



Der erste Eindruck täuscht: Wir befinden uns in Norddeutschland



Jenseits von allem: Der Fahrenkrug

TEXT: ALEXANDER KASBOHM OTOS: ANDREA THODE

Kleine Gastwirtschaften gibt es überall in Deutschland: in abgelegenen Dörfern und an unauffälligen Seitenstraßen, mitten im Wald und am Rande der Vorstadt. Man fährt an ihnen vorbei, wundert sich einen Moment und hat sie gleich darauf vergessen. Zu Recht? Was passiert dort? Wer arbeitet da? Und was gibt es zu essen? Heute: Der Fahrenkrug im Sachsenwald, östlich von Hamburg

Der Parkplatz ist leer. Genau wie die Straße. Sie war leer, seit wir kurz hinter Hamburg von der B5 in Richtung Fahrenndorf abgebogen sind. Ich trage grauen Tweed, derbe Stiefel und ein debiles Grinsen, als wir dem Wagen entsteigen und uns strecken. Ich bin bestens gerüstet für eine Expedition ins Ungewisse.

Die einzige Straße des Ortes liegt in der kalten Mittagssonne, die an einem wolkenlosen Himmel steht. In den Straßengraben und Tümpeln Reste von Eis, doch die Strahlen haben nach dem langen Winter spürbar wieder Kraft. Links eine Handvoll Höfe und Häuser, rechts Felder und die Ausläufer des Sachsenwaldes. Gelblich grünes Gras wächst in den Straßengraben und auf den Knicks, die die Felder teilen. Keine Menschen auf den Wegen oder in den Gärten. Nicht einmal Autos. Ein Tümpel ist von einer dünnen Eisdecke überzogen, auf einem Feld sucht eine Schar Raben nach Nahrung. Die Raben krähen nicht, die Bäume rascheln nicht. In der Ferne rauscht die B5 wie ein Staubsauger in einer Nachbarwohnung.

Wir gehen einen Feldweg entlang. Eine Reihe Strommasten zieht sich durch die abwesend wirkende Landschaft. Auf der anderen Seite des Feldes ist eine Reiterin unterwegs, auf einem Nachbarfeld richtet ein Agrikulturschaffender die Bewässerung seiner Scholle. Wir gehen immer geradeaus, unser Weg wird uns schon zu dem Ort unserer Bestimmung führen. Nach etlichen Hundert Metern mahnt ein Schild an einem Baum mit einem von Hand durchgestrichenen Hufeisen, dass Reiter hier falsch sind.

Es raschelt im Unterholz. Verwirrt von dem unerwarteten Indiz von Leben bleibe ich stehen. Wenige Meter von mir entfernt springt ein Damhirsch über den Weg. Danach ist es wieder still, wie man es sich früher vorstellte nach dem Abwurf einer Neutronenbombe. In einem weiteren entvölkerten Ort, den wir wieder hinter uns lassen, bevor er richtig angefangen hat, steht ein schweigender Hund in einem Garten. Einem Durchfahrt-Verbotenschild verleiht ein Einschussloch Nachdruck. Ein Deutschlandwimpel liegt im Dreck des Straßengrabens.

Bei nur einer Straße und kaum 20 Häusern ist der Fahrenkrug nicht zu verfehlen. An dem dunkel getäfelten Raum scheint sich die Zeit ihre Zähne ausgeben zu haben. Wirtin Heide Ehling macht gerade die Rechnung für die beiden einzigen Gäste fertig. Ich gehe derweil in den Garten hinter dem Restaurant. Es riecht nach den frisch gekochten Kartoffeln, die in einem großen Topf zum Abkühlen auf dem Tisch stehen. Ein metallenes Windspiel gibt ein paar Töne von sich. Auf dieser Terrasse kann man im Sommer essen und ganzjährig rauchen. Außerdem steht hier ein Gatter, in dem man früher seinem Mittagessen ins zarte Rehäuglein blicken konnte. Doch das Gatter ist so leer wie die Straße.

