



So gemütlich wie Hans-Peter und Birgit Horn (links) sitzen sonst nur die Gäste in der Gartenwirtschaft des Waldhäuser Hofes. Regionale Küche, selbst gebackene Kuchen, entspannte Atmosphäre und zugewandte, aufmerksame Gastlichkeit sorgen seit der Eröffnung im Januar 2020 – exklusive Corona-Zwangspause – für reichlich Gäste. Restaurantfachfrau Yvonne Bazlen (unten) serviert Wurstsalat. Bilder: Erich Sommer



Gartenwirtschaft unter Walnussbäumen

■ **WALDHÄUSER HOF** Bodenständig, gemütlich, regionale Küche: Hans-Peter und Birgit Horn bieten Ihren Gästen wieder eine Heimat.

Sie sind angekommen. Der Waldhäuser Hof vereint alles, was sich das Gastronomienpaar Hans-Peter und Birgit Horn hätte wünschen können. Falls sie sich überhaupt gewünscht hätten, wieder ein Lokal zu eröffnen. Ein gemütliches Lokal mit einer großen Gartenwirtschaft unter alten Walnussbäumen, die Kühe muhen nebenan, es riecht nach Dorf, die Nachbarn kommen vorbei, die Atmosphäre ist entspannt. „Es ist unglaublich schön hier“, sagt Hans-Peter Horn glücklich.

Eigentlich hatten sie mit der Gastronomie abgeschlossen, endgültig. Drei Jahre Löwen in Unterjesingen, 20 Jahre Schwärzlocher Hof, zehn Jahre, bis 2016, das Casino am Neckar - und am Schluss eine große Erschöpfung. Doch dann, manchmal ist der Zufall übermächtig, trafen beim Unterjesinger Mühlenfest drei Menschen aufeinander. Der eine suchte einen Pächter für sein Lokal, den Waldhäuser Hof. Er traf dort auf die zweite im Bunde, die ehemaligen Verpächter des

Schwärzlocher Hofes, und fragte sie, wo man denn die Familie Horn auftreiben könnte, er hätte gehört, sie suchten ein neues Lokal. Keine fünf Meter weiter buk Hans-Peter Horn Flammkuchen in alter Verbundenheit zur Unterjesinger Winzekapelle. Dass er ein neues Lokal suche, verneinte er zwar vehement, doch irgendwie nahm die Sache dann doch ihren Lauf. Als Hans-Peter Horn einige Zeit später den dörflichen Charakter des Waldhäuser Hofes erstmals und die vertrauten Gerüche erlebte – „für mei Nos war's der Stall, der mich inspiriert hat“ – die Sache war g'schwätzt. Hans-Peter und Birgit Horn hatten ein neues Lokal.

Aus den Erfahrungen der vergangenen Jahre wussten sie, was die Gäste freut – und was ihnen als Gastgeber gut tut. Klein und vor allem gemütlich sollte es werden, bodenständig, mit regionaler Küche. Alle Generationen sollen sich willkommen fühlen. „Köstlichkeiten aus der Heimat in der Heimat“ ist der neue Wahlspruch. Auch bezahlbar

solle es sein. „Wer etwas bestellen möchte, muss nicht erst in den Geldbeutel schauen, ob er sich das auch leisten kann“, das ist Hans-Peter Horn wichtig.

» Für mei Nos war's der Stall, der mich inspiriert hat.

Hans-Peter Horn
Waldhäuser Hof

„Allerdings“, gibt der Wirt zu verstehen, „gute Ware hat ihren Preis und gutes Personal verdient es, gut honoriert zu werden. Zur untersten Preisliga gehören wir aus diesen Gründen bewusst nicht.“

Die Gäste sind dankbar und kommen seit dem ersten Tag in Scharen. Viele Gäste aus dem Ort, viele, die auf Waldhäuser Ost wohnen und auf der Wanne. Und natürlich zahlreiche Stammgäste von früher, die

den Horns und ihrer warmherzigen Gastlichkeit immer die Treue gehalten haben. Stammgäste haben sich eingestellt und sind willkommen.

Dass zur Eröffnung im Januar 2020 bereits Corona vor der Tür stand, wer konnte das ahnen. Die Mitarbeiter, einige sogar von Horns selbst im Casino ausgebildet, gingen in die Kurzarbeit. Mit regelmäßigem Kuchenverkauf an Wochenenden – Hans-Peter Horn ist nicht nur gelernter Koch sondern auch begeisterter Kuchenbäcker – hielten die Wirtsleute und ihre Mitarbeiter Kontakt zu ihren Gästen.

Wie ist es, nun endlich wieder Gäste willkommen heißen zu dürfen? „Ich freu mich total!“, antwortet die Wirtin und strahlt glücklich bis zu den Ohren. „Wir konnten es kaum erwarten!“, ergänzt ihr Mann.

Zur Gemütlichkeit tragen die großen Walnussbäume übrigens nicht nur den Schatten bei: Sie halten auch Stechmücken ab. Für die kleinen Gäste gibt es einen neu angelegten Spielplatz. Dass um 22 Uhr draußen Schluss ist, ist für

Horns eine Selbstverständlichkeit. „Wir haben ein super Verhältnis zu den Nachbarn und das soll auch so bleiben.“

Aktuell finden im Außenbereich rund 140 Leute Platz, „coronabedingt haben wir das ausgeweitet.“ Gut zu wissen ist, dass man auch im Freien einen Tisch reservieren kann, wobei reservieren im Waldhäuser Hof sowieso eine gute Idee ist. Eingekehrt werden kann mittwochs bis freitags ab 15 Uhr, am Samstag und Sonntag ab 12 Uhr. Die Küche ist durchgehend bis 21 Uhr geöffnet, am Sonntag bis 20 Uhr.

Haben Sie es bereut, die neu gewonnene Freiheit zugunsten des Waldhäuser Hofes und ihren Gästen aufzugeben zu haben? „Nein!“, rufen beide beinahe empört aus. „Mit seiner Arbeit so viele Menschen glücklich machen zu können, ist wunderschön. Ihnen Gemütlichkeit zu bringen, zu erleben, wie die Erschöpften sich sichtlich erholen, ihnen den Waldhäuser Hof zum Wohnzimmer machen zu dürfen, das ist ein Geschenk.“

// Ghita Kramer-Höfer