

Donnerstag, 27. August 2009 09:21 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/rhein Hessen/7197662.htm>

Allgemeine Zeitung

RHEINHESSEN

Bauruine wird idyllischer Gasthof

05.08.2009 - WÖLLSTEIN

Von Michael Bonewitz

LEBENSTRAUM Die unendliche Geschichte der Wöllsteiner Weinstube in der Rhein Hessischen Schweiz

Schon die Begrüßung wirkt verlockend. "Willkommen in der Rhein Hessischen Schweiz". Das klingt nach Erholung in den Bergen. Tatsächlich geht hier das rhein Hessische Hügelland ins Pfälzer Bergland über. Die Dialekte werden breiter, die Gassen enger. Wer jetzt Rad fährt oder wandert, der braucht kräftige Waden. Der Appetit kommt von allein. Zwischen den Hügeln liegt Wöllstein mit seinen knapp 4300 "Eidgenossen". Und mitten in dem verwinkelten Ort in der Eleonorenstraße 32 fühlt man sich auf einmal im Urlaub. "Wöllsteiner Weinstube" verspricht das Schild am Eingang, aber man glaubt die Toskana zu sehen. Mit etwas Glück streift der Chef des Hauses durch den Torbereich, ein großer kräftiger Mann mit weitem Hemd, hoher Stirn und einer Haarpracht wie Urban Priol. Wer das erste Mal hier ist, wird buchstäblich hineingesogen in den idyllischen Innenhof. Mit wildwuchernden Oleanderbüschen und sommerlichen Teakholzmöbeln. Mit geschmackvollem Pflaster und rauen Bruchsteinmauern. Mit farbenfrohem Fachwerk und dunklen Holzbalken.

Hier haben sich zwei ihren Traum erfüllt: Ute und Norbert Budick. Sie ist Chef-Stewardess bei Lufthansa, stammt aus Potsdam, lebte lange in Ingelheim. Er ist Metzgermeister und hieß vor seiner Hochzeit Norbert Bayer, ein Mainzer Urgestein, das in der Gonsenheimer Elbestraße lange Jahre die Metzgerei betrieb. Sieben Brüder und eine Schwester haben einen stabilen Mann aus ihm gemacht, einen, den nichts so schnell umhaut, einen, der anpacken kann.

1991, als ihr Sohn geboren wurde, waren sie auf der Suche nach einem Häuschen. Ihr veranschlagtes Budget trieb sie immer weiter hinaus ins rhein Hessische Hügelland. Eines Tages standen sie vor einer Bauruine in Wöllstein. Aber in Gedanken sahen sie ein wunderschön restauriertes Haus. Das marode Anwesen gehörte einer 24-köpfigen Erbgemeinschaft. Zwei Jahre Verhandlungen, Überredungskünste, endlose Geduld und Beharrlichkeit machten das Unmögliche möglich. Die 24 Erben verkauften ihre Ruine. Und die Budicks starteten einen Sanierungs-Marathon. "Wir waren extrem blauäugig, hatten keine Ahnung, aber wir hatten eine Vision", so Ute Budick.

Im Laufe der Jahre wurde ihr Besitz größer: Ein Nachbarhaus, eine Scheune, ein Gartengrundstück kamen hinzu. Mauern wurden



Ute und Norbert Budick haben sich in Wöllstein ein kleines Paradies geschaffen, an dem sie ihre Gäste teilhaben lassen. Foto: Axel Schmitz

ingerissen, Decken eingezogen, Balken aus anderen Scheunen abgetragen und eingebaut, Bruchsteine geklopft. Und Norbert Budick führte Regie: "Wir hatten keinen Plan, aber klare Vorstellungen." Da wurden auch mal Sandstein-Türträger verkehrt herum eingesetzt oder Fachwerkbalken blau angemalt.

Zu jedem Stück gehört eine Geschichte. Die Fliesen entdeckte Ute Budick in Mexiko. Sie brachte eine Probe mit und dem Gemahl gefiel's. Die Fliesen waren aus Ton, handgemacht, im Freien getrocknet und nicht gebrannt. Beim nächsten dienstlichen Mexiko-Trip folgte die Bestellung. Viereinhalb Tonnen Bodenfliesen fertigte der mexikanische Handwerker für die Budicks an. Wahrscheinlich der Auftrag seines Lebens. Das Aufwändigste war der Transport. Per Schiff nach Hamburg, per Tieflader nach Wöllstein. Dort musste der Laster am Ortseingang warten, weil die Straßen zu klein waren, also lud Norbert Budick die Fliesen mit einem Gabelstapler einzeln ab und bugsierte sie in seinen Hof.

Was man heute sieht, ist das Ergebnis jahrelanger Renovierungsarbeit. Eine Vision, die offenbar nie zu Ende geht. "Wenn wir mal Geld verdient hatten, haben wir es gleich wieder in unser Haus gesteckt." Wie in einer Spirale zog ein Projekt das nächste nach sich. Und die Budicks sind noch lange nicht fertig. Aber sie sind unglaublich weit gekommen. Die Weinstube ist ein lauschig-romantisches Fleckchen für ein Schäferstündchen zu zweit, für ein Familienfest, für ungewöhnliche Geschäftsessen. Direkt gegenüber liegt das Mollehaus, ein liebevoll renoviertes Häuschen mit Kamin für mittelgroße Gesellschaften. Und natürlich im Sommer der einzigartige Hof.

Die Küche ist bodenständig-lecker, das Gemüse stammt aus der Region, das Fleisch - wie sollte es bei einem Metzger anders sein - ist von besonderer Qualität. Als kleines Rezept-Highlight, von einem Koch mitgebracht, gilt der Tiroler Spinatknödel mit Salbeibutter und frischem Parmesan, da kommen selbst alpenländische Gäste ins Schwärmen. Der Service - von Stewardess Ute geschult - ist auffällig aufmerksam und charmant unauffällig. Zur Tageskarte gesellt sich eine Wochenkarte, die saisonal ausgerichtet ist.

Probierenswert ist die exzellente Weinauswahl. Selbstverständlich sind viele Winzer der rheinhessischen Schweiz vertreten, aber auch eine kluge Auswahl hervorragender Weine aus ganz Rheinhessen und benachbarter Regionen. Daneben finden sich spannende Rotweine aus Frankreich, Spanien oder Italien. Wer dann den Hof verlässt, entdeckt drei alte VW-Busse aus den 1960er und 70er Baujahren. Ein entspannendes Hobby für Norbert Budick. Wenn er mal nicht baut im Haus, dann schraubt er an alten Autos.