

Gastronomie - Frank Sautter und Dirk Maier betreiben nebenberuflich den »Löwen« in Sickenhausen

## Drei Generationen an uralten Tischen

VON ANDREAS DÖRR

**REUTLINGEN-SICKENHAUSEN.** »Drei Wurstsalat, zwei Weizen, ein Schorle. Kommt sofort«, sagt Dirk Maier, dem schwant, dass es heute wieder später wird. Wenn morgen früh um 7 Uhr der Wecker klingelt, werden ihn leise Zweifel am Gastronomen-Dasein beschleichen. »Die Nacht wird kurz«, sagt Maier und verschwindet in Richtung Küche, um Schinkenwurst zu schnippeln.



Frank Sautter (links) und Dirk Maier arbeiten Hand in Hand.  
FOTO: MARKUS NIETHAMMER

Auch Frank Sautter, Maiers Kompagnon, muss früh aus den Federn, will er den Zug nach Göppingen erwischen. Sautter ist Betriebswirt, während sich Maier, ein gelernter Maschinenbauer, wie jeden Tag um seine Gebäudebewirtschaftung kümmert. Das Duo betreibt das Gasthaus Löwen in Sickenhausen seit fünf Jahren. »Wir machen das nebenher«, sagt Maier, als er wieder aus der Küche kommt. »Und es macht immer noch Spaß.«

### »Was die beiden geleistet haben, ist wirklich beachtlich«

40 Gäste, junge und alte, sitzen im Gastraum des Löwen, darunter auch Otto Maier, Dirks Vater, sowie Günter und Irmgard Sautter, die Eltern von Frank. »Ich hätte nicht gedacht, dass unsere Söhne so lange durchhalten«, sagt Günter Sautter. »Was sie geleistet haben, ist wirklich beachtlich.«

Annähernd 150 Jahre alt ist das Gasthaus in der Sickenhäuser Ortsmitte. Jakob und Karl Röhm, Peter Pfahler und Martin Singer waren vier der Wirte, die die Kneipe in all den Jahren betrieben haben. Dass Maier und Sautter einmal deren Nachfolge antreten würden, hätten sich die beiden nicht träumen lassen. »Wir sind keine gelernten Gastronomen. Aber die Enkelin von Karl Röhm war meine Kindergarten-Tante. Sie ist auf uns zugekommen und hat gefragt, ob wir die Kneipe übernehmen wollen«, erinnert sich Dirk Maier. Der 32-Jährige und sein drei Jahre älterer Kompagnon haben nach reiflicher Überlegung zugestimmt und den Löwen auf 99 Jahre in Erbpacht

übernommen. »Wir wollten von Anfang an eine Dorfkneipe betreiben und kein Restaurant«, sagt Sautter über ein Gasthaus, in dem die Zeit stehen geblieben scheint.

Seit 17 Uhr sitzen an den alten Holztischen Familien mit kleinen Kindern beim Abendessen. Zwei Stunden später kommen die Männer vom Stammtisch, die wie jeden Donnerstag einen gepflegten Skat dreschen. Auch Hans-Dieter Unverhau ist da, der seit vielen Jahren in den Löwen kommt. »Es hat sich nichts verändert«, sagt der gebürtige Ostpreuße, den es 1963 nach Reutlingen verschlagen hat. »Der Löwen kommt immer noch so daher wie früher. Halt so, wie heute nur noch Gaststätten auf der Alb aussehen.«

»Oben im Saal gingen Hochzeiten über die Bühne«, sagt Dirks Vater, der seinen 60. Geburtstag dort gefeiert hat. Heute wird der Raum nur noch für private Feste vermietet. »Aber nicht an die Jugend. Die treibt's zu heftig, und das können wir den Nachbarn nicht zumuten«, sagt Dirk Maier.

»Es gehört jede Menge Idealismus dazu, in knapp bemessener Freizeit eine Kneipe zu führen«, weiß Thomas Eberle, der mit seinem Mitarbeiter Michael Neuscheler auf ein Feierabendbier vorbeischaute. Dass hier drei Generationen an einem Tisch sitzen, begeistert den Unternehmer. »Wo findet man das noch?«, fragt Eberle, der vor allem vom Jubiläumsfest Anfang August beeindruckt war. Sogar die Stadtkapelle, in der auch Franks Bruder Achim mitspielt, war gekommen, um den beiden Wirten zum 5. Geburtstag der Kult-Kneipe zu gratulieren. »Die Fete war gigantisch«, erinnert sich Sautter und verschwindet aufs Neue in eine Küche, die nur bedingt gastronomischen Ansprüchen genügt.

»Wir können nur Kleinigkeiten zum Essen anbieten«, sagt Maier wohlwissend, dass der Wirtschaftskontrolldienst ein Auge darauf hat, was am Herd gebrutzelt wird. Rostbraten oder Maultaschen können sie jedenfalls nicht servieren, weil die Küche dafür nicht taugt. »Und weil wir keinen Koch einstellen wollen«, ergänzt Maier, während er seiner Schwester Evelyn, die heute ebenfalls hinter dem Tresen steht, beim Weizenbier einschenken hilft.

