Essen und Trinken in Weimar

1. Vorbemerkungen

Weimar ist nicht nur eine kulturelle Entdeckungsreise, es ist auch eine kulinarische Reise. Die Vielfalt und die Qualität der Weimarer Gastronomie alleine macht schon einige Besuche der Stadt wert.

Ob das darin liegt, dass die Weimarer allgemein ein Gaumensinnen-freudiges Völkchen sind, oder ob sich Goethes Geschmackssinnenfreude als Tradition hier manifestiert hat oder ob der Zustrom der vielen Besucher die Gastronomie gefördert hat - wie dem auch sein - in Weimar findet der Gourmet eine ungewohnte Vielzahl von Möglichkeiten des Genusses, der Entdeckungen und des Abenteuers. Man kann in Weimar einfach und gehoben, reichlich und verspielt, hausgemacht und exotisch, in privater gemütlicher Atmosphäre und in First-Class-Restaurants essen und trinken. Aber diese kulinarische Vielfalt kann man natürlich nicht in wenigen Besuchstagen durchstreifen, dazu benötigt man viele Besuche, mindestens mehrere Wochen des Aufenthaltes in dieser interessanten Stadt. In Weimar braucht man eben Zeit für die Kultur und für die Gastronomie.

Der nachfolgende Bilder-Beitrag soll dazu einen Anfang machen und einige Anregungen geben. Da der Verfasser erst 4 mal in Weimar war und neben einem kulturellen auch auf einem kulinarischen Abenteuer-Tripp war, kann er nicht einmal annähernd über die Vielfalt der kulinarischen Seite Weimars berichten. Aber er möchte einen Anfang machen und seine Neugierde und Begeisterung weiter geben.

Natürlich gibt es auch in Weimar sicher einige schwarze gastronomische Schafe, die mit schlechter Kost in wenig ansprechender Atmosphäre schnelles Geld verdienen möchten. Aber diese schwarzen Schafe sollen hier nicht erwähnt werden, denn sie würden einen unnötigen Schatten auf die hohe und vielfältige Qualität der Weimarer Gastronomie werfen.

Wenn hier unbestreitbar interessante und erwähnenswerte gastronomische Lokalitäten fehlen, dann bittet der Verfasser um Entschuldigung. Es liegt daran, dass er noch nicht oft genug in Weimar war. Und die wirklich interessanten kulinarischen Örtlichkeiten liegen oft bewusst im Abseits der Touristenströme und wollen gefunden werden. Hinweise aus der Weimarer Gastronomie auf schwerwiegende Lücken in seiner Darstellung nimmt der Verfasser deswegen dankend entgegen. Denn Kulinaria gehören zum Leben und damit auch zu einer solchen Stadt wie Weimar. Und dieser Beitrag versteht sich als "dynamischer Beitrag", der regelmäßig aktualisiert werden soll.

Auch in der kulinarischen Welt gibt es Veränderungen. Lokale schließen, aus welchen Gründen auch immer, und andere öffnen. Deswegen werden manche empfehlenswerten kulinarischen Örtlichkeiten nicht mehr oder nicht mehr in ihrer bisherigen Form bestehen, so wie sie hier dargestellt sind. Dann soll dieser Beitrag, unabhängig von Aktualisierungen auch eine Dokumentationen sein, was es an Interessantem im Bereich der Weimarer Gastronomie gab.

Die kurzen Bemerkungen unter den Bildern sind individuelle Bemerkungen. Sie sollen niemanden düpieren und abwerten. Sie geben persönliche Einstellungen und Erlebnisse wieder. Und gerade im kulinarischen Bereich sind die Individualitäten erfahrungsgemäß besonders hoch. Es gibt zwar hohe kulinarische Qualitäten, aber es gibt keine Ranking-Liste im Geschmack von Essen und Trinken. Die sind individuell gestuft. Ein Wein, der dem einen schmeckt, schmeckt dem anderen weniger. So ist es auch beim Essen.

Es wird hier ein Wunsch angefügt. Es sollen mittlerweile von der Lebensmittelchemie ca. 2000 künstliche Gewürze und Gewürzmischungen und dazu viele synthetische Farbstoffe

angeboten werden, die es einem fantasie- und gewissenlosem faulen Koch und Bäcker ermöglichen, aus jedem grauen Mehl- oder Kartoffelbrei ein bestimmtes Gericht mit eienr bestimmten Geschmacksrichtung herzustellen. Die Weimarer Gastronomen möchten bitte so viel Stolz bewahren, dass sie ihre typischen Gerichte nach traditioneller Hausmacherweise herstellen, die ihnen zu Weltruf verholfen haben.

2. Bilderteil



Rostbratwurststand am Marktplatz von Weimar.

Wer nach Weimar kommt, ins Herz Thüringens, der sollte gleich am ersten Tag beim ersten Rundgang die Thüringer Bratwurst genießen. Der Verfasser hat das immer so gehalten. Die Thüringer Rostbratwurst ist eben nicht nur Rostbratwurst, sie ist typisch lokal-patriotisch im Geschmack.

