

Jubiläum in der Durlacher Gastronomie: Alte Schmiede zehn Jahre unter gleicher Leitung

„Badische Gemütlichkeit“ beliebter als je zuvor

Vor ganz genau zehn Jahren erntete die erste eigene Idee eine Meldung durch die Presse: „18-jähriger eröffnet Lokal in Karlsruhe-Durlach und ist damit jüngster Wirt Deutschlands.“ Von den meisten mild belächelt wurde die Tatsache, daß ein Schüler eine Gaststätte übernahm, die seit ihrer ersten Eröffnung fünf Jahre zuvor etliche Pächterwechsel hinter sich hatte und recht angeschlagen dastand.

Michael Goerner war zwar Schüler des (Wirtschafts-)gymnasiums, hatte aber sonst von Wirtschaften wenig Ahnung. Aber mit jugendlicher Begeisterung stürzte er sich in die selbstgewählte Aufgabe. Zudem hatte er mit dem Hausbesitzer der Alten Schmiede einen Vermieter gefunden, der - allen Unkenrufen zum Trotz - auf den Elan des Jungwirtes vertraute. Es kam schon mitunter vor, daß er von einem Vertreter oder Lieferanten gefragt wurde, ob denn sein Papa nicht da sei... Zuerst eignete sich Michael Goerner in Lehrgängen des



Ein Schmuckstück in der Durlacher Altstadt - die Alte Schmiede, deren Name von Anfang an mit dem von König-Pilsener verbunden ist, obwohl das Lokal auch noch vier weitere Faßbiere anbietet.

staltete „Letschbacher Stüb- dazu, das der steigenden Beliebtheitswert der Alten Schmiede mit 16 weiteren Plätzen Rechnung trug. 1990 wurde ein ganz neues Kapitel in der Schmiede-Geschichte aufgeschlagen: Den Anfragen etlicher Gäste folgend, gründete Goerner den „Alte Schmiede Partyservice“. 1991 konnte mit Jeannot Stöhr ein kreativer Küchenchef für das Schmiede-Team gewonnen werden. Seitdem leitet er mit Einfallsreichtum und viel Engagement die Geschicke der Schmiedeküche. Ebenfalls 1991 wurde der Biergarten in der Königstraße eröffnet werden, der allerdings bis heute mit Rücksicht auf Anwohner sonntags geschlossen bleiben muß.

Im Jahr 1992 wurde der Wein- und Bierhandel als „Alte-Schmiede-Weinkontor“ gegründet. Die Tatsache, daß die Weingartener Weine und die Bierspezialitäten nur im Lokal verkauft oder geliefert werden, also kein eigentliches Ladenlokal besteht, sorgte anfangs für Verwirrung. Inzwischen weiß man in Durlach jedoch, wie es funktioniert. Ebenfalls 1992 wurde ein Tisch geopfert, um drei Stehtresen Platz zu machen, die

Zusammenhang ist darauf in der Bügelflasche, das vom letzten - die Alte Schmiede be- Alte Schmiede Wein- und kam eine komplett neue und Bierhandel natürlich auch an leistungsstärkere Lüftungs- anlage. Zurück zum ehemals jüngsten Wirt Deutschlands: Noch immer ist Michael Goerner unter dreißig. Er hat es nicht immer leicht gehabt, es gab Fehler und Pannen - gerade in den ersten Jahren. Trotzdem hat Goerner in den letzten zehn Jahren ein rustikales, urgemütliches Restaurant geschaffen, das inzwischen ganz oben steht. Weit über die Region hinaus, für Gäste aus ganz Deutschland, ja sogar aus Übersee ist das Lokal zu einer der ersten Adressen für original badische Küche und urbadische Gemütlichkeit geworden. Aber Goerner weiß, daß nicht er allein das Lokal (und den Partyservice) zum Erfolg geführt hat. Im Gespräch weist er stets darauf hin, daß sein Team von guten Mitarbeitern, die meist seit vielen Jahren schon in der Alten Schmiede tätig sind, ganz wesentlich dazu beiträgt, daß immer mehr Menschen sich dort wohlfühlen. Und was wird 1996 bringen? Mit Sicherheit wieder etwas Neues! Bei diesen jungen Leuten weiß man ja nie....



Die Flotte des „Alte Schmiede Partyservice“, der Festlichkeiten nicht nur beliefert, sondern von der ersten Planung bis zur Entfernung des letzten Krümel dem Veranstalter zur Seite steht.

wachsen. Erstmals wurde eine Veranstaltung mit 2000 Personen vom Alte-Schmiede-Team vor Ort komplett bewirtet und versorgt. Und im Lokal gab es eine Begleitkühlung für die fünf Faßbiere, um bei jeder Außentemperatur gleichbleibend kühles Bier garantieren zu können.

1994 wurde das Gewölbe nochmals umgebaut, mit Eichentäfelungen aus alten Balken und etlichen Accessoires nochmals gemüthlicher eingerichtet. Die Speisekarte wurde konsequent badisch, die Gerichte jetzt auch im heimischen Dialekt formuliert. Etliche Aktionen, wie die Knoblauchwochen, die Wochen der badischen Maultasche, die Spargel-, die Wildwochen usw., die schon seit Jahren beliebt waren, wurden weiter ausgebaut und verfeinert. Gerade bei den Maultaschenwochen wurden 1994 pro Woche fast 1000 Maultaschen in etlichen Variationen in der Alten Schmiede gegessen. Es heißt, während der Knoblauchwochen sei in Durlach kein einziger Vampir gesichtet worden. Seit diesem Jahr gibt es in der Alten Schmiede auch exklusiv für Baden das privat gebrauchte Söldenauer Hefeweißbier.

genüber 30 vor zehn Jahren). Im Zuge der dazu nötigen - und bisher größten - Umbaumaßnahmen wurden die Toiletten und der Tresenbereich neu gestaltet. Und nicht zu-

genüber 30 vor zehn Jahren). Im Zuge der dazu nötigen - und bisher größten - Umbaumaßnahmen wurden die Toiletten und der Tresenbereich neu gestaltet. Und nicht zu-



Voll ist das Lokal ständig. Trotzdem (oder vielleicht gerade deshalb?) geht es zu in der Alten Schmiede so urgemütlich zu - eben richtig badisch.

Hotel- und Gaststättenverbands das nötige Fachwissen zur Führung eines klassischen Gastronomiebetriebes an. Sofort verwirklichte Goerner 1988 eine aufwendige Renovierung mit rundum neuer Küchentechnik nötig. 1989 kam das liebevoll ge-

Badische Gemütlichkeit erleben.

Alte Schmiede Durlach
Restaurant · Partyservice · Weinhandel

10 Jahre

Wir danken unseren Freunden und Gästen!

Ochsantorstr. 4 • Durlach • Telefon 49 32 51

© DEGENKONTOR

Die Alte Schmiede wird beliefert von:

QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Wein aus Weingarten

ist eine Garantie für anspruchsvolle