

# Stollenbacher Hof ändert sein Konzept

Die Pächter des **STOLLENBACHER HOFES** oberhalb von Oberried müssen kürzer treten. Übernachtungen sind deshalb künftig nicht mehr möglich. Ab Dezember gibt es aber auch eine Neuerung.

VON LOUISA KRIEG

„Berggasthaus auf 1100 Metern mit Übernachtungsmöglichkeit“, so lautet eine Anzeige, die auf einer Internetseite zu finden ist. Für 1500 Euro wird dort die Stollenbacher Hütte mit ihrer Gesamtfläche von 300 Quadratmetern angeboten.

„Das war ein Versuch“, so Frank Fünfgeld, der das Gasthaus seit 2019 gemeinsam mit Sophia Sauter pachtet, auf Nachfrage. Die Aufgabe des Restaurants sei für die beiden nur als allerletzte Option denkbar. Die Idee der Wirt: „Wir wollten mit der Anzeige Geschäftspartner finden.“ Alleine könnten sie den Betrieb kaum mehr stemmen.

Sieben Tage in der Woche stehen Arbeit an, nicht selten habe

das Paar 17-Stunden-Tage zu bewältigen, sagt Fünfgeld. Personell sei das auf Dauer nicht mehr möglich. „Unsere Mitarbeiter ziehen zwar kräftig mit, aber die Akkus werden bei allen immer leerer“, berichtet der Gastronom. Auch finanziell sei die Situation nicht einfach.

Auch wenn sich keine Geschäftspartner gefunden haben, aufgeben müssen Frank Fünfgeld und Sophia Sauter die Stollenbacher Hütte nicht. Sie haben sich dazu entschieden, künftig keine Übernachtungen mehr anzubieten und sich auf den Restaurantbetrieb zu konzentrieren. „Das ist ein Traum von uns, da steckt Herzblut drin und wir leben das“, begründet der Wirt die Idee und betont, dass das Paar positiv in die Zukunft blicke.

Nach den Betriebsferien und einigen kleineren Renovierungsarbeiten öffnet das Gasthaus ab dem 7. Dezember wieder freitags bis sonntags seine Türen. Und es gibt eine Neuerung: Neben dem täglichen Tagesbetrieb wird in der Stollenbacher Hütte ab Dezember auch samstags bewirtet.

„Viele Gäste haben sich das gewünscht“, sagt Fünfgeld. Jetzt sei es möglich, das zu testen. Und Fünfgeld sieht einen weiteren Vorteil darin, dass keine Übernachtungsgäste mehr erwartet werden:



Mit neuen Öffnungszeiten startet die Stollenbacher Hütte in die Wintersaison. Künftig wird auch am Samstagabend bewirtet.

Zimmer werden frei für potentielle Mitarbeiter. Weil das Berggasthaus abgeschieden liegt, sei die Anfahrt häufig ein Ausschlusskriterium gewesen. Er hoffe, so in Zukunft etwa Saisonarbeiter gewinnen zu können.

Ein Wunsch der Pächter des Gasthauses sei es zudem, wieder mehr Zeit für die eigene Eisproduktion zu finden. „Wir kommen momentan nicht dazu und schaffen es nur, für uns zu produzieren“, sagt Fünfgeld. Gerne

würden sie wieder mehr Eis an andere Abnehmer liefern. Das Gleiche gelte auch für Kuchen und Torten. Sophia Sauter ist gelernte Konditorin.

Auch wenn die Anzeige zum Zeitpunkt der Nachfrage noch online war, sind die Gastronomen nicht mehr wirklich auf der Suche nach Partnern. „Es haben sich einige Interessenten bei uns gemeldet, aber viele haben falsche Vorstellungen und unterschätzen die Arbeit im Berggasthaus“, sagt Fünfgeld. Andere wollten ganz andere Konzepte umsetzen. „Unsere Entscheidung ist gefallen“, so der Wirt. Er könne sich allerdings vorstellen, irgendwann wieder einige Zimmer für Gäste bereitzustellen.

