

Vorgestellt

KATHARINA LAUSTERER

»Ich hab Adrenalin im Blut«, sagt Katharina Lausterer. Vor fünf Jahren ist sie auf den Hotelverband zugegangen und sagte, sie suche ein zukunftsfähiges Objekt. »Der Hirschen und ich, wir waren das perfekte Match«, sagt sie heute.



Urbane Akzente

im

Traditions - Luxusliner

TEXT: ELISABETH HUSSENDÖRFER | FOTOS: THOMAS FISCHER

Wie aus der Zeit gefallen wirkte der Hirschen in St. Märgen lange Jahre. Dann kam Katharina Lausterer. Mit ihr zog ein Stück wohldosierte Urbanität im Schwarzwald ein.



Diese Geschichte beginnt mit einem Haus. Schier nicht möglich, durch St. Märgen zu fahren und hier nicht aufzuschauen. Allein dieses Dach! Gibt es in der Gegend ja öfter so was, allerdings eher bei freistehenden Höfen. Und das Haus, das ein Gasthof ist, steht mitten im Ort.

Keine 400 Jahre hat es auf dem Buckel wie andere Schwarzwaldhöfe, »nur« knapp 250. Für die aber, die hier leben, ist es eine Institution. Kaum ein St. Märgener, der nicht schon als Kind zum Sonntagsbraten herkam. Auch wenn es etwas zu feiern gab, eine Kommunion oder eine goldene Hochzeit, ist man seit eh und je in »den Hirschen« gegangen, wie Katharina Lausterer erzählt.

Und mit ihr geht die Geschichte weiter, die man genauso gut auch so herum hätte beginnen können. Damit, wie diese vor Energie sprühende zierliche Person vor 40 Jahren in St. Blasien geboren wurde nämlich und wie sie vom ersten Tag an im Schwarzwald Wurzeln geschlagen hat. »Anders als viele andere, die später weggegangen sind und nur noch auf Besuch kommen.« Auch Katharina Lausterer ist weggegangen, erstmals mit 16, für eine Studienreise durch Kanada. Sie sieht noch die grandiose Natur, die Rocky Mountains, sie weiß noch, wie sie gedacht hat: Für andere mag das jetzt die Erfüllung sein. Sie selbst aber hatte Heimweh, die ganzen drei Wochen lang. Später, als sie in Passau und Cambridge Betriebswirtschaft studierte, ist ihr dieses Gefühl nie von der Seite gewichen. Blieb immer dieses Staunen, wenn sie zurück in die Heimat kam. Wenn sie in Freiburg in die Höllentalbahn stieg für das letzte Stück, hatte sie Gänsehaut: »Bis heute kann ich mich am Schwarzwald und seinem Wechsel aus Wildheit und Sanftheit nicht sattsehen.«



➤ **Perfekter Platz für einen SunDowner:** Gerne sitzen die Gäste vor dem Eingang der Gaststube in der Abendsonne. Aber auch am Morgen, wenn Katharina Lausterer vom Joggen kommt, ist es hier nett.





Mal eine Zeitlang weg sein von daheim und über den Tellerrand gucken, das findet Katharina Lausterer wichtig. Theater, Ver-nissagen – »mein Blick ging auf«, erzählt sie. Aber schon im nächsten Atemzug berichtet sie, wie sie sich bei diversen Praktika, mal bei einer Bank, mal bei einem Medizintechnikkonzern »fremd« gefühlt hat. Zum familiären Besitz gehörte in St. Blasien ein kleines Hotel; der Pächter hatte mal wieder gekündigt, so klagten die Eltern eines Tages. »Dann mach ich das halt«, sagte



⚡ Seit jeher feiern die Orts-ansässigen im »Hirschen« Familienfeste. Der Stamm-tisch ist eine feste Instituti-on auch im modernisierten Haus.

Katharina Lausterer, mehr aus einem Mix aus Laune und Perspektivlosigkeit heraus. Von oben bis unten durchrenoviert hat sie das Haus; Hotel und Restaurant wurden bis über die Grenzen des Schwarzwalds bekannt. Zwei Kinder hat Katharina Lausterer bekommen und war dennoch morgens stets die Erste und abends stets die Letzte im Betrieb. »Was zunächst verlockend gewesen war, die überschaubare Größe, wurde mit der Zeit zum Problem«, erzählt sie ehrlich. Und dass sie begon-nen hatte, von einem Haus zu träumen, das so komplex sein sollte, dass nur ein Team es würde führen können. Und dass dieses Team es möglich machen würde, dass sie auch mal abgeben und sonntags in Ruhe mit den Töchtern würde früh-stücken können.

