

Alm putzt sich für die Eröffnung heraus

Ab Sonntag gibt es wieder ein Ausflugslokal auf dem Schaumbergplateau. In Restaurant und Biergarten finden knapp 800 Gäste Platz.

VON EVELYN SCHNEIDER

THOLEY Die Sonne strahlt über dem Schaumberg. Aus einem Radio erklingt das Lied „Sunshiny Day“. Handwerker positionieren gut ge-launt die massiven Holztische und -bänke im Biergarten. Eine hölzerne Mönch-Skulptur prostet ihnen lächelnd mit einem Krug in der Hand zu. Diesen Gruß können bald die Gäste erwidern, denn am kommenden Sonntag, 14. Juli, feiert die neue Schaumberg-Alm Eröffnung.

Ein Schriftzug in Rot weist den Weg ins Innere. Das Herzstück der neuen Ausflugs-gaststätte auf dem Schaumbergplateau ist eine original süd-bayerische Altholzalm. Passend dazu sind auch die Tische, Stühle und Bänke aus massivem Holz. Schwarz-weiß-Aufnahmen von Tieren, die in den Alpen beheimatet sind, hängen an den Wänden, die Kronleuchter an der Decke wurden aus Geweihen gestaltet. Sanftes Licht fällt an diesem Morgen durch die Fenster, die mit Klapppläden und herzförmiger Aussparung versehen sind. Es wirkt urig und gemütlich.

Am Ende der 200 Quadratmeter großen Hütte ist eine Empore. „Diese wird im Tagesgeschäft mit Tischen bestückt“, erläutert Cornel Hahnenberg. „Kann aber auch als Bühne fungieren.“ Der Geschäfts-

führer der Manin-Gastro-Gruppe, welche die neue Alm betreibt, deutet auf die Decke. „Es ist hier auch jede Menge Technik verbaut.“ Und tatsächlich fallen gleich mehrere Lautsprecher und Scheinwerfer für entsprechende Klang- und Lichteffekte auf. „Die Alm soll auch zu einem Ort zum Ausgehen und zum Party machen werden“, verrät der 40-Jährige. „Wir wollen mit unserem Konzept alle mitnehmen – von Jung bis Alt.“ Musikalisch könne demnach die Bandbreite von Blasmusik bis zur Après-Ski-Party reichen. Die Voraussetzungen hierfür sind geschaffen.

„199 Leute passen hier rein“, sagt Hahnenberg und muss ob der krummen Zahl lachen. Nervös sei er so kurz vor der Eröffnung nicht. Er freue sich vielmehr. Rückenwind dürfte auch der gelungene Testlauf gegeben haben. Bei einer Pre-Opening-Party in der vergangenen Woche hatten 350 Besucher schon mal die Gelegenheit, einen ersten Eindruck von der neuen Schaumberg-Alm zu gewinnen (wir berichteten). Ein Höhepunkt des Abends sei eine ganz spezielle Speise gewesen, verrät der Geschäftsführer: Oma Elses Gefilde. „Meine Großmutter Else war Wirtin in einer Gaststätte in Asweiler. Das Rezept stammt von 1967.“ Kommt aber offensichtlich heute noch an. Es seien einige Leute da gewesen, die die Gefilde noch aus dem einstigen Gasthaus kennen. „Das schmeckt wie früher“, haben sie gesagt. Ein schönes Kompliment“, so Hahnenberg. Die Küche in der neuen Schaumberg-Alm beschreibt er als einen Mix aus saarländischen und alpenländischen Gerichten.

„Wir haben die Idee, die Menschen aus ihrem Alltag zu holen. Sie sollen zum Schaumberg kommen, abschalten, genießen und Urlaubs-Feeling tanken.“

Cornel Hahnenberg
Geschäftsführer Manin-Gastro-Group



Blick auf die Altholzstätte, die Teil der neuen Schaumberg-Alm ist.

FOTO: EVELYN SCHNEIDER

Ein paar Schritte weiter geht es in die ursprüngliche Alm. Der alte Bestand ist erhalten geblieben und nur im neuen Anbau versteckt. Für die Panorama-Stube, wie dieser Bereich heißt, hat sich Manin-Gastro-Gruppen-Chef Klaus Körner etwas Besonderes einfallen lassen. Hier ist alles grün. Hellgrünes Moos an den Wänden, Tische und Stühle sind in dunklerem Grün gestrichen. Selbst Decke und Boden passen sich dem Farbkonzept an. Mini-Ortsschilder der Dörfer in der Gemeinde Tholey sind an den Wänden angebracht.

