

Gastlichkeit in sechster Generation

SERIE Von weit her zieht es die Gäste immer wieder nach Schmidmühlen ins Goldene Lamm. Die Forellen- und Wildgerichte sind legendär.

VON THOMAS DIETZ, MZ

SCHMIDMÜHLEN. Die Fisch- und Wildspezialitäten sind weithin berühmt: Noch aus dem kulinarisch nicht gerade mageren München werden Gäste mächtig angezogen, um im Goldenen Lamm in Schmidmühlen die legendären fangfrischen Lauterach-Forellen zu genießen. Denn kristallklar glitzernd und ursprünglich windet sich die Lauterach durch den Oberpfälzer Juragrund: „Da hat man früher 20 bis 35 Fische pro Stunde herausgeholt“, sagt Wirt, Küchenchef und Metzgermeister Ewald Altenbuchner, „das Wasser hat gekocht“. Die Lauterach, die hier in die Vils mündet, gilt nach wie vor als eines der schönsten Forellengewässer in ganz Deutschland.

Auch Wildbret aus Wald und Flur der Region macht das Goldene Lamm zum Aushängeschild Schmidmühlens, z. B. Hirschkalbschnitzel mit gebratenen Kasknödln... Das Wild stammt meist von dem benachbarten Truppenübungsplatz Hohenfels, wo es ohne Dünger und Pestizide prachtvoll heranwächst. Ähnlich imposante Hirsche gibt's nur noch in den Alpen.

Das beschauliche Städtchen war „im Mittelalter der Nabel der Welt im größten Industrieort der Region“, sagt der Sohn Klaus-Anton Altenbuchner; er ist Kunsthistoriker in München. Hier, an der viel befahrenen Handelsstraße von Nürnberg über Regensburg nach Böhmen, gab es zudem das größte Hammerwerk der Oberpfalz.

Rechtzeitig zur 1000-Jahrfeier 2010 wurde die Wirtshausfassade des hoch aufragenden Giebelbaues im Zustand von 1835 wieder hergestellt – mit einer gewissen Eleganz inkl. der wasserspeienden Drachen. Seit 1806 ist das Haus im Familienbesitz der Ebenburgers und der Espachs – jetzt in der 6. Generation. Wirtin Elfriede Altenbuchner ist eine geborene Espach.

Einsturzgefahr beim Rock 'n' Roll

Man blickt empor zu den gewaltigen Hopfenspeichern mit ehemaligem Aufzug in die Trockenböden. Der Hopfenanbau im Lauterachtal wurde Anfang des 20. Jahrhunderts aufgegeben, als eine damals neuartige Krankheit – der Kupferbrand – die Hopfenblätter rot färbte und die Ernten vernichtete.

Das Gebäude selbst wurde 1618 als Tanzhaus in der Ortsmitte errichtet. Oben im 2. Stock gibt's noch den alten Tanzsaal, den „Espachsaal“, in dem, wegen der filigranen Statik des Hauses (es gibt zum Untergeschoss keine Stütze...) nur in Staffeln getanzt werden durfte – besonders natürlich in den „Roaring Fifties“, wenn Rock 'n' Roll gespielt wurde. Und diesen Saal hat sich Junior Klaus-Anton Altenbuchner zum, ja: hinreißenden Loft ausgebaut, inkl. Bullerjan-Ofen, Schlafzimmer hinterm Vorhang auf der Bühne und einem Flügel „D. Pfeiffer, Schüler von Bösendorfer, Wien“. Klaus Altenbuchner spielt fünf Musikinstrumente.

1950, als der letzte Communbrauer Schmidmühlens aufgab, sah sich der Großvater Anton Espach nach gutem, neuem Bier um: Er entschied sich für Mönchshof aus Kulmbach, das mit reinem Fichtelgebirgswasser gebraut wird. Die Weine liefern seit je die fränkischen Winzer Gebrüder Geiger jun. aus Thüngersheim am Main

Auch wenn der „neue“ Saal von 1967, der bis zu 250 Gäste aufnimmt, eingedeckt wird, ist eine Tischreservierung am Wochenende nachdrücklich anzuraten. Georg Ratzinger oder der Kommandierende General der 7. US-Armee, Mark P. Hertling, haben sich



Elfriede und Ewald Altenbuchner mit Barbara (l.), Dorothee und Christian. Die beiden haben sich in der Uni-Bibliothek Gießen „zwischen den Bücherregalen“ kennengelernt und sind frisch verheiratet. Fotos: Gabi Schönberger