Aber da war noch etwas anderes, was sie trieb, erzählt sie weiter. »Das, was ich hatte, war fer-tig, barg kein Entwicklungspotenzial mehr.« Sie



Was kommt heute auf die Karte? Der neue Küchenchef hat einen »modernen Twist« ins kulinarische Repertoire gebracht.



All das ist dieses Haus – so viel mehr als nur das, was man vielleicht zunächst in ihm sehen will.

grinst, während sie weitererzählt, mit Händen und Füßen, der blonde Pferdeschwanz wippt. »Ich hab nun mal Adrenalin im Blut.« Fünf Jahre ist es her, dass sie auf den Hotelverband zugegangen ist und gesagt hat, sie suche ein zukunftsfähiges Objekt. »Ich hab da vielleicht was«, meinte der Berater am Telefon. Ein Hotel im Schwarzwald, das ein neues Konzept brauche.

Hollywood hätte es an dieser Stelle wohl gern anders, würde etwas von Liebe auf den ersten Blick erzählen wollen. Aber so war es nicht. Eher sachlich fuhr Katharina Lausterer zu dem Objekt. Wann war sie zuletzt in

St. Märgen gewesen? Sie konnte sich nicht erinnern, trotz der Nähe. »Wenn man von südlich des Feldbergs kommt, ist alles Nördliche gefühlt außer Reichweite.« Ihre Mutter allerdings erinnerte sich, sie war erst kürzlich durch den Ort gekommen. »Ich glaube, ich weiß, welches Haus das ist. Es sieht aus wie ein Riesen-Luxusliner, der im Yachthafen liegt.«

»Das Fertige sehen«

Das Wetter hätte besser nicht sein können als an diesem Tag im März: stahlblauer Himmel, milde Frühlingsluft. Da lag es, das Schiff. »Nicht zu viel Emotion«, hatte Katharina Lausterer sich vorgenommen. Alles genau prüfen. Fünfeinhalbtausend Quadratmeter bebaute Fläche, ein Haupthaus, zwei fast ebenso mächtige Nebengebäude links und rechts, ein Tiefkeller, eine riesige Garage und die Option, das Ganze im Dachbereich noch zu erweitern – sachlich schildert sie, was sie wahrnahm. »Ich kann so was schon – neben dem, was ist, auch bereits das Fertige sehen«, sagt sie. Ohne dabei das Innere begeistert Kapriolen schlagen zu lassen allerdings. Ihr Blick wanderte durch das wie aus der Zeit gefallen wirkende Haupthaus, das nach einem Brand im Jahr 1943 komplett neu aufgebaut worden war und über das ein regional bekannter Restaurantkritiker mal gesagt hat, besser hätte man die Ära Adenauer nicht repräsentieren können. Und wirklich, beim Blättern in der Chronik des Hirschen findet man Fotos, die aus einem Museum über die 1950er Jahre stammen könnten: Raffgardine. Häkeltischdecke. Sie atmet durch. Sie mag nicht belächeln, das würde der Sache nicht gerecht. Von einem »Schatz«, der sich ihr dargeboten habe, erzählt sie. Anders als viele andere Traditionshäuser in der Region war der Hirschen nicht kaputtrenoviert worden. »Es war die Patina auf dem Parkett und am Holz, das hat mich angesprochen.«

Ein Jahr hat es bis zur Schlüsselübergabe gedauert. Immerhin: Das eine Nebengebäude, in dem sich einst der Stall und eine Schlachtereie befanden, war bereits in den 90er-Jahren entkernt und mit einem zeitgemäßen Wellnessbereich versehen worden. Schritt für Schritt, sagt Katharina Lausterer, sei bei ihr während der Zeit des Umbaus schließlich auch im Herzen alles auf »Go« gegangen. Immer, wenn sie dann die Strecke von St. Blasien nach St. Märgen fuhr, war das wie eine Bestätigung. »Dieser moderne Twist hier im Schwarzwald, der fehlt einfach.« Nicht alles neu



⚡ Die »Forelle Müllerin« ist ein Klassiker. Die Fische kommen aus einem Becken im Keller, das aus der haus-eigenen Quelle gespeist wird.