Ich frage Heide nach den Tieren. »*Nee. Sind keine da*«, antwortet Heide. »*Kommen auch nicht mehr. Zu klein.*« Das Gatter. Nicht die Tiere. Heide ist eine kleine Frau knapper Worte, deren rustikaler Charme zartbesaiteten Gästen manchmal wohl

Eine Insel der Realität in einem von Angst verseuchten Meer der Dienstleistungen

etwas, nun ja, rustikal erscheinen dürfte. Ist der Laden voll, hört man von ihr eher ein ehrliches »*Ist voll!*« als ein geheucheltes »*Beehren Sie uns bald wieder.*« Der Fahrenkrug: eine Insel der Realität in einem von Angst verseuchten Meer der Dienstleistungsmentalität. Wer sich von dieser kräftigen Dosis wirkliches Leben abschrecken lässt, verpasst allerdings auch eine echte Freundlichkeit, wie es sie nur noch selten gibt. Das Wild kommt jetzt übrigens von Jägern aus der Umgebung.

Ich tu mich ein wenig schwer mit der Entscheidung zwischen Grützwurst mit Spiegelei und Wildsülze. »*Dann nimm doch die Grützwurst und dazu zwei Scheiben Wildsülze*«, sagt Heide. Ihr Kopfschütteln darüber, dass ich nicht selbst darauf gekommen bin, ist quasi hörbar. Aus der Küche erklingt ein Brutzeln und bald stehen vor mir zwei Teller. Auf dem einen die Grützwurst unter einem Spiegelei, auf dem anderen Wildsülze mit Preiselbeeren. Dazu eine Schüssel mit einem Berg Bratkartoffeln – vermutlich die höchste Erhe-

bung in der von eiszeitlichen Endmoränen geprägten Geestlandschaft.

Heide sitzt mit ihrer Tochter Maiko an einem Tisch vor der Küche. Die beiden Enkelinnen kommen von der Schule und setzen sich dazu. Familienmittagessen. Sie unterhalten sich, wie jede Familie, über den Schultag. Wir unterhalten uns über das Essen. Die Wildsülze mit dem wunderbar mageren Fleisch könnte wohl selbst fanatische Sülzehasser bekehren. Und die Preiselbeeren zum Wild sind nicht zufällig ein Klassiker.

Die weiße Grützwurst ohne Blut ist ein wohlschmeckender körniger Brei, leicht knusprig angebraten – besser geht es nicht. Das heißt, es geht doch: Besser wird es noch, wenn das Eigelb in die Grützwurst läuft und man alles zusammen isst. Eine echte Rarität: Traditionelles Essen genau so zubereitet, wie es sein soll. Es gibt auch kleine Brotzeiten mit Leberwurst oder Mettwurst, Rumpsteak, Damwild aus den umliegenden Wäldern und ein hervorragendes Bauernfrühstück.

Die fast vollständige Abwesenheit von Lebewesen im Lokal beschäftigt mich nachhaltig. Ich frage bei der Chefin nach. »*Ja. Ist leer gerade.*« Sie setzt sich zu uns. »*Man kann die Kundschaft nicht ausrechnen. Mal müssen wir Gäste wegschicken, weil es voll ist, und am nächsten Tag kommt dann kaum jemand.*« Sie schaut irgendwo in die Mitte des Raumes. »*Wir haben ein paar Stammgäste aus der Umgebung. Manche kommen schon seit 40 Jahren.*« Heide führt den Laden seit 45 Jahren, will ihn aber in diesem Jahr an ihre Tochter übergeben. »*Reicht dann auch irgendwann.*« Sie klingt ein wenig müde. »*Aber ich werde auf jeden Fall weiter hier sein.*«

Den Fahrenkrug gibt es seit 1866 und von Beginn an wurde er von ihrer Familie geführt. 1866? In diesem Jahr wurde der Deutsche Krieg in der Schlacht von Königgrätz zugunsten Preußens entschieden und der Prager Frieden mit Österreich geschlossen. Ziemlich lange her. Die Welt von heute hat mit der Welt von damals nicht mehr viel zu tun. Doch der Fahrenkrug scheint unabhängig von den Weltläufen zu existieren. Ich frage, ob es sich lohnt, so viel selbst zu machen: von der Grützwurst über die Wildsülze bis zur



Der Fahrenkrug. Rechts unten Heide, links oben unser Autor



Schön ruhig hier

Leberwurst. Heide zuckt mit den Schultern. »Ob sich das lohnt?« Es klingt eher wie eine Aussage als wie eine Frage. »Wir machen das so. Das ist der Laden.« Pause. »Früher haben wir auch die Mettwurst selbst geräuchert. Das machen wir nicht mehr, weil es einfach zu viel Aufwand ist.«

