

Servus „Rescht“ – und ein Blick zurück

Ab 8. August gehen die Wirtsleute Elisabeth und Peter Holzheu vom Gasthaus Rauch in den Ruhestand

Ettringen – So ganz mag man es in der Gemeinde Ettringen noch nicht glauben, doch das Datum steht: Ab Montag, 8. August, bleiben die Türen des Gasthauses Rauch geschlossen. Das Inhaberpaar Elisabeth und Peter Holzheu geht in den wohlverdienten Ruhestand; die „Rescht“ - wie das Gasthaus von den Einheimischen seit jeher genannt wird – ist damit Vergangenheit.

Wirft man einen Blick zurück in diese Vergangenheit und damit in die Historie des Hauses, kann man die Entscheidung des Paares Holzheu durchaus nachvollziehen. Denn es bedarf einer steten Kraftanstrengung, will man den Standard und die Qualität, für die das Gasthaus Rauch bekannt ist, aufrechterhalten. Eine oft entbehrungsreiche Zeit liege hinter ihnen, wie Elisabeth Holzheu bestätigt. „Es ist schon sehr viel Arbeit, da liegt man teilweise auch nachts wach“, erzählt sie.

Über 300 Hochzeitsfeiern in zwei Jahrzehnten

Begonnen hat der Siegeszug des Gasthauses Rauch – wenn man so will – mit der Eröffnung im Jahre 1907, durch die Großmutter von Elisabeth Holzheu. Ein Gastraum schloss sich damals an die kleine Landwirtschaft der Familie an; durch den Bau der Bahnlinie zwei Jahre später folgte 1910 das offizielle „Übernachtungsrecht“. Das Gasthaus Rauch durfte damit Fremdenzimmer anbieten. Ab 1950 übernahmen die Eltern Elisabeth Holzheus die Führung des Hauses. War es zu damaliger Zeit üblich, dass sich der Veranstaltungsraum im ersten Stock des Gebäudes befand, sollte die Familie mit dem Bau eines Saales in einem Neben-

trakt 1963 den „richtigen Riecher“ gehabt haben: er mauserete sich in relativ kurzer Zeit zu einem der bekanntesten Tanz-

re Begegnung; aus dem Tanzpaar wurde bald ein Ehepaar; ab diesem Zeitpunkt sollte sich der Lehrer für Mathematik und

gerichtet. Man „heiratete in der Rescht“, so das Credo der 80er und 90er Jahre. Elisabeth selbst sollte 1976 als Faschingsprinzess-

1990 sollte das letzte Jahr des Kachelofens sein, eine neue Heizung folgte. Im zweiten und größten Schritt folgte 2002 der Bau des Hoteltraktes. Seitdem kommen Gäste und Geschäftsreisende aus vielen Teilen Europas, um im Drei-Sterne-Haus zu übernachten.

Drei-Sterne-Hotel trifft auf gehobene Küche

Obwohl sich das Haus durch das Hotel, den modernen Gasträumen und der gehobenen Küche eine Aura aus solider Eleganz erarbeitet hat, ist es dennoch – und das ist wohl das Vermächtnis des Inhaberpaars Holzheu – ein bodenständiger, authentischer Ort für seine Gäste geblieben, ob sie aus dem direkten Umfeld kamen oder von weither. Wenig überraschend zeigt sich denn auch die Bilanz unter den Mitarbeitern des Hauses. Nicht wenige von ihnen sind Jahrzehnte im Unternehmen tätig, tragen alle zur Qualität der Bewirtung bei.

Als „fast ein wenig verrückt“, fasst Elisabeth Holzheu die Aufgabe zusammen, die sie sich gemeinsam mit Ehemann Peter und dem verlässlichen Stab an Mitarbeitern in all der Zeit gestellt hatte. Es sei eine immerwährende Übung gewesen, das angestrebte Niveau zu halten. So ganz können sich die Holzheus ein Leben ohne Arbeit dennoch nicht vorstellen. Und so ist es vielleicht ein kleiner Trost zu wissen, dass beide den Hotelbetrieb erst einmal weiterführen wollen. Und wenn sie einen Wunsch in Bezug auf einen möglichen Pächter des Lokals frei hätten, wäre auch dieser klar formuliert: „Eine Person aus dem Allgäu wäre schon sehr schön!“



Sorgten über Jahrzehnte für Bewirtung auf hohem Niveau: Elisabeth und Peter Holzheu.

Foto: rp

lokale der Umgebung. Jedes Wochenende sollten sich hier Menschen zu Tanz und Unterhaltung treffen – und zu dort angebotenen Tanzkursen. Unter den jungen Tanzanfängern befand sich damals, neben der Wirtstochter Elisabeth, auch Peter Holzheu. Eine folgenschwe-

Physik nun auch mit Bewirtung und Service befassen, sollte in der Rolle des Wirtes „Vaterersatz“ für so manchen jungen Menschen im Ort werden.

In den folgenden Jahren reiheten sich Ball an Ball, wurden Weihnachtsessen veranstaltet und unzählige Hochzeiten aus-

sin „Lisbeth II.“ den einen oder anderen Tanz im Saal absolvieren. Zeitgleich entwickelte sich auch die Küche des Lokals stetig weiter; gutbürgerlich, aber schon damals auf sehr hohem Niveau.

Zu modernisieren gab es im Anwesen auch immer etwas –