Es wird nur gewünscht, dass nicht bequeme Wurstmacher einfach die künstliche Gewürzmischung "Thüringer Rostbratwurst" aus dem Küchenschrank nehmen und aus irgendeiner Wurstmischung "Thüringer Wurst" machen. Das wäre in meinen Augen für die Thüringer unehrenhaft.



Weiter wird darauf hinwiesen, dass es in Weimar noch Bäckereien gibt, die nach alter thüringischen und DDR-Tradition ihre Backwaren herstellen, so wie diese Bäckerei in der Heinrich-Heine-Straße. Wer ernährungsgeschichtlich und historisch-kulinarisch interessiert ist, der sollte auch die alten Thüringer Kosttypen probieren und schätzen lernen. Erst dann kann man sich vorstellen, wie die Menschen früher gelebt haben und welche Dekadenz-Erscheinungen die moderne Ernährungswirtschaft kennzeichnen.



Zu einem echgten Thüringer Gericht gehören unbedingt Kartoffelklöße, entweder mit Rotkraut oder Salat, und dunkles Bier.



Braten, Pilze und Gemüse passen auch zu Thüringer Klößen. Verschiedene Lokale in Weimar haben sich auf solche Gerichte mit Thüringer Klößen spezialisiert,...



... wie dieses Restaurant im hinteren Fachwerkhaus in der Altstadt,...



... wie das Kartoffelhaus in der Nähe der Jakobskirche...



...oder wie das "Scharfe Eck" in der Altstadt (das Eckhaus ganz hinten-links am Ende der Straße).



Oben an auf der kulinarischen Liste gehört ein Besuch im Goethe-Café am Goethe-Platz. Wenn der Platz schon nach Goethe und das Kaufhaus nach rechts im Bild nach Goethe benannt sind, sollte man den Dichter durch einen Besuch in diesem Café ehren.



Aus demselben Grund ist ein Besuch im Café unterhalb des Schiller-Hauses (das gelbe Haus im Bild) eigentlich eine kulturelle Pflicht nach dem Besuch des Schiller-Museums.



Auch das "Restaurant Eckermann" wäre in Erinnerung an den unermüdlichen Mitarbeiter des alten Goethes einen Besuch wert. Es befindet sich gegenüber des eigentlichen historischen Wohnhauses von Eckermann links im Bild.



Auch unterhalb des Goethehauses am Frauenplan (das Foto wurde vom Goethehaus aus gemacht) gibt es Gastronomie auf "historischem Pflaster". Das hellgrün gestrichenen Haus rechts, das "Gasthaus zum Weißen Schwan", ist das älteste Haus am Frauenplan und Goethe brachte hier gerne seine Gäste und Besucher unter. Im Haus links nebenan wohnte Schiller 2 Jahre lang, als er erstmals nach Weimar kam.



Und über die Grünanlage gegenüber dem "Weißen Schwan" steht das Hotel und Restaurant "Am Frauenplan", wo man etwas abseits vom Touristen-Trubel vor dem Goethehaus ruhig sitzen kann.



An schönen Sommertagen ist es ein Erlebnis, an den Außentischen eines der Restaurants am Markt zu sitzen und über dem Marktplatz und die eventuellen Markstände zu blicken.



Dieses Restaurant ist für mich immer ein Erlebnis, wenn ich im Grün der Außentische oder im Inneren unter Rokoko-Fresken sitzen kann. Das kleine italienische Frühstück ist schon ein Erlebnis.



Unterhalb des Wittums-Palais stehen in der Altstadt im Schatten von Bäumen die Tische dieser kleinen Gastronomie. Und wenn man nur einen Kaffee trinkt, ist das ein Genuss. Die ganze Straße im Hintergrund ist dazu abends eine gastronomische Zeile aus kleinen familiären Restaurants.



Am Theaterplatz und als letztes Haus der Schillerstraße bietet das kleine Geschäft hinter dem Baum günstig Backwaren aller Art und kleine Gerichte an. Man kann dort auch im Inneren und 1. Stock sitzen. Es ist empfehlenswert für die kleine Pause und für Mitnahme-Backwaren.



Solche Hinterhaus-Sitzplätze können im Sommer sehr romantisch sein, wie hier in der Heinrich-Heine-Straße.



In dieser Parallel-Straße unterhalb zur Schillerstraße, der Windischen-Straße, gibt es eine ganze Reihe von kleinräumiger, gemütlicher, familiärer Gastronomie, die aber teilweise erst nachmittags oder abends öffnet.



Nicht weit entfernt gibt es in der Altstadt an einem kleinen Platz mit Kopfstein-Pflaster gleich 2 empfehlenswerte Angebote, nämlich eine Kaffee-Rösterei mit Kostmöglichkeit...



... und daneben das "Haus des Meeres", ein sehr empfehlenswertes Fisch-Restaurant.



Wer neben guter Hausmannskosteine besondere rustikale Atmosphäre wünscht, findet diese in Weimar mehrfach, z.B. nicht weit entfernt in der Altstadt in der "Zwiebel".

(Verfasst von Helmut Wurm, Betzdorf. Alle Fotos stammen vom Verfasser)