Und mehr noch. „Für jeden Ortsteil gibt es eine Kuckucksuhr“, sagt Hahnenberg. Noch hängen sie schweigend da. Das wird sich aber im laufenden Betrieb ändern, wie der Geschäftsführer ankündigt: „Jede volle Stunde machen die richtigen Krach.“ Neben diesem speziellen

Klangeffekt bietet die große Fensterfront einen freien Blick auf die Landschaft.

Zu dem À-la-carte-Restaurant in der Hütte kommt noch der Biergarten mit Platz für 600 Gäste hinzu. Damit die möglichst schnell zu ihren Speisen und Getränken kommen, wurde eine moderne Schanktechnik eingebaut. Der Chef erklärt, wie es funktioniert. Im Biergarten gilt Selbstbedienung. Der Gast kommt an Station eins, bestellt und zahlt. Im nächsten Schritt gibt's die Getränke und ein Fenster weiter das Essen. „Es wird noch eine Tablett-Rutsche angebracht, damit der Gast bequem von einer Station zur anderen gehen kann“, so Hahnenberg.

Für die Getränke muss übrigens niemand mehr Flaschen öffnen und nach Gefühl dosieren. Das pas-



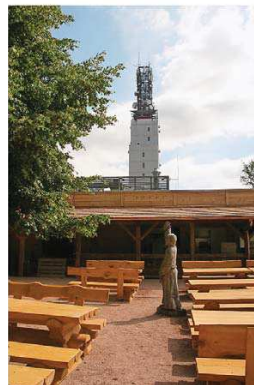
Am Sonntag wird die Schaumberg-Alm auf dem Plateau eröffnet. FOTO: EVELYN SCHNEIDER

FOTO: EVELYN SCHNEIDER



Grün ist das farbliche Motto in der Panoramastube. Zur Deko gehören auch Kuckucksuhren.

FOTO: EVELYN SCHNEIDER



Der Biergarten mit Schaumbergturm im Hintergrund.

FOTOS: EVO



Blick in den Kühlraum. Von hier aus werden Getränke frisch gezapft.

siert alles automatisch per Knopfdruck. Hahnenberg öffnet eine Tür. An der Wand sind Glasbehälter und jede Menge Schläuche angebracht. „Das ist der Sirup für die alkoholfreien Getränke.“ Weiter geht es in den Kühlraum mit Fässern, Schläuchen und Glasbehältern. „Von hier aus werden die Getränke frisch gezapft“, sagt Hahnenberg. Die in der Alm verbaute Technik finde sich so auch im Hofbräuhaus in München. Hinter den Kulissen ist allein ein Küchenteam von etwa 14 Leuten für die Besucher im Einsatz. Räumlich sind Koch- und Spülzone voneinander getrennt.

Cornel Hahnenberg tritt in den Biergarten und schaut sich um. „Wir haben die Idee, die Menschen aus ihrem Alltag rauszuholen. Sie sollen auf den Schaumberg kommen, abschalten, genießen und

Urlaubs-Feeling tanken.“ Und zwar Einheimische und Touristen gleichermaßen. Damit die Schaumberg-Alm schon von weitem zu erkennen ist, wird noch eine 120 Meter lange Lichterkette mit 350 kleinen Birnchen rundherum befestigt.

„Der erste Sonntag wird spannend“, blickt der Gastronomie-Experte auf die Eröffnung. Ab 10.30 Uhr geht es los. Klassisches Frühstück sei nicht im Angebot, aber dafür Weißwurst-Frühstück. Von seinem neuen Alm-Team ist er überzeugt. „Wir haben eine erfahrene Stamm-Mannschaft und dazu junge Menschen in Teilzeit und als Aushilfen aus der Region.“ Er freue sich darauf, mit diesen lieben Mitarbeitern etwas aufzubauen. Ziel der Alm sei es, den Besuchern das Bestmögliche zu bieten. „Der Gast steht im Fokus.“