und besser machen wolle sie, betont sie. Bewahren, wertschätzen, diese Worte fallen oft. Einen 2CV, der mit der Technik eines Tesla fährt, so in etwa müsse man sich vorstellen, wohin für sie die Reise gehe. Zwei große blaue Augen blitzen. »Wird es damit nachvollziehbar?«

In jedem Fall versteht man es, wenn man die paar Stufen von der Hauptstraße hinaufgeht, die schwere Eichenholztür aufdrückt und die Gaststube des Hirschen betritt. Beziehungsweise: das, was Katharina Lauster zur selbigen gemacht hat – einst bestand das Erdgeschoss nämlich aus drei Gasträumen. »Wir haben sie zu einem Raum geöffnet«, erzählt sie. Weiße Schals deuten an, wo früher Wände waren, und ein Stück weit scheinen diese Wände immer noch da zu sein – neben dem, was geworden ist: Rustikales Vollholzmobiliar trifft auf modernes Beleuchtungskonzept. Im Thekenbereich hat sich ein Platz für die High-Tech-Espressomaschine gefunden, knarziger Dielenboden, Sprossenfenster, chilliger Jazz und nebenan eine Lounge mit zugehöriger Bar zum gepflegten Abhängen – so überraschend wie stimmig ist das, was man da vorfindet. »Urbanität im Ländlichen« nennt Katharina Lausterer den Stil. Von »Tradition bewahren« und dabei »zeitgemäß Akzente setzen« liest man auf der Webseite des Hirschen.



🔺 Rot, Weiß und Schwarz geben in der Gaststube den Ton an. Das Auge braucht Ruhe, findet man hier im Hirschen, wo man generell zurückhaltend mit Deko ist.

Geht man mit ihr durch die Räume und lässt sich die Details erklären, wird klar: Hier weiß jemand ganz genau, was er will. Porzellanvasen zum Beispiel, »das geht gar nicht!« Die 40-Jährige verdreht die Augen. Auch Blumen sind nicht unbedingt ihr Ding. Dafür mag sie Kerzen, überall flackern welche hinter blank geputztem Glas. Nur die Farben Rot, Grau, Schwarz und Weiß kommen ihr in die Stube, nichts sonst. Dem Auge tue immer so viel weh, findet sie. »Gönnen wir ihm doch mal die Ruhe, nach der es verlangt.« Und uns selbst die Lässigkeit, nach der wir uns, wenn wir ehrlich sind, doch alle irgendwie sehnen.

Lässigkeit. Wieder so ein Wort, das häufig fällt. Service-Personal, das schicker gekleidet ist als die Gäste? Ein No-Go, sagt Katharina Lausterer, die Leute sollen sich schließlich

wohlfühlen und nicht heimlich unter Druck. Gäste, die wissen, dass sie auch in Flipflops und T-Shirt zum Frühstücksbuffet kommen können, wünscht sie sich hier im Schwarzwald, der ihrem Empfinden nach längst weg ist von diesem »Spießigen«, vom Knickerbocker-Image, das zu ihrer Kindheit noch verbreitet war. Mitgehen will sie mit dem, was sich da draußen getan hat. Gefühlt beim gesundheitsbewussten Outdoor-Freak möchte sie sein, der jederzeit mit Rucksack und Walking-Stöcken reinkommen könnte – um vielleicht einen »Hirschen Aperitiv« zu ordern, bestehend aus einem Wermut, den ihr Schwager mit einem heimischen Start-up produziert, aufgegossen mit Tonicwater, das Ganze auf Eis mit einer Scheibe Pink Grapefruit serviert.

Die Schwarzwaldforelle

Apropos heimisch: Die berühmte Schwarzwaldforelle, die darf hier natürlich auch nicht unerwähnt bleiben. Die hauseigene Quelle liegt einige Meter am Hang hinter dem Hotel hinauf, sie speist die Becken nahe der Küche, aus denen die Fische just in time zum Verzehr entnommen werden. Heißt: Wird im Restaurant eine »Müllerin« bestellt, lebt das Tier noch. So wie es in guten Schwarzwälder Gasthöfen einst überall üblich war. Auch der Chuzpe der Chefin ist es zu verdanken, dass diese Tradition geblieben ist. Ein neuer Küchenmitarbeiter, der sich in dieser Sache nicht auskannte? War für sie kein Grund, den Gast zu trösten. »Halt fest, ich schlag zu«, hat sie zum Mitarbeiter gesagt. Und es getan.

