

Ried- Foto

18 Juni 2024



Der denkmalgeschützte Schafstall auf dem Kühkopf hat das jüngste Hochwasser gut überstanden. Er steht noch etwas höher als das Hofgut, das bereits wie eine kleine Hallig wirkt. Foto: Marion Menrath

Schafstall übersteht Hochwasser gut

Dank der höheren Lage gibt es im künftigen Restaurant auf dem Kühkopf keine Schäden / Eröffnung im August

Von Marion Menrath

STOCKSTADT. Autos und Wohnmobile sind nach dem Hochwasser zurück auf dem Kühkopf-Parkplatz in Stockstadt. Die Schutzhütte, die fast vollständig unter Wasser stand, ist aus den Fluten aufgetaucht. Boden und Sitzbänke sind noch mit einer dünnen Schicht getrocknetem Schlamm bedeckt. Noch steht der Altrhein höher als sonst um diese Zeit. Die kräftige Strömung ist von der Brücke gut zu beobachten. „Betreten auf eigene Gefahr – Hochwasserschäden“ steht auf einem Schild.

Erst seit Freitag ist der Kühkopf wieder für Besucher geöffnet. In der Nacht zum 4. Juni hatte das Hochwasser des Rheins mit 6,95 Metern am Pegel Worms den Höchst-

stand überschritten. Danach ging es langsam zurück. Weil viele geschädigte Bäume auf die Wege gestürzt waren oder zu fallen drohten, wurde der Kühkopf bis einschließlich 13. Juni gesperrt. Der Weg bis zum Hofgut Guntershausen ist jetzt ohne Behinderungen zu erreichen. Auf einer trockengefallenen Wiese findet ein Storch reichlich Nahrung.

Der denkmalgeschützte Schafstall, in dem Steven Bergner ein Restaurant eröffnen will, ist ohne Schäden davongekommen. Selbst die Terrasse ist schlammfrei. „Endlich können wir weitermachen“, schreibt Bergner in den sozialen Medien. Durch die großen Fenster sind bereits Tischchen mit kleinen Lampen zu erkennen, mit Stühlen in Schwarz und Dunkelgrün. Im anderen Teil des großen

Raums stehen lange Tafeln aus rustikalen Brettern einer im Taunus umgestürzten Eiche. Weil doch noch einiges zu erledigen ist und die Küche noch eingerichtet werden muss, rechnet Bergner jetzt mit einer Eröffnung im August.

„Im August geht es los“, bestätigt Tim Winterheimer, der sich am Sonntag um das Café Schafstall im Kioskcontainer kümmert und künftig auch im Restaurant arbeiten wird. Deutsche Küche mit internationalen Einflüssen solle es im Restaurant geben. „Es muss aber auch für jedermann sein“, sagt Winterheimer.

Seit Samstag ist das Café wieder geöffnet. Am Mittwoch habe man nach zwei Wochen Pause erstmals wieder nach dem Rechten schau-

en können. Im Innenhof des Hofguts habe etwas Wasser gestanden. Förster Christian Kehrenberg habe ihnen aber versichert, dass der Schafstall noch einen halben Meter höher stehe, so Winterheimer.

Gegen 17 Uhr sitzen am Sonntag noch einige Menschen am Café. Regulär geöffnet ist samstags und sonntags von 12 bis 18 Uhr. „Bis 17 Uhr ist noch viel Betrieb, dann nimmt das rapide ab. Danach kommt vielleicht noch ein Fahrradfahrer vorbei für einen Apfelsaft oder ein Bierchen“, sagt Winterheimer. Später solle am Wochenende ein fließender Übergang vom Kiosk zum Restaurant möglich sein: Wenn das Café abends zumacht, könne man sich an die Theke im Restaurant oder nach draußen setzen.

Der 30 Jahre alte Bergner be-

zeichnet sich als „Gastronom mit Leib und Seele“. Er kommt aus einer Gastronomenfamilie, die ein Restaurant in Bingen betreibt. Von 2011 bis 2014 absolvierte er eine Ausbildung zum Koch im renommierten Restaurant „Schwarzer Adler“ in Vogtsburg am Kaiserstuhl, das mit einem Stern im Restaurantführer „Guide Michelin“ und drei Kochmützen bei „Gault & Millau“ ausgezeichnet wurde. Mehr als sechs Jahre war er Küchenchef in einem Restaurant mit Weingut in Bingen. Zuletzt führte er die Küche der Europäischen Weltraumorganisation ESA in Darmstadt. Für den Schafstall ist es die erste Nutzung nach der aufwendigen Sanierung.

Mehr zum Schafstall gibt es im Internet unter www.schafstall-stockstadt.com.