



Der „leuchtende Koch“

50 Jahre Hotel-Restaurant „Zur Weinlaube“

von Ingeborg Karbach

„Sie sitzen im Kuhstall, Frau Karbach. Ihre ‚Hoschmer Winzerpfanne‘ wird gerade in der Scheune zubereitet!“, erzählt Enkel Christian. Nanu? Ich sitze doch eigentlich im international bekannten, beliebten Hotel-Restaurant „Zur Weinlaube“ in Koblenz-Horchheim.

Ära Knauer

Sein Großvater Karl Knauer hat nach den Kriegsjahren ab 1952 diese Gebäude zum Hotel umgebaut. Mit einer Gaststube, Küche und drei Gästezimmern begann seine äußerst erfolgreiche Karriere als Gastronom. 1933 kam der gelernte Drogist aus Oberschlesien nach Koblenz, wurde Polizist, heiratete 1938 Mathilde Neuroth und wohnte fortan mit ihr in deren Elternhaus im Haukertsweg 9.

Zielstrebig und zügellos entwickelte er durch Anbauten sein Hotel zu einem mittelständischen

Betrieb. Dabei zollen Kenner seiner Frau Tilly für ihren unermüdlichen Einsatz Hochachtung, gar Bewunderung. Vor 45 Jahren traf der erste Reisebus aus Hamburg ein, die Zusammenarbeit mit diesem Reisebusunternehmen besteht bis heute. Der „self-made Hotelier“ hatte eine Leuchtreklame an der Umgehungsstraße (B42) anbringen lassen. Der „leuchtende Koch“ wies den Weg. Der Chef höchstpersönlich fuhr die Gäste, die in seinem Hotel noch keinen Platz fanden, mit seinem eigenen Wagen zu Zimmer-

vermietern in ganz Horchheim, denen dieses Zubrot sehr willkommen war. Sein Motto: Es gibt kein betriebswirtschaftliches Problem, für das es keine Lösung gibt! So kehrte einst häufiger ein gutaussehender, charmanter Langschläfer ein. „Lass deinen leeren Putzeimer den Flur entlang poltern!“, empfahl Karl Knauer verdrossen einer Mitarbeiterin. Keiner weiß nix Genaues, 0:1 für den Charmeur.

Abends saßen Einheimische und Ausländer, vorwiegend Holländer und Engländer, bei Schoppen oder Fla-

schenbier unter der Weinlaube im Hof gemütlich beisammen: sie wurde Namenspatin des Gasthauses.

1968 stand das neue Bettenhaus, zusammen mit den älteren Gebäuden 120 Betten in hellen, modernen Zimmern, teils mit Balkon und Rheintal-Blick. Besonderen Anklang fand die Tanz- und Hausbar. Zu Klängen aus der Musikbox, damals der „neueste Schrei“, tanzten Jung und Alt in den 1960/70er-Jahren an Wochenenden, Karneval, Kirmes oder bei Familienfeiern.

Viele Gäste brachten wiederholt erholsame Ferien in der „Weinlaube“. „Norfolk Reisen“ fuhr 8 Jahre in wöchentlichem Wechsel das Haus an. Aus dieser Zeit bestehen immer noch Briefkontakte, erzählt Resi Müller, die gerne an die 33 Jahre als Angestellte im Hoteldienst zurückdenkt. Auch Sprüch'

des Chefs wie: „Schön dünn den Schinken schneiden, schön dünn, bitte sehr“ treiben ihre Erinnerung um.

Eines Abends schlichen Freunde heimlich in die Küche und schnippelten an Knauers „heiligem Schinken“. Aber wie!? Er erwischte die Naschkater aus dem Männerchor Horchheim, schimpfte nicht mal, sondern über die Art, wie er den Kopf schüttelte, darüber sprechen die Mundräuber in memoriam. Als passionierter Skatspieler organisierte Karl Knauer auch viele Preisskat-Wochenenden, erzählt Walter Schäfer, ein guter Freund des Hauses.

Der leutselige, ehrgeizige Geschäftsmann war besonders gut drauf, wenn er beschwippt war. Eine heitere Spritztour mit ihm am Steuer kam unter Trinkbrüdern schon mal vor.

An die „Dicke Eich“ auf der Schmidtenhöhe und zurück: unfallfrei versteht sich!



