



Holz und offenes Mauerwerk prägen das Ambiente im künftigen Restaurant „Schafstall“ auf dem Kühkopf. Steven Bergner, der vielfältige Erfahrungen aus der Gastronomie mitbringt, will es im Juni eröffnen.
Foto: Robert Heiler

Schafstall wird zum Restaurant

Wirt Steven Bergner will denkmalgeschütztes Gemäuer auf dem Kühkopf aus Dornröschenschlaf wecken

Von Marion Menrath

STOCKSTADT. Mauerwerk in warmen Tönen begrüßt die Besucher. Es riecht nach Holz, mit dem eine zweite Ebene in den früheren Schafstall des Hofguts Guntershausen auf dem Kühkopf gebaut wurde. An einer Wand erinnert ein stilisierter Schafkopf im Putz an die frühere Verwendung. Noch hat kein Gast hier verweilt. Seit einem Jahr wartet die aufwendig renovierte Scheune des denkmalgeschützten Hofguts, dessen Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen, darauf, aus dem Dornröschenschlaf geweckt zu werden. Steven Bergner will es jetzt anpacken, dort ein Restaurant einrichten, und auch den benachbarten Kiosk im Innenhof des Hofguts bewirtschaften.

Mit dem Kiosk, der künftig Café Schafstall heißen soll, gab es bereits einen Vorgeschmack am Osterwochenende bei einem „Soft Opening“, einer Eröffnung, ohne groß zu werben. „Wir sind komplett überrannt

worden“, sagt Bergner. Besonders am Samstag sei viel los gewesen. Bis zu 8000 Besucher am Tag kommen auf die Insel. In den sozialen Medien war der geöffnete Kiosk sofort Thema. Ein Restaurant wird in Hessens größtem Naturschutzgebiet seit vielen Jahren vermisst. Nach einem kurzen Intermezzo mit neuen Pächtern, seit April 2022, war ab Dezember 2023 der Kiosk verwaist, während der warme Frühling viele Besucher in die Natur lockte.

Jetzt verspricht Bergner einen Neuanfang. Als „Gastronom mit Leib und Seele“ bezeichnet sich der Dreißigjährige. Er komme aus einer Gastronomenfamilie, die ein Restaurant in Bingen betreibe. Von 2011 bis 2014 absolvierte er eine Ausbildung zum Koch im renommierten Restaurant „Schwarzer Adler“ in Vogtsburg am Kaiserstuhl in Südbaden. Dort wird eine französisch-badische Küche zelebriert, die mit einem Stern im Restaurantführer „Guide Michelin“ und drei Kochmützen bei „Gault & Millau“ ausge-

zeichnet wurde. Es folgten Stationen als Koch in Hotels mit gehobener Küche. Auch in Lyon sammelte er Erfahrungen. Mehr als sechs Jahre war er Küchenchef in einem Restaurant mit Weingut in Bingen. Er habe viele Weinfeste und andere Veranstaltungen organisiert. Zuletzt führte er die Küche der Europäischen Weltraumorganisation ESA in Darmstadt. „Da habe ich gelernt, für 500 bis 1000 Leute zu kochen“, sagt Bergner. Das habe ihm neue Erfahrungen gebracht.

Vom Ambiente des Schafstalls ist er begeistert. „Ich liebe Dinge mit Charakter“, betont der 30-Jährige. Das sei ein sehr schönes Objekt. Er beschäftige sich mit Architektur und möge zeitloses Design, wie in der früheren Scheune. Jetzt ist er damit beschäftigt, diese noch „schön einzurichten“. Auf Instagram nimmt er unter schafstall_stockstadt in einer Videoreihe mit auf die Reise, von der Planung bis zur Eröffnung.

Mal beschreibt er die Location, mal präsentiert er die

künftigen Teller. Seit einem Jahr sei er auf der Suche gewesen nach einem Restaurant, das ihm optisch gefalle und zum Konzept passe. „Das habe ich jetzt gefunden“, sagt Bergner im Video. Der alte Schafstall sei modernisiert worden und jetzt „richtig cool“. So weit es geht, setzt er auf regionale Anbieter. Am Fenster zur Küche stehen Gläser des Herstellers Rastal aus dem Westerwald. Aus dem Taunus stammen fünf Meter lange rustikale Bretter einer Eiche, die bei einem Sturm umgestürzt war und jetzt als lange Tafel in der Mitte dienen sollen. Stühle in Schwarz und Nachtgrün sollen die Grüntöne im Raum spiegeln.

Im Restaurant wolle er regionale Küche mit internationalem Einfluss für jeden anbieten, Klassiker neu interpretieren. Statt des klassischen Schnitzels könnte es etwa eine Schnitzelrolle geben, ein mit Kochkäse gefülltes und mit Bauernschinken gerolltes und aufgeschnittenes Schnitzel, erläutert der Koch. Wild soll in Herbst und

Winter eine große Rolle spielen; die Wildbratwurst gibt es bereits am Kiosk. Hochzeitsgesellschaften könnten künftig ausgerichtet werden, die „Gemeinde Stockstadt bietet Trauungen im Hofgut an.“

Revierförster Ralph Baumgärtel, der für Hessen Forst auch das Umweltbildungszentrum Schatzinsel Kühkopf leitet, ist glücklich über die anstehende Neueröffnung. Regional und bodenständig solle es werden, „genau wie wir uns das vorgestellt haben“, freut sich Baumgärtel.

Bis zur geplanten Eröffnung im Juni ist noch einiges zu tun: Die Küche muss eingerichtet und eine Theke im Restaurant installiert werden. Fünfzig bis sechzig Plätze im Restaurant und weitere 50 auf der Terrasse soll es geben. Der Kiosk öffnet samstags und sonntags von 12 bis 18 Uhr, freitags ab 13 Uhr. An Ostern gab es etwa Pommes mit Wiesenkräutern, Bröcheburger mit Grillgemüse oder Schweinebauch, Bratwurst und Kochkäse. ► **KOMMENTAR**