



Erlebnisgastronomie bietet die „Goldene Henne“ nicht erst seit dieser Woche. Nach dem Bachprogramm folgt nun die außerordentlich freundliche Entführung der Gäste ins Mittelalter. Am Montag weihten geladene Gäste die bis dato noch unbenutzten Holzbestecke und die sonderangefertigte Tonkeramik ein. Die „Völlerei“ wird aufs Köstlichste garniert – sowohl mit passender Musik als auch Einlagen von Schauspielerinnen Evelyn Günther und Historiker Michael Kirchschlager. Fotos: Scheiding

Mehr als essen und trinken

„Goldene Henne“ bietet ab November neues dreistündiges Gastronomieerlebnis

Von Jana Scheiding

ARNSTADT. „Meine Damen, bitte legen Sie die irdische Kleidung ab, aber nicht alles“, bittet Brau- und Küchenbruder Michael. Später erklingen dann Trinksprüche wie „Nun lasst uns einen trinken, bevor wir in der Hölle stinken...“ – „Mein Gott“, mag sich der geneigte Gast wundern. „Wohin bin ich hier nur geraten...?“

Diese Begrüßung im historischen Gast- und Logierhaus „Goldene Henne“ hat durchaus nichts Anrüchiges. Sie gehört nämlich zum zweiten Kapitel des erlebnisgastronomischen Angebotes auf dem Ried. Und in ebendiesem werden die Gäste ins Mittelalter zurückversetzt.

Wer hier auf den kleinen Snack eingeritten ist, wird alsbald nervös auf den Zeitmesser schießen. Das „Gelage“ kann vor Ablauf von drei Stunden nicht beendet sein, weil: es wird zelebriert.

Nachdem die Gäste in Nonnen- bzw. Mönchskostüm geschlüpft sind, führt der Weg ins Kellergewölbe aus dem Jahr 1608. Bruder Michael (Kirchschlager) und Mägd Evi (Günther) heißen die Gäste herzlich willkommen und auf rustikalen Holzstühlen Platz nehmen. Die beiden Tafeln sind gleichwohl rustikal eingedeckt – mit extra gefertigter Tonkeramik aus Emleben (Kreis Gotha) und hölzernem Besteck – wobei sich die Nahrungsaufnahme von letzterem als nicht ganz einfach erweist. Nichts gegen Bruder Löffelschnitzer aus Suhl, aber der Herr preise das (später erfundene) Metall.

Bevor der erste Gang – die Biersuppe – serviert wird, muss ein Gast das Tischgebet vortragen. Erst dann verrät Küchenbruder Michael die Zusammensetzung besagter Suppe: Bauchspeck in 0,7 mal 0,7 Zentimeter große Würfel geschnitten, Gemüse,

Biozwiebeln, Rindermarkknochen. Abgelöscht wird das Ganze zum Schluss mit Schwarzbier – möglichst aus der hiesigen Stadtbrauerei. Für Unterhaltung während der „Völlerei“ sorgt Klaus Heymel, der in der Henne als Lautenspieler auftritt und allerhand Trinklieder parat hat: „... Hört, ihr G'sellen, die Glöcklein schellen...“ Für die Schauergeschichten zwischen den Gängen ist Michael Kirchschlager zuständig, der abwechselnd von abgeschnittenen und in den Biersud getauchten Leichenfingern und in den Kessel gefallenen Mönchen berichtet.

Der zweite Gang gestaltet sich dann ein wenig opulenter: Zu Sauerkraut und Kohlrübenmus werden Bratwürstchen (man kooperiert mit dem Bratwurstverein Holzhausen), Schlenkerchen, Rippchen und Geflügel gereicht. Zum guten Schluss tunken die durch Wein und

Bier zungengelösten Gäste den einen oder anderen gebratenen Apfeling in süße Himbeersoße. Und wer dies alles überstanden hat, wird zum Abschied per Dekret zum Bratwurstbotschafter ernannt.

Angeboten wird das neue Programm unter dem Motto „1404 Thüringer Bratwurst und Bier“ – zu Gast in der Arnstädter Klosterküche des Abtes von Siebeleben ab 14. November. Henne-Geschäftsführer Jörg Becker will in der Vorweihnachtszeit vor allem Firmen und Reisegruppen dafür gewinnen, denn seiner Auffassung nach möchte „der Gast heute nicht nur essen und trinken.“ Etwa 90 Veranstaltungen finden jährlich in dem historischen Gasthaus statt. Der Ausflug ins Mittelalter dürfte das bisherige Angebot maßgeblich bereichern.

Kontakt für Buchungen:
03628/589560 oder henne.arnstadt@t-online.de