

# Nach 40 Jahren hat es sich ausgeschnitzelt

*Gemeinde sucht einen Nachfolger für die Gaststätte im Rudolf-Loh-Center!*



40 Jahre lang stand Franz Flasch für gut bürgerliche Küche, zunächst am Hammerweiher, dann in der Mehrzweckhalle Rittershausen.

**DIETZHÖLZTAL-RITTERSHAUSEN.** Günstige Preise, große Portionen und gute Qualität – 40 Jahre lang war das für Koch Franz Flasch so etwas wie eine Garantie für ein einträgliches Restaurant-Geschäft. Sein Name stand im oberen Dietzhölztal seit dem 1. März 1984 für gute bürgerliche Küche, in der das Zwiebelschnitzel der Favorit seiner Gäste war.

Mit 67 Jahren ist nun Schluss – „die Beine wollen nicht mehr“, erklärt der in Aspang, einem Dorf südlich von Wien, geborene Österreicher. Ansonsten hätte er noch zwei oder drei Jahre drangehängt, worüber sich viele Stammgäste ohne Zweifel sehr gefreut hätten. Als sich rumgesprachen hatte, dass er seine Gaststätte in der Mehrzweckhalle Rittershausen, die seit einigen Jahren Rudolf-Loh-Center heißt, Ende November schließt, habe er praktisch immer volles Haus gehabt, berichtet er.

Sein Handwerk hat er in Niederösterreich gelernt als einer von 17 Lehrlingen, erinnert sich Flasch an seine Jugendzeit. Das „Rauchkuchl“ im 15. Bezirk in Wien war dann nach Ausbildung und Bundeswehr seine erste berufliche Station. Es folgten Anstellungen in Ischgl, Milchstadt und Gols unweit des Neusiedler Sees, ehe er in St. Anton und dann in Maria Wörth eine Stelle als Küchenchef innehatte.

Der Wörthersee war seither auch ein beliebtes Urlaubsziel deutscher Touristen. Und zu denen gehörte Walter Fix, seinerzeit Erster Beigeordneter der Gemeinde Dietzhölztal. Er lockte den damals 26-jährigen nach Mittelhessen an den Hammerweiher. „Da war gar nichts, nicht mal eine Spülmaschine“, blickt Franz Flasch auf seinen nicht ganz leichten Start zurück.

Aber es gelang ihm, die Gaststätte zu einem beliebten Restaurant aufzubauen, die vor allem in den Sommermonaten mit der Minigolfanlage eine zusätzliche Attraktion erhielt.

Kurz nach der Währungsumstellung kochte Flasch dann an einem anderen Herd – ab dem 1. Februar 2002 in der Gaststätte Mehrzweckhalle in Rittershausen. „Hier kannst du nur mit deinem Namen arbeiten“, umschreibt der 67-Jährige den Nachteil der Lage, abseits der Durchgangs-

straße in einem kleinen Dorf kurz vor der Landesgrenze. Aber den hatte sich der Österreicher längst gemacht. Die Kundschaft sei aus der ganzen Region gekommen, erklärt er nicht ohne Stolz. Und die nahm auch nicht ab, als er vor einiger Zeit der Gesundheit zuliebe einen zweiten Ruhetag in der Woche einlegte. 14-Studenten mit Arbeit in zwei Schichten waren jahrzehntelang für ihn der Alltag.

Eine Belastung, die nun ihren Tribut verlangte und die deshalb auch nicht jeder auf sich nehmen will. Entsprechend schwierig gestaltet sich die Suche nach einem Nachfolger. Den sucht auch die Gemeinde immer noch als Verpächterin der Gaststätte.



*Nach 40 Jahren Gastronomie in Dietzhölztal hat sich der Österreicher Franz Flasch nun zur Ruhe gesetzt.*

Frisch kochen lautet ein zweites Erfolgsgeheimnis, das habe auch für die Soßen zu den beliebten Schnitzeln und Steaks gegolten, erklärt Flasch. Und vielleicht auch beigetragen zur Bindung seiner Kundschaft haben Besonderheiten wie der Donnerstag, der Bratkartoffeltag. Die werden am besten aus Pellkartoffeln in einer Pfanne mit ausreichend Butter zubereitet, verrät Flasch noch etwas, das auch in der Küche daheim kulinarischen Genuss verspricht. Und ein letzter Tipp vom nun ehemaligen Küchenchef: Die Pellkartoffeln schon am Vortag kochen und pellen.

*Bilder + Text: Frank Rademacher*