Tochter Maike setzt sich zu uns. Maike ist größer als Heide, schlank und freundlich, hat aber, genau wie ihre Mutter, einen Ausdruck, der jedem Gast unmissverständlich klarmacht, wer hier der Boss ist. »Wenn ich hier etwas ändern würde, dann eine stärkere Besinnung auf das, was den Laden ausmacht«, sagt sie. »Grützwurst würde ich woanders nicht essen. Man weiß nie, was da reinkommt. Hier weiß ich, dass wir mit nichts strecken, was ich nicht auch sonst essen würde. Wir haben noch ein paar Suppen auf der Karte, da wird es bald nur noch eine geben. Aber die ist dann komplett selbst gemacht.«

Heide kommt derweil vom Tresen mit einem Glas zurück. »Hier, musst du mal probieren.« Calvados mit Mispel. Ein prima Verteiler. Ich zupfe die Mispel vom Stäbchen und kaue vor mich hin. »Eigentlich«, sagt Heide, »sollst du die Mispel mit dem Calvados zusammen im Mund haben. Wegen des Geschmacks.« Sie bringt mir eine Ersatzmispel.

Maike denkt immer noch über die Zukunft des Betriebs nach. »Ich habe das Gefühl, dass sich gerade bei jungen Leuten etwas verändert. Es gibt wieder mehr Interesse an regionaler deutscher Küche.« Heute macht man sich zu Hause eher eine Pasta oder eine Asia-Suppe als einen heimatischen Klassiker. Das mag daran liegen, dass die Nachkriegsgeneration die unseren Geschmack geprägt hat, mit deutscher Küche nichts zu tun haben wollte, denn die stand für Langeweile, Spießigkeit und die schlechte Zeit. Die folgenden Generationen dagegen wurden mit Pizza und Spaghetti groß. Wollen die heute etwas Exotisches, landen sie oft beim Essen aus der Region.

»Es ist nicht einfach mit einem Programm wie unserem. Es ist nicht sehr in Mode. Und wenn man aus Hamburg rausfährt, sind da drei, vier Restaurants vor uns, bei denen viele hängen bleiben. Es gibt inzwischen ein paar Läden, die mit deutscher Küche Erfolg ha-

ben. Aber das sind dann meist welche aus der oberen Kategorie mit Schicki-Publikum. Das wollen wir auch nicht.« In der Tat kann man sich ein Aufeinandertreffen von Heide und einem hippen Szenepublikum auch mit großer Fantasie nur schwer vorstellen. Ich glaube sogar, dass sich alles, was mit Zeitgeist zu tun hat, in Heides Nähe einfach auflöst. Was allein schon ein guter Grund ist, im Fahrenkrug vorbeizuschauen.

Maike kümmert sich wieder um die Familie, während ich noch ein wenig mit Heide plaudere. »Das ist doch schön«, sage ich, »dass deine Tochter nicht nur den Laden übernimmt, sondern auch alles so lassen will, wie es ist.« Heide denkt nicht lange nach. »Sonst hätte sie den Laden auch nicht bekommen.«

Zwei Wochen später schaue ich noch einmal im Fahrenkrug vorbei. Auf der Dorfstraße ist wie beim ersten Mal autofreier Sonntag. Das Eis auf dem Tümpel ist verschwunden, ansonsten fühle ich mich wie in einem Standbild, das ich schon kenne. Der Parkplatz ist leer, die Raben sind still. Heide und Maike sitzen mit ihrer Familie am Tisch vor der Küche. Die Damen sagen »Hallo« und wenden sich wieder ihrem Essen zu. Ich kündige meinen Besuch in einem Stündchen an und frage, ob der Wagen auf dem leeren Parkplatz stehen bleiben kann. »Ja ja, kein Problem.«

In Wald und Flur alles wie gehabt. Nicht mal der Frühling hat bisher für Unruhe gesorgt. Grau und starr schaut der Wald. Kein Mensch zu sehen, bis auf vereinzelte Reiter. Das ist alles sehr angenehm. Auch der Fahrenkrug ist leer, ich habe freie Platzwahl. Ich ordere, was ich schon beim ersten Besuch gegessen habe. Heide stellt mir die Grützwurst auf den Tisch. »Und hier der Nachtisch.« Sie schiebt die Wildsülze herüber. Verlässlichkeit ist ungeheuer beruhigend. ■

ZUM FAHRENKRUG

Fahrendorfer Dorfstraße 3
21039 Fahrendorf
Telefon: +49 4152/3178
www.zum-fahrenkrug.de

#1