Karl Knauer mit Enkel Christian und einem Gast, 1967



Gesellige Runde in den 1960er Jahren

(von links): „Homp“ Schneider, dessen Bruder Karl, Karl Knauer, „Schlemmer-Hein“ Schneider



Das Bettenhaus mit Blick ins Rheintal

Ära Beaujean senior

In der Tanzbar lernen Franz Beaujean aus Niederberg seine zukünftige Ehefrau Senta Knauer kennen. Beide übernahmen ab 1974 die Leitung des Hotel-Restaurants. Sie als Besitzerin wusste, wieviel Verantwortung und Hingabe die Eltern erwarteten, war sie doch von Kindesbeinen an, besonders vom Vater, dahingehend getriezt worden. „Gottlob“, sagt die Mutter zweier Söhne heute, „waren wir inzwischen finanziell in der Lage, unseren Kindern in jungen Jahren mehr Freizeit einzuräumen.“ Dennoch - kein Gedanke an Ausruhen auf den Lorbeeren der so tüchtigen Eltern! Der rasante technische Fortschritt in den 1980/90ern machte bald die Renovierung der Gebäude notwendig.

Es entstehen 1975 die neue Theke, 1977/78 der große Speisesaal, 1990 erfolgte der Ausbau der Rezeption mit neuem Eingang. Beharrlich wurde jeder Raum mit dem heutzutage erwarteten Komfort und moderner Technik ausgestattet. Eine eindrucksvolle Leistung von Senta und

Franz Beaujean. Als ideal erweist sich die verkehrsgünstige, dennoch ruhige Lage des Hotels in rustikalem Stil mit 3 Bus- und genügend PKW- Parkplätzen.

Der unterhaltsame „Wirt“ Franz Beaujean versammelt gut und gerne die Gäste in Dreierreihen ums Buffet: ihn, seine Sprüch' und Witze mag man. Die Jahre 1974 bis 1996 hielten auch Prüfungen und Sorgen für die beiden bereit. Tagaus tagein mit so vielen unterschiedlichen Mitmenschen auskommen zu müssen, brachte manch' schwierige Situation, die unangenehme Entscheidungen erforderten. „Da musste man schon ab und zu die „Nervensäge spielen“, so Senta Beaujean. Optimistisch wie immer, entwickelte sie den ersten farbigen Hausprospekt. Selbst „Reisetante mit Pepp“, liebt sie das Leben, ist mit Familie und Freunden in

vieler Herren Länder gesehen worden.

Einst übernachtete die Tanzgruppe „Ballett Brasil Tropical“ im Haus. Im Nu hatten die exotischen Samba-Schönheiten mit ihren heißen Rhythmen und Flirts einige „Hoscherner Mannsbilder“ bis ans Limit unter Strom gesetzt, getanzt und getrunken. Man(n) feierte eine amüsante, unvergessene Nacht lang!

Ära Beaujean junior

Ralf Beaujean, seit 1996 Chef im Familienbetrieb in 3. Generation, berät seine Gäste gern beim Planen ihrer Freizeitgestaltung. „Beaujean's Sommergarten“ lädt an sonnigen Tagen zum Verweilen ein, der Blick in die Speisekarte erleichtert diese Entscheidung erheblich. Dem Vater zweier Kinder und sei-



Die Familie Knauer-Beaujean. Vorn sitzend: Karl Knauer
Mittlere Reihe von links: Heike Beaujean, Tilly Knauer, Senta Beaujean
Hintere Reihe: Ralf, Franz und Christian Beaujean

ner Traumfrau Heike obliegt es nun, „das gute Alte mit dem guten Neuen“ sehr geschickt zu verbinden. Beste Voraussetzungen bringt er als gelernter Koch, Hotelbetriebswirt und Diplom-Betriebswirt mit. Seine dreijährige Ausbildung zum „Commis de cuisine“ in einem Mayener Gourmet-Restaurant befähigt ihn, traditionelle und kreativ moderne Gerichte aufzutischen.

Unter den Mitarbeitern, die die vielen Jahre in der „Weinlaube“ gearbeitet haben, seien unter anderen Gisela

Mildenberger, die über 32 Jahre im Service arbeitete, und Klaus Löffloth, der schon über 20 Jahre die Küche leitete, erwähnt.

Denn eins möchte Ralf Beaujean feststellen: „Ohne unsere Mitarbeiter wäre die Weinlaube nicht, was sie heute ist“. Mit seiner Frau Heike und Bruder Christian hat er so viel Unterstützung und Hilfe, wie er sie sich nur wünschen kann, um weiter erfolgreich die „Weinlaube“ zu führen. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum.

Übrigens: Karl Knauer und Frau Tilly verbrachten fast ein halbes Jahrhundert in ihrem Lebenswerk. Sie verstarb im Juni 1999, er folgte ihr 87jährig im Oktober 2000.

Ingeborg Karbach



Werbepostkarte