Fast so etwas wie Offenbarungen sind solche Erlebnisse für sie: Schau, all das ist dieses Haus – so viel mehr als nur das, was man vielleicht zunächst in ihm sehen will. Auch ein Stammtisch ist dieses Haus zum Beispiel, jeden Abend kommen Einheimische. Am urigen Kachelofen sitzen sie dann, die Handwerker, die Nebenerwerbsbauern, die Alteingesessenen und neu Zugezogenen, trinken Bier zu loungigen Beats. Think big, think wide, das scheint die Devise. Der Sundowner auf Schaf-Fellen vor dem Haus ist fast schon so etwas wie ein Klassiker geworden. Von ihrem neuen Küchenchef, der die Speisekarte um solche Dinge wie »Tatar von der Schwarzwälder Rauchforelle« oder »Preiselbeer-Parfait mit Maronensplittern« bereichert hat, schwärmt Katharina Lausterer. Die gewohnte, bodenständige Landhausküche dürfe, ja müsse daneben aber weiter sein »hier, in diesem Gemäuer, dem all diese Diskussionen über Alt und Neu



»Die Häuser lachen über die Menschen, weil diese sich so wichtig nehmen«

übrigens sowieso einigermaßen gleichgültig sein dürften«.

Gern zitiert sie aus einem Lieblingsbuch: »Glück und Architektur«. Die Häuser lachen über die Menschen, weil diese sich so wichtig nehmen, steht da. »Dabei beherbergen sie uns nur eine kurze Zeit, überleben uns meist, und zwar richtig lange.« Und vielleicht sei ja auch das eine Erklärung für das, wie der Hirschen geworden sei und sich perspektivisch entwickeln soll: »Es gibt da eine gewisse Demut dem Objekt gegenüber. Ich weiß: Ich bin hier nur Gast, und ich weiß auch: Fertig werde ich nie.« Zum Glück – man sieht ihr an, was sie denkt. Ein Projekt also ...

Einen guten Ausgleich zur Dauer-Power bietet der Work-out am Morgen, noch bevor sie den ersten

Fuß ins Büro tut, um die Küche oder die rund 40 Hotel-Zimmer zu managen. Eine Stunde auf dem Höhenweg in Richtung St. Peter geht Katharina Lausterer dann. Der Blick von hier oben über die Rheinebene bis hinüber ins Elsass sucht seinesgleichen. Schwarzwald eben. Nein, sie will den Gästen nichts verkaufen, will einfach hier und jetzt sie selbst sein, nur so könne man etwas authentisch weitergeben. »Schwarzwälder Gastlichkeit ohne Bollenhut-Kitsch«, wenn man so wolle.

Sie weiß, so manch einer beäugt eher kritisch, was mit dem Hirschen passiert. Andererseits ist man hier im Ort auch froh. Drei Häuser vom Leerstand bedroht – die Angst in St. Märgen war groß, ehe Katharina Lausterer kam. Um zu bleiben. Ihre Liebe zum Schwarzwald sei noch größer geworden, sagt sie. »Mich kann man von hier nicht verpflanzen, das geht einfach nicht.«

Die Herausforderung des schmalen Grats des Weitergehens, ohne dabei einseitig in Richtung Nostalgie oder in Richtung Trend abzudriften, gibt ihr Kraft, sagt sie beim Klarkommen mit den immer neuen Herausforderungen. Als nächstes etwa steht ein Umbau der Küche an, und auch die 70er-Jahre Bäder mit den braunen Blümchen-Kacheln müssen raus.

»So ein Haus gibt was zurück« sagt sie denen, die fragen, wie sie das bloß alles mache, und dass sie sich durch ihr Tun »insgesamt getragen« fühle. Unlängst hat ihr das Leben einen an die Seite gestellt, der den Hirschen so liebt wie sie. Gemeinsam den eingeschlagenen Weg weitergehen, darum gehe es jetzt. Da ist es wieder, das sprühende Lachen, zu dem der Pferdeschwanz wippt. »Wenn das Haus eines Tages dann nicht ganz so laut über uns lacht, dann haben wir es vielleicht richtig gemacht.«



Der Hirschen
Feldbergstraße 9
79274 St. Maergen
derhirschen.de