Das Brot, das sie auch zum Vesperteller anbieten, kommt demnächst aus dem eigenen Backofen. Drei Tonnen wiegt der Kaventsmann, den sie einer Rommelsbacher Bäckerei abgekauft haben, als dort die Pforten geschlossen wurden. Um das 2,50 Meter hohe und 4 Meter lange Trumm unterzubringen, haben sie die Scheuer umbauen müssen. Der Raum, in dem der Ofen heute steht, ist picobello gefliest und somit leicht sauber zu halten. »Auch dem Ofen hat der Wirtschaftskontrolldienst seinen Segen gegeben«, sagt Sautter, der die Zusammenarbeit mit den Männern vom Amt lobt. »Das hat von Anfang an geklappt.«

#### **»Die Brauerei war mit dem Bierabsatz nicht zufrieden«**

Schwieriger war die Suche nach einer passenden Theke. »Wir sind schließlich bei »ebay« fündig geworden. Ich bin nach Leipzig gefahren, um die Theke an einem Vormittag auszubauen. Am gleichen Abend war ich wieder in Sickenhausen«, schmunzelt Maier. 500 Mark haben sie für die Antiquität bezahlt, die perfekt in den Gastraum passt. »Auch die Kupferlampen haben wir im Internet ersteigert«, ergänzt Sautter, der sich heute noch über den Hickhack mit der Brauerei echauffiert. »Zwischen dem Vorpächter des Löwen und dem damaligen Bierlieferanten gab es eine Vereinbarung, die wir vor zwei Jahren gekündigt haben. Die Brauerei war mit dem Bierabsatz nicht zufrieden, obwohl wir 80 Hektoliter im Jahr umgesetzt haben. Und das ist für eine Kneipe mit 50 Sitzplätzen so schlecht nicht. Wirklich nicht.«

Der Ton zwischen Brauerei und den beiden Hobby-Gastronomen wurde jedenfalls zunehmend ruppig. »Wir haben irgendwann nur noch über unsere Anwälte kommuniziert«, sagt Maier, der der Brauerei keine Träne nachweint. »17 Euro haben wir für den Kasten Bier bezahlt, mehr als im Supermarkt.« Getan habe die Brauerei dafür nichts. Jetzt sind sie brauereifrei und heilfroh, dass ihnen niemand mehr ins Handwerk pfuscht. »Die haben alles mitgenommen, was nicht niet- und nagelfest war. Die uralten Möbel, eingestaubte Bilderrahmen, zerkratzte Gläser, sogar die Vorhänge haben sie abgehängt«, sagt Maier über den Auszug der Brauerei aus dem Löwen. »Dafür können wir heute eine Preispolitik machen, die sich am Geldbeutel unserer Gäste orientiert und nicht an dem, was die Brauerei verdienen will.«

Damit scheint die Kundschaft einverstanden. Immer mehr Gäste drängen in den überschaubaren Gastraum, obwohl es 22 Uhr ist. »O ja, die Nacht wird kurz«, sagt Dirk Maier, der nicht den Eindruck macht, als sei ihm so viel Zuspruch unangenehm.

Für die Zukunft haben die beiden bescheidene Pläne. »Im Februar gibt's aber wieder ein Schlachtfest, das dritte seit unserem Einzug.« Metzelsupp' wird

dann serviert, Wurst und Brot, frisch aus dem Ofen. Darauf freuen sich auch die Gäste am Nebentisch, die sich am heutigen Donnerstag mit Bierstängeln begnügen. Der Krug, in dem die Knabberstangen stehen, heißt »Salzletten-Sepp« - und auch das erinnert an längst vergessene Zeiten, die in dieser Wirtschaft wie konserviert erscheinen.

Nach und nach haben sie die Kneipe renoviert, ohne den Charakter des Lokals zu verändern. »Die Menschen sehnen sich nach dem Ursprünglichem, nach Authentizität«, sagt Sautter, der wie Dirk Maier weiterhin beruflich zweigleisig fahren will. »Der Kneipen-Job muss überschaubar bleiben«, weiß Dirk Maier, auch wenn ihnen die Arbeit manchmal über den Kopf zu wachsen droht. Wenn die 25 Plätze der Gartenwirtschaft, die sie im ehemaligen Schweinestall gebaut haben, ebenfalls belegt sind, braucht's zusätzlich Personal. »Wir haben einen Stamm von zehn Mitarbeitern, die uns helfen, wenn Not am Mann ist«, sagt Maier, dem ein gutes Nachbarschaftsverhältnis wichtig ist.

»Wir haben die Anwohner von Anfang an darüber informiert, was wir vorhaben. Ohne deren Zustimmung ließe sich eine Kneipe in der Ortsmitte nicht umtreiben«, sagt Maier. Die Nachbarn danken es ihm und rufen an, wenn jemand vergessen hat, das Licht im Löwen auszumachen. (GEA)