Das Goldene Lamm in der Hauptstraße 10. Oben: die Hopfenspeicher



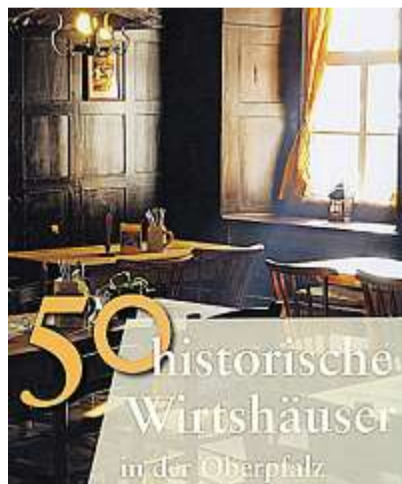
Erasmus Grasser, geb. in Schmidmühlen, schuf den Moriskentänzer.



Uromas Charme: Blick in eines der nostalgischen Gästezimmer

DAS BUCH

- **Der Oberpfälzer Kulturbund** hat das Buch „50 historische Wirtshäuser in der Oberpfalz“ herausgegeben.
- **Auf 190 Seiten** werden die Gasthöfe beschrieben, die nahezu ausnahmslos als Denkmäler registriert sind und sich ihren historischen Charme zum Teil über Jahrhunderte erhalten haben.
- **Illustriert** ist das Buch mit vielen Bildern namhafter regionaler Fotografen.
- **Die Texte** stammen von 31 Autoren aus der Region.
- **Erschienen** ist der Bildband im Regensburger Verlag Friedrich Pustet. Er kostet 22 Euro und ist in den Buchhandlungen erhältlich. Die ISBN lautet: 978-3-7917-2475-1.



schon von der Forelle „nach Art des Hauses“ (im Rieslingsud) „blau“, „gebacken“ oder „nach Müllerinnen-Art“ begeistern lassen. Häufig sieht man auch Regensburgs Oberbürgermeister Hans Schaidinger mit Frau Edelgard.

„Minnie-Maus-Zimmer“ von 1937

An der Gaststubenwand hängt eine zierliche Nachbildung des Moriskentänzers von Erasmus Grasser (~1450-1518). Der größte Sohn des Marktes Schmidmühlen schnitzte die Figur 1480; sie wurde durch ihre Dynamik und die sprühende, schwungvolle Lebendigkeit schnell berühmt. Erasmus

Grasser gilt als der bedeutendste spätgotische Bildhauer Bayerns.

Vor kurzem haben die Altenbuchners auch das kleine Ackerbürgerhaus direkt neben dem Goldenen Lamm gekauft. Nach einer Expertise wurden die Hölzer des Dachstuhles im Winter 1574/1575 geschlagen. Das Haus befindet sich in reizvoll-unrestauriertem Originalzustand mit Wohnstube, Rauchkuchl, Kartoffelkeller und Stall.

Im Hausflur des Goldenes Lammes sieht man eine Hochwassermarken aus dem Jahr 1909. „Damit haben wir gottlob keine Probleme mehr“, sagt die Wirtin. Die Lärchenbohlen in der

Gaststube hielten zudem noch jedem Wassereintrich stand. Die Gästezimmer sind Schmuckkästchen aus Uromas Zeiten – mit alten Stuckdecken, grünen Deckenlampen, Spiegeltischen, grandiosen Möbeln und den Schlafzimmerbildern der Jahrhundertwende – liebendes Paar von Engeln umringt und beschützt. Sogar die Original-Lichtschalter aus Keramik, für die man bei „manufactum“ ein Vermögen hinlegt, sind erhalten. Es gibt sogar ein eigenartiges, mintgrünes „Minnie-Maus-Zimmer“ aus dem Jahr 1937 – gerade das ist bei den fröhlichen Genießern aus München äußerst beliebt.

HISTORISCHE WIRTSHÄUSER

LESEN SIE NÄCHSTE WOCHE

Die Hammerröhle in Beratzhausen

Das Geniale ist immer einfach: Wer das Handfeste und Ursprüngliche sucht, der ist in der Hammerröhle in Beilstein (Beratzhausen) am richtigen Ort. Hier ist alles noch alt und echt. Knödel, Presssack und Sulzn von Friederike Plank genießen einen legendären Ruf.

Alle Serienteile sowie Infos rund um das Thema Historische Wirtshäuser finden Sie im Internet unter www.mittelbayerische.de/wirtshaus