

## ARNSTÄDTER ALLGEMEINE

*Kulinarische Zeitreise Küchenumbau auf der Veste Wachsenburg in Rekordzeit abgeschlossen / 250 000 in modernste Gerätschaften investiert / Gourmet-Restaurant folgt*



*Speis und Trank halten nicht nur heutzutage Leib und Seele zusammen. So war die Geschichte der Wachsenburg geprägt von Geschichten um Ess- und Trinkbares – und ist es auch in unserer Zeit noch.  
Von Thomas BECKER*

*Bereits dem Erbauer vor gut 1000 Jahren wird nachgesagt, das er einen deftigen Tropfen zu schätzen wusste. „Abt Meingoth zu Wassenburg Hof gern hält, dieweil der Mönche Braunbier ihm wohlgefällt.“ Dieser Spruch stand unter einem Gemälde, das bis zum Jahr 1945 in der Burg zu sehen war. Der von den Franken erhobene Schweinezins, das achttägige Fest zur Hochzeit von Friedrich dem Strengen mit Katharina von Henneberg, der Kauf von Ackerland für den Weinbau, die Bohrung des 97 Meter tiefen Brunnens (der auch heute noch sprudelt), die Wiedererlangung des Braurechts und weitere Episoden aus der Geschichte der Burg gab im Rittersaal Georg Wagner aus Anlass der Wiedereröffnung der Burgeküche zum Besten. Derweil bereitete sein Sohn Patrick gemeinsam mit seinem Team eine Etage tiefer den Eröffnungsbrunch vor, mit dem die neue Etappe in der Burggastronomie gefeiert werden sollte. In die Jahre gekommen war die alte Einrichtung. Innerhalb von nur sechs Wochen sorgte die Baufirma Schüller & Smolka dafür, dass man die Küche nicht wieder erkennt. Komplet neu aufgebaut präsentiert sie sich nun als hochmoderne Kochstätte, in der jedem Arbeitsplatz ein eigener Kühlplatz zugeordnet ist und in der vorrangig mit Gas sowie auf Edelstahl-Kochstellen Speisen für die verschiedenen Restaurants zubereitet werden können. Von deren Qualität konnten sich die Gäste sogleich überzeugen. „Lassen Sie sich was braten“ lautete die ungewöhnliche Einladung zur Büfett-Eröffnung. Aber nicht nur saftige Filets, edle Fisch-Spezialitäten und asiatische Gaumenfreuden waren dann am Arbeitsplatz der Köche gefragt, sondern auch Informationen. So konnte man erfahren, dass 250 000 Euro in*

*die von Chefkoch und Burgherr Patrick Wagner selbst geplante Küche investiert wurden, dass bis zu 16 Köche daran arbeiten können, gegenwärtig sechs sowie drei Lehrlinge beschäftigt sind. Interessant auch, dass die Bauarbeiten noch nicht abgeschlossen sind, sondern in dieser Woche im Gourmet-Restaurant weitergehen, das am 17. März neu eröffnet werden soll. Der Umbau des Rittersaales wird auf Herbst verschoben, da es für Ostern viele Vorbestellungen gibt und das Risiko, nicht rechtzeitig fertig zu werden, bei allem Vertrauen in die Bauleute zu groß ist, sagt Patrick Wagner, der gemeinsam mit seiner Frau Manuela die Burg seit Januar von seinen Eltern übernommen hat. Zu guter Letzt gab es für die neuen Burgherren vom alten noch eine kulinarische Weisheit mit auf den Weg, und zwar angelehnt an ein Zitat von Alexandre Dumas: „Nie sonst erscheint einem die Zukunft so rosig, als wenn man sie durch ein Glas Wein betrachtet“.*