**IM ONLINE-DOSSIER** „Wandertipps für Südbaden“ – mehr.bz/dossierwandern – ist neben vielen anderen Touren auch eine schöne Wanderung vom Stollenbach zum Feldberg – mehr.bz/zumhoechsten – beschrieben. Für Radler empfiehlt Anita Fertl eine Tour über Stollenbacher und Erlbacher Hütte: mehr.bz/huettentour



Nach einem Besitzerwechsel gehen zum neuen Jahr im am Hünersedel in Freiamt gelegenen Wanderheim Kreuzmoos die Lichter wieder an.

## „Knöpfle“ sucht Pächter

Das beliebte Almgasthaus **KNÖPFLESBRUNNEN** hat seit knapp einem Monat zu. Von den Pächtern wurde nicht nur das Saisonende eingeläutet, sie hören auf. Die Gemeinde Utzenfeld ist auf der Suche nach Nachfolgern.

VON SARAH TRINLER

Knapp vier Jahre lang haben Sebastian Schwarz und Alexandra Haag das Almgasthaus Knöpflesbrunnen betrieben. Die beiden Physiotherapeuten aus Todtnau hatten als Quereinsteiger mitten in der Corona-Pandemie den Schritt gewagt und die Hütte wieder zu einem beliebten Ausflugsziel für Wanderer und Mountainbiker gemacht. In der Saison von Mai bis Oktober hatte der Knöpflesbrunnen fünf Tage in der Woche geöffnet. In den Sommermonaten wurden auch Musikfans aufs Plateau, das auf 1100 Metern Höhe zwischen Muggenbrunn, Todtnau, Utzenfeld und Wieden liegt, gezogen, es wurden auch Open-Air-Konzerte veranstaltet.

Der größte Trumpf des Knöpflesbrunnen ist aber die herrliche Aussicht, freilich muss das Wetter mitspielen. Von der Terrasse

kann der Blick ins Wiesental hinunter und sogar bis ins Rheintal, zu den Vogesen und in die Berner Alpen genossen werden. Mit dem Betrieb der Almgasthütte ist nun aber erstmal Schluss. „Vielen Dank für vier wundervolle Jahre hier oben auf dem Knöpfle. Wir bedanken uns auch bei allen unseren Mitarbeitern, Freunden und unseren Familien, die uns alle geholfen haben, diesen Ort zu etwas ganz Besonderem zu machen. Unsere Reise geht weiter, aber der Knöpflesbrunnen wird für immer ein Stück Heimat für uns



Fürs Almgasthaus Knöpflesbrunnen wird ein neuer Pächter gesucht.

bleiben“, teilen die Betreiber auf der Homepage mit. Wie geht es nun weiter mit dem Almgasthaus, das knapp unterhalb der Kuppe des Knöpflesbrunnen liegt? Die Gemeinde Utzenfeld ist sehr daran interessiert, so schnell wie möglich einen neuen Pächter für das beliebte Aus-

flugsziel zu finden. Bürgermeister Martin Wietzel teilt auf BZ-Anfrage mit, dass es einige Interessenten gebe.

Das Almgasthaus hat eine große Bedeutung für Utzenfeld: Auf dem Knöpflesbrunnen gab es für die Offenhaltung der Landschaft seit jeher Jungviehherden, bereits seit 1902 war dort Stier- und Ochsenweide. Für die Viehhirten war 1914 eine Hütte gebaut worden. 1968 folgte dann Bau und Einweihung des Almgasthauses.

Bei der 50-Jahr-Feier waren auch die ersten Wirtsleute dabei, Veronika und Frank Nopper. Als junge Eheleute, mit Mitte 20, hatten sie im Jahre 1968 nicht nur die Aufgabe übernommen, die zahlreichen Gäste zu bewirten, sondern kümmerten sich auch um 30 bis 50 Rinder. Während die Tierhaltung im Laufe der Zeit in den Hintergrund rückte, ist die Verköstigung hungriger Wanderer mit regionaler Almküche geblieben.

