

Rangendingen

Seit 205 Jahren wird im Rössle eingekehrt

Von Roland Beiter 31.01.2020 - 06:00 Uhr



Erika Heck und das Rössle in Rangendingen – seit 25 Jahren eine Einheit. *Foto: Beiter*

Rangendingen - 205 Jahre Rössle, 25 Jahre Rössle-Wirtin Erika Heck und 20 Jahre Rössle-Mitarbeiter. Drei Jubiläen, die, außer, dass es jedes Mal um dasselbe Gasthaus geht, auf den ersten Blick nicht viel gemein haben – und doch sind sie alle eng miteinander verbunden.

- Anzeige -

Am Wochenende werden die drei Jubiläen zusammen gefeiert. Und zwar so, wie im Rössle gefeiert wird: mit ganz viel Musik und guter Stimmung.

Das Dreifach-Jubiläum

Am Freitag lädt die "Kapelle ohne Namen" zu ihrem 3. Kappenabend ins Rössle ein. Mit dabei sind ab 18.30 Uhr verschiedene Lumpen- und Fasnetskapellen aus der Umgebung, was für den Abend eine Bombenstimmung verspricht. Am Samstagabend wird das Rössle ab 20 Uhr gerockt: "S...he Boss" mit Frontsängerin und Rockröhre Renate "Mary Wild" aus Rangendingen spielen Rockklassiker der vergangenen fünf Jahrzehnte, überwiegend aber aus den 70er und 80er

Jahren. Am Sonntag geht's dann gemächlicher zu, wenn ab 16 Uhr ein Alleinunterhalter zum Tanzen animiert.

Ein Wandel

205 Jahre – so lange wird in Rangendingen schon im Rössle eingekehrt. Doch so, wie man die klassische Dorfwirtschaft heute kennt, war sie damals sicherlich nicht. Die ländlichen Wirtschaften vor 200 Jahren glichen eher Besen- oder Buschenwirtschaften, die im Nebenerwerb zur Landwirtschaft betrieben wurden. In den Gaststuben wurden selbst erzeugte alkoholische Getränke, wie Wein von der Hochburg oder Most ausgeschenkt – übrigens nur für Männer.

Das Ansehen dieser Häuser und auch der Gastwirte war weder in der Bevölkerung noch bei der Obrigkeit besonders hoch, galten sie doch als potenzielle Keimzellen für Tratsch, aufmüpfigem Gedankengut und wegen des Alkoholeinflusses auch der Streitlust. Ihr Ruf bezüglich ihrer Sittenhaftigkeit war selten besser, wie in der "Rangendinger Chronik" Heft 6 aus dem Jahr 1973 in einem Aufsatz von Lambert Heck nachzulesen ist.

Doch schon Heck schrieb damals auch von einem "grundlegenden Wandel" in der **Gastronomie**, der dem Betrieb einer Gastwirtschaft zu einem "ehrbaren und lebenswichtigen Gewerbe im Dienste der Mitmenschen" verhalf. Das Gasthaus entwickelte sich zu einem "Spiegel der Dorfkultur."

Dass das Rössle in Rangendingen dabei sicher zu den prägendsten Beispielen gehört, bewies dieses vor drei Jahren mit der Auszeichnung durch das Regierungspräsidium Tübingen zum "vorbildlichen Dorfgasthaus", die einem Ritterschlag für die Anstrengungen von Wirtin Erika Heck um ihre "Gastwirtschaft zwischen Tradition und Moderne" gleichkam.

Die Gastwirtschaft

Das Gebäude, aus dem vor 205 Jahren das Rössle hervorging, wurde 1609 von Adam zu Hirrlingen als Zehntscheuer errichtet und schließlich zum Gasthaus mit angegliederter Fuhrhaltereie ausgebaut, woraus sich der Name "Rössle" ableitet. Wirtin Erika Heck führt das Gasthaus in der fünften Generation. Die gelernte Hotelfachfrau hatte die Wirtschaft im Januar 1995 von ihren Eltern Karl und Maria Heck übernommen. Diese hatten die einstige Vesperwirtschaft binnen 37 Jahren zur angesehenen Dorfwirtschaft mit Fremdenzimmern ausgebaut. Rössle-Seniorchefin Maria Heck verstarb im November 2019.

Die Tochter modernisierte damals Gastwirtschaft und Fremdenzimmer grundlegend und räumte der Küche mit der Anstellung von gelernten Köchen einen höheren Stellenwert ein. Ihr gelang dabei, dass sich das Rössle bis heute den Spagat zwischen höherer Gastronomie und Dorfwirtschaft erhalten konnte.

