

Arnstädter Allgemeine

Sonnabend, 12. Dezember 2009



CHEFKOCH UND BURGHERR: Patrick Wagner wird mit dem 1. Januar die Herrschaft über die Wachsenburg von seinen Eltern übernehmen.

Burgherr mit 30

Patrick Wagner übernimmt ab dem 1. Januar 2010 die Wachsenburg von seinen Eltern

Abt Meingoth von Hersfeld war wohl der erste Burgherr der Wachsenburg, die damals noch Wassenburg hieß. Ein Kaiser, Erzbischöfe, Grafen, Raubritter und Herzöge folgten in der fast 1000 Jahre umfassenden Liste. Seit 2001 ist die Burg wieder in Privatbesitz, und am 1. Januar 2010 wird es mit Patrick Wagner einen neuen Burgherrn geben.

Von Thomas BECKER

Seit Hans Georg und Ruth Wagner am 23. Januar 2001 die Wachsenburg von der Landesentwicklungsgesellschaft Thüringen kauften, sind fast neun Jahre vergangen. In dieser Zeit wurde das neue Burgmuseum eröffnet, fanden umfassende Sanierungsarbeiten statt, wurde die St.-Georg-Kapelle im Hohenloheturm geweiht, die sich zu einem beliebten Heiratsort entwickelte. Der Ordo Militaris Teutonicus wählte die Veste als seine Heim-Ordensburg und ernannte

Hans Georg Wagner zum Burggrafen. Jetzt ist in der Familie, die 1991 aus Limburg an der Lahn nach Thüringen kam, die Zeit gekommen, den Staffelstab weiterzureichen. Dass Sohn Patrick die Burg übernimmt, ist durchaus nicht selbstverständlich. „Er bekommt sie nicht, weil er von Beruf Sohn ist, sondern weil er was kann“, sagt Hans Georg Wagner über seinen Nachfolger. Der hat sich seine Sporen im Kochhandwerk verdient, auf der Burg eine gute Ausbildung genossen und sich dann auf mehreren Stationen bis hin in die Sterneküche „gekocht“. 14 Punkte im Gault-Millau, einem der einflussreichsten Restaurantführer der gehobenen Küche, bescheinigen dem dennoch bodenständigen jungen Mann ein überdurchschnittliches Können. Das wird er künftig auch wieder ungeteilt den Gästen auf der Wachsenburg beweisen. Einem anderthalbjährigen Ausflug nach Weimar folgt nun mit der Burgübernahme die Rückkehr zum Ursprung. Mit im Gepäck die Erkenntnis, dass hohe Ehren nicht alles sind. „Ich koche für die Gäste, nicht für die Sterne. Wir wollen einen guten Ruf durch eine gute Küche haben“, sagt der 30-Jährige, der seinen modernen Kochstil bald auch optisch umsetzen möchte und mit moderaten Preisen zeigen will, dass gehobene Küche nicht nur etwas für Reiche ist. Am 4. Januar beginnt ein großer Umbau auf der Burg, der die Küche, den Rittersaal, den Hotelbereich und das Gourmet-Restaurant umfassen wird. Letzteres soll künftig schlicht und einfach den Namen „Patrick Wagner“ tragen, verbunden mit dem Versprechen, dass „alles, was hier rausgeht, auch meine Handschrift tragen wird“.

Er kocht inzwischen ganz anders als noch vor zwei, drei Jahren, hat seinen Weg gefunden, weg von klassischen teuren französischen Erzeugnissen hin zu Grundprodukten „wie sie in Deutschland und hier in der Region in höchster Qualität zu finden sind“. Im Kommenden Jahr kann sich jeder wieder davon überzeugen, in den ersten vier bis sechs Wochen des neuen Jahres wird der Küchenumbau maximal eine kleine Karte an den Wochenenden zulassen. Auch nach dem Umbau bleibt die Dreiteiligkeit mit Gourmet-Restaurant, Burgverlies und Rittersaal erhalten.

www.veste-wachsenburg.de

WAHRZEICHEN: Die Veste soll auch künftig ein gastliches Haus sein.