**IM ONLINE-DOSSIER** „Südbadens schönste E-Bike-Touren“ – mehr.bz/e-bike-tourist – ist auch eine Mountainbike-Fahrt über Knöpflesbrunnen und Wiedener Eck beschrieben: „Mit dem E-Bike unterwegs auf Fernsicht-Tour bei Todtnau“: mehr.bz/fernsichttour

## „Das wird richtig Arbeit“

Zum Jahresende wechseln die Hausherrn auf dem **KREUZMOOS**. Das Kippenheimer Gastronomenpaar Roland und Maria Göppert wird das Wanderheim am Hünersedel übernehmen.

VON BENEDIKT SOMMER

Nach 27 Jahren „Bürgerstube“ in Kippenheim haben Sie sich jetzt für einen Neuanfang auf dem Kreuzmoos entschieden, ist Ihnen die Entscheidung schwergefallen?

**ROLAND GÖPPERT:** Eigentlich nicht. Meine Frau und ich haben das gesehen und wussten, dass wir das unbedingt machen wollen. Wir verkaufen ja die „Bürgerstube“, und wollten einfach noch einmal etwas Anderes im Leben machen.

Was reizt Sie an dem Wanderheim?

**MARIA GÖPPERT:** Die schöne Gegend, das ganze Ambiente, die Ruhe und die Abgeschiedenheit. Natürlich ist das Wanderheim wesentlich kleiner, hat aber auch ein ganz anderes Konzept. Wir bieten in Kippenheim etwa keine Zimmer an. Die besondere Lage

des Wanderheims bringt natürlich auch besondere Herausforderungen mit sich. Teilweise werden wir sicher unsere Strukturen übernehmen können, manches müssen wir aber völlig neu entwickeln. Das Alles wieder richtig zum Laufen zu bekommen, wird jedenfalls spannend und stellt sicher eine Herausforderung dar. Wir stellen uns das aber keineswegs so einfach vor, dass wir dahin gehen werden und das einfach rocken. Das wird schon richtig Arbeit für uns werden.

Worauf kann sich der Wanderer im kommenden Jahr in „ihrem“ Kreuzmoos freuen?

**ROLAND GÖPPERT:** Wir werden versuchen, das Restaurant und die Speisen wieder in den Vordergrund zu stellen und das einbringen, was wir uns aufgebaut

haben. Natürlich können wir nicht mehr so viel Frischfleisch anbieten, wie in Kippenheim, sondern werden eher passend zum Wanderheim, eine gute Vesperkarte in den Mittelpunkt stellen. Aber wir wollen vor allem eine ehrliche Küche anbieten, und etwa unsere Spätzle selber machen. Schnitzel, Cordon bleu, das werden wir beibehalten, aber vielleicht auch traditionelle Gerichte wie Leberle anbieten. Viel hängt davon ab, in welchem Maße wir Personal finden, wir suchen derzeit noch. Aber eine Küche dieser Größe könnten wir notfalls auch alleine betreiben.

Wissen Sie schon, ab wann Sie wieder öffnen werden?

**MARIA GÖPPERT:** Wir werden relativ schnell im Januar aufmachen, weil der Schwarzwaldverein schon am 6. Januar eine Veranstaltung hat. Das wird für uns sicher etwas stressig, weil wir den letzten Öffnungstag in Kippenheim am 26. Dezember haben. Aber ich denke, das wird klappen.

**ZUR PERSON:** Roland (59) und Maria (61) Göppert haben sich im Colombi kennengelernt. Das Ehepaar mit zwei erwachsenen Kindern betreibt seit 27 Jahren in Kippenheim die „Bürgerstube“.



Roland und Maria Göppert übernehmen das Wanderheim Kreuzmoos.

## END OF SUMMER SALE!

**15% RABATT**

**20% RABATT**

**30% RABATT**

**40% RABATT**

e-Bike Rausverkauf - satte Rabatte auf lagernde Modelle!

e-motion e-Bike Welt Freiburg Süd | Tulpenbaumallee 8 | 79189 Bad Krozingen | 07633 / 988 50 80 | www.ebike-welt.net