Der Weg zum "Boss"

Erika Hecks Weg im Rössle war vor 25 Jahren keineswegs vorgezeichnet. Eigentlich hätte ihr mittlerweile verstorbener Bruder Lorenz als gelernter Koch das Geschäft der Eltern übernehmen sollen, erzählt sie. Doch dieser entschied sich, seinen Lebensmittelpunkt nicht von Kiel zurück nach Rangendingen zu verlegen. Auch Erika Heck hatte nach ihrem abgeschlossenen Studium des Hotel- und Restaurantmanagements an der FH München eigentlich andere Pläne. "Ich liebäugelte damals mit einer Eröffnung einer Gaststätte der Münchner Franziskaner-Brauerei in Peking." Doch als der Vater starb, habe sie "dem Ruf der Familie gehorcht" und stieg im Rössle ein.

1965 war Erika Heck praktisch in ein Wirtshausleben hineingeboren worden, dem alles Familienleben untergeordnet wurde. "Die Gäste waren praktisch unsere Familie", erzählt sie. Heiligabend sei die Wirtschaft bis um 18 Uhr offen gewesen. Danach wurde im Gastraum neben dem Christbaum gefeiert. Und am Neujahrstag tanzten die drei Töchter des Hauses zum im Fernseher laufenden Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker mit den Gästen ins neue Jahr, erinnert sie sich.

"Erika, hilf mr." Dass sie schon als junges Mädchen im Familienbetrieb mithelfen musste, wenn es personell klemmte, und die Hausaufgaben neben den Männern am Stammtisch erledigte, hatte aber auch seine Schattenseiten. Um das Abitur zu meistern, wurde die 17-Jährige 1982 ins Internat nach Sießen geschickt.

Auch der Anfang als neue Rössle-Wirtin war alles andere als einfach. Als Lehrgeld musste sie im Zusammenspiel mit ihrer Mutter viele Kompromisse eingehen. Ihre erste Investition, der Toilettentrakt, musste sie komplett aus eigenen Mitteln bestreiten. "Wenn du das machen möchtest, zahlst du selber", habe die Mutter zu ihr gesagt.

Die Seniorchefin blieb auch sonst sehr prägend, erinnert sie sich. "Ich habe praktisch das Leben meiner Mutter, ihr Lebenswerk in ihrem Sinne weitergeführt", sagt Erika Heck heute. Mit einem weinenden, aber auch mit einem lachenden Auge übrigens, denn sie habe dadurch mehr als nur in die Arbeit einer Wirtin hineingefunden. "Ich habe meine einstige Berufung hierher ins Rössle lieben gelernt." Ganz nebenbei ist es ihr dabei aber auch gelungen, dem Rössle ihren eigenen Stempel aufzudrücken und dessen Erfolgsgeschichte weitere 25 Jahre fortzuschreiben.

Nach dem Jubiläum erholt sie erst einmal einen Monat – es geht nach Sri Lanka. Sie liebt die weite Welt, weswegen sie auch den Fremdenzimmerbetrieb im Rössle so sehr liebt. "Hier steigen Gäste aus der ganzen Welt ab. Das gefällt mir." Nach der Auszeit, so sagt sie, gehe es erst mal weiter wie bisher. Was die Zukunft bringe, das werde sich dann zeigen, lässt sie vielsagend offen. Doch sie ist überzeugt: "Qualität wird sich immer dann durchsetzen, wenn mit genügend Herzblut geöffnet wird – so wie im Rössle."

Wenn es ein Fazit nach diesen 25 Jahren gebe, dann dieses, sagt Erika Heck: "Dass man bei allem, was man macht, nebenher auch noch etwas schaffen kann."

Die Mitarbeiter

Aus dem einstigen Familienbetrieb wurde unter Erika Hecks Leitung ein Betrieb mit mehreren Angestellten, darunter die beiden Köchen Ferenc Geiger und Axel Schäfer, die seit zehn Jahren im Rössle arbeiten. Im Service legte die Wirtin stets Wert darauf, dass die Mitarbeiterinnen möglichst aus dem Ort oder aus der Umgebung kamen und sich mit der Arbeit in einer Dorfwirtschaft und deren Besonderheiten identifizierten.

"Die Rössle-Belegschaft ist längst zu meiner Familie geworden", meint der "Boss", wie sie in Anlehnung an den Bandnamen vom Samstag mittlerweile genannt wird.

Zwei Mitarbeiterinnen dieser "Rössle-Familie" feiern in diesem Jahr ein Jubiläum. Uschi Gerlach kümmert sich als "Hausdame" seit 20 Jahren um den Beherbergungsbereich. Und Emine Metin arbeitet seit 20 Jahren als Küchenhilfe im Gastronomiebereich der Gaststätte. Dass Mitarbeiter so lange zur Stange halten, das sei ja wohl auch ein beredtes Zeichen für das gute Klima, das im Rössle herrscht, meint die Wirtin selbstbewusst.

» Calw » Schwarzw.-Baar
» Freudenstadt » Zollernalb
» Rottweil » Narren-Fahrplan

- Anzeige -

- Anzeige -



