihnachtsfeiertagen waren bereits im Februar schon weg. Auch für das nächste Jahr habe ich bereits einige Reservierungen aufgenommen“, so Fischer. Gerade ortsansässige Vereine kommen zu ihm ins Restaurant, um dort ihre Weihnachtsfeiern auszutragen. „In diesem Jahr haben wir so viele Weihnachtsfeiern wie noch nie. Ich glaube, das liegt daran, dass wir das einzige deutsche Lokal hier in Bad Königshofen sind, dass sowohl mittags als auch abends offen ist“, sagt der Schlundhaus-Chef. Foto: Eichinger-Fuchs

### 5 Braunsühle in Bischofsheim: Familie Mirring feiert Weihnachten zu Hause

Großartig anders verläuft der Betrieb in der Braunsühle in Bischofsheim in der Vorweihnachtszeit nicht. Dennoch ist das Restaurant, das Frank Mirring gemeinsam mit seiner Ehefrau Katharina führt, nahezu immer ausgebucht. Die Mirrings erklären, dass ein leichter Rückgang bei der Anzahl der Weihnachtsfeiern zu erkennen sei. Am 23. Dezember hat die Braunsühle zum letzten Mal in diesem Jahr geöffnet. Der Grund: „Wir haben selber Kinder und wollen zusammen mit der Familie Weihnachten feiern“, begründet Frank Mirring die Entscheidung. Foto: Torsten Leukert

## Preise für Nachwuchsbildhauer

Auszeichnung für die besten Ergebnisse des Bildhauersymposiums in Wechterswinkel

**Wechterswinkel** Auch 2024 waren Holzbildhauerschulen eingeladen, je einen Absolventen oder eine Absolventin nach Wechterswinkel zu entsenden, um eine Woche in der Propstei zu leben und eine Skulptur zu schaffen. Diesmal war das Thema „Gleichgewicht“. In der Begrüßung zur Preisverleihung in der Klosterkirche ging Christiane Müller auf die Objekte „mit dem Herzen gesehen“ ein. „Die Teilnehmer kannten das Thema und auch den Werkstoff Kirschholz“. Die sechs Bildhauer reisten bestens vorbereitet an, teils mit Modellen oder Handskizzen zu ihrem Entwurf. „Frappierend, wie unterschiedlich die Lösungen zum Thema ausfallen“, so Müller im Presseschreiben, dem auch folgende Informationen entnommen sind.

An der Grenze zwischen Handwerk und Kunst entstanden Werke, in denen man sowohl die fundierte handwerkliche Ausbildung, als auch die unverwechselbaren Entwürfe der Kunstschaffenden ablesen kann. Jeder, der in der Ausstellung die Objekte „mit dem Herzen gesehen“ habe, werde den Unterschied spüren zwischen einem KI-generierten 3D-Druck und einem geschnitzten individuel-



Kathrin Hubl (Vorsitzende Jury), Preisträgerin Lena Stegemann, Erika Granzow (Jury-Kunstverein NES), Elke Böhm (Jury-Publizistin), Jessica Geis (Propstei), Tina Meißner (Propstei), Christiane Müller (Propstei), Marianne Klemm (Sängerverein MET). Nicht im Bild die weiteren Teilnehmer des Symposiums Publikumspreisträger Damian Jung (Freiburg), Johannes Fischer (Garmisch-Partenkirchen), Emma Heckel (Oberammergau), Sarah Riedliser (Kloster Wald) und Noel Pruschwitz (Empfertshausen). Foto: Klaus Dippel

len Objekt, sagte Christiane Müller.

Wie leistungsstark der diesjährige Jahrgang gearbeitet hat, erklärte auch Juryvorsitzende Kathrin Hubl in ihrer Laudatio. Letztendlich fiel die Auswahl auf die Arbeit „Frau mit Koffer“ von Lena Stegemann. Der nackte Mensch sei immer noch die größte Herausforderung. Die Basis hierfür ist die Künstleranatomie, mit ihr alleine ist es allerdings nicht getan. Um eine gute Bildhauerarbeit zu erschaffen, bedürfe es mehr. Inhalt und Form, beides müsse berücksichtigt sein.

Der gleichzeitig von den Ausstellungsbesuchern vergebene Publikumspreis ging an den Freiburger Teilnehmer Damian Jung. In der Jury saßen Kathrin Hubl als überregional anerkannter Künstlerin, Elke Böhm, Publizistin in Sachen Holzschnitzkunst, und Erika Granzow, langjährig engagiert im Kunstverein. Abschließend bedankte sich Christiane Müller bei allen Mitwirkenden. Großes Applaus gab es für die musikalische Unterstützung des Chores „Mittendrin“ des Sängervereins Mellrichstadt. Marianne Klemm hatte passend zum Advent ein Programm mit weihnachtlichen Liedern zusammengestellt. (zis)

## Stadtmeister im Tischtennis gesucht

**Mellrichstadt** Die diesjährige Tischtennis-Stadtmeisterschaft wird am Samstag, 21. Dezember, in der Dreifachturnhalle Mellrichstadt ausgetragen. Sie beginnt am Morgen um 10 Uhr mit den Doppeln der aktiven Herren. Das teilt der TTC Mellrichstadt in einem Presseschreiben mit, dem folgende Informationen entnommen sind.

Um 13 Uhr starten dann auch die jugendlichen und erwachsenen Hobbyspieler sowie die aktiven Jugendlichen und Damen. Einlass ist ab 9 Uhr.

Die Stadtmeisterschaften im Tischtennis werden auch in diesem Jahr wieder durch den TTC Mellrichstadt unter der Schirmherrschaft des ersten Bürgermeisters Michael Kraus durchgeführt. Freizeitspieler werden getrennt von den aktiven Tischtennisspielern um den Titel spielen.

Aus organisatorischen Gründen ist eine telefonische Voranmeldung erwünscht, spätestens aber 30 Minuten vor dem jeweiligen Konkurrenzbeginn bei der Turnierleitung. Alle Bürgerinnen und Bürger der Stadt Mellrichstadt und den eingemeindeten Ortsteilen sind zur Teilnahme eingeladen. Auch Zuschauer sind gerne gesehen. (mafl)

**Anmeldung** unter Tel.: (09776) 5588.