

Hessen Der mit dem Handkäs spielt

Georg Fischer hat mit der hessischen Käse-Spezialität sein Glück gemacht / TV-Auftritte befeuern den Restaurantumsatz



Immer guter Dinge: Georg Fischer vom Gasthaus Alt Lichtenberg Foto: Carla Marconi

FISCHBACHTAL. Eigentlich verdankt Georg Fischer den Erfolg seines Restaurants im südhessischen Fischbachtal einem Anfängerfehler. Er hatte sich einfach mit der Menge vertan und für sein Gasthaus Alt Lichtenberg, idyllisch im Odenwald, am Aufgang zum Renaissance-Schloss Lichtenberg gelegen, zu viel Handkäse gekauft.

Lust am Experimentieren

„Das war im Jahre 1993 kurz nach unserer Eröffnung“, erinnert sich Georg Fischer, der zusammen mit seiner Schwester Claudia das Alt Lichtenberg in der südhessischen Gemeinde Fischbachtal betreibt. Während der gelernte Koch für die Zubereitung der Speisen zuständig ist, kümmert sich Claudia im Service um die Gäste des Hauses. Damals standen die beiden vor der Herausforderung, die Unmengen von Handkäse sinnvoll zu verarbeiten. So begann Georg Fischer zu experimentieren: Er panierte und briet den Käse, der seinen Namen durch Formung mit der Hand erhielt, kochte ihn, stellte daraus Saucen und Suppen her, kombinierte ihn sogar mit Goldbarsch und Schnitzel. „Sobald ich mich an den Handkäse getraut hatte, verfiel ich ihm total und es kamen immer mehr Ideen dazu“, erzählt Fischer. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte er für das traditionelle Gericht, das in Hessen als „Handkäs mit Musik“, (eingelegt in Essig und Öl, garniert mit Zwiebeln) serviert wird, nicht wirklich viel übrig. „Er hat immer so komisch gerochen“, erinnert sich der 42-Jährige. Doch heute ist Handkäse zu einer seiner Leibspeisen geworden, er ist „total verrückt danach“ und schätzt seinen Geschmack und seine Vielseitigkeit.

Seinen Kunden scheint es genauso zu gehen. Denn seit es im Alt Lichtenberg eine Handkäs-Karte gibt, die die regionale, gutbürgerliche Küche des Gasthauses ergänzt, wird das Restaurant von Gästen aus ganz Süddeutschland besucht. Jeder will Fischers Rindersteak mit Handkäs-Sauerkraut-Nudeln oder seine schon legendäre Handkäs-Knoblauchsuppe mit Sahnehaube probieren. Oder auch die Handkäsbratwürste, die Pfannkuchen und das Rindergeschnetzelte mit dem

facettenreichen Molkeprodukt, das sich sogar für Desserts wie Eis oder Pralinen eignet. „Der Handkäs-Honigparfait mit Mandeln ist unsere beliebteste Nachspeise“, weiß Georg Fischer, der sehr überrascht von dem plötzlichen Erfolg war. Dieser brachte ihm nicht nur den Beinamen Handkäs-Schorsch, sondern auch mehrere Fernsehauftritte, in denen er seine außergewöhnlichen Kreationen vorstellte.

Doch neben dem Handkäs liegt dem Koch noch ein weiteres Unikat seiner Heimat am Herzen: Das Schloss Lichtenberg, zu dessen Füßen das Gasthaus liegt. Er hatte schon als kleines Kind in den Räumen der Burganlage gespielt und will den beeindruckenden Renaissancebau zu neuem Leben erwecken und ihn wieder bekannt machen. Nicht allein dadurch, dass er Hochzeitsarrangements im Schloss organisiert und das Catering dafür übernimmt. Mittlerweile kann man sich in den geschichtsträchtigen Gemäuern auch trauen lassen und sogar den prächtigen Kaisersaal für seine Feier anmieten.

Familie packt mit an

Überhaupt sind den Fischers Traditionen sehr wichtig, was sich auch an der hohen Stellung zeigt, die die Familie einnimmt. So haben beispielsweise alle mit angepackt, als man das Elternhaus um den Gasthof erweiterte oder den Wintergarten baute.

Außerdem steht die Mutter bis heute noch in der Küche und hilft aus, während die Schwester den Service übernimmt. Und sie engagieren sich auch alle, wenn es darum geht, den Weihnachtsmann in Fischbachtal wieder auferstehen zu lassen. So hatten sie vor sechs Jahren einen ehemaligen Wachturm im Garten des Schlosses in ein Christkindcheshäuschen verwandelt, das in der Adventszeit zum Kindermagnet wird. „Hier können die Kleinen ihre Wunschzettel an den Weihnachtsmann abgeben und freuen sich über kleine Geschenke, die meine Schwester als Engel verkleidet, verteilt“, erläutert Fischer. „Lichtenberg und das Schloss haben mich schon immer fasziniert, schließlich bin ich mit vielen spannenden Geschichten rund ums Schloss aufgewachsen“, sagt Georg Fischer. „Es würde mich freuen, wenn ein Funke dieser Begeisterung auch auf meine Gäste überspringen würde.“ *Carla Marconi*