

Donnerstag, 10. Dezember 2015

SERIE

Wenn man zum Wirt geboren ist

Die Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn ist der Glücksfall von einem Wirtshaus: Pächter Peter Stix ist ein echtes Naturtalent.

Von Thomas Dietz, MZ

07. November 2015 05:35 Uhr



Blick in die rustikale Gaststube der Landshuter „Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn“: Wirt Peter Stix (wie immer sehr gut gelaur seiner Tochter Andrea (22), die für ihren Vater im Büro arbeitet. Foto: Gabi Schönberger

LANDSHUT. Ein Talent zum Entertainer ist das beste, was die Natur einem Wirt mit auf den Weg geben kann. Peter Stix (55), Pächter der Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn, ist dafür ein Musterbeispiel. Allein wenn er sich einem Gästetisch nähert, steigt schon die Stimmung. Man weiß, dass er für jeden Gast ein passendes Wort hat.

Dabei dauerte es ein paar Jahre, bis Peter Stix zu seinen Wurzeln zurückfand. Er stammt nämlich aus einer alten Wirtsfamilie – die auch noch die Tafernwirtschaft Schwaiger in Eugenbach am Rande von Landshut betreibt. Aber zunächst zog es den leidenschaftlichen Fußballer zur Obag (später E.ON). „Und danach war ich Standesbeamter!“, sagt Peter Stix.

Das muss er ziemlich gut gemacht haben. Für jede Eheschließung hat er sich eine schöne Rede ausgedacht, und er sprach immer frei und a bisserl locker: „Das Video unserer Hochzeits-Zeremonie schauen wir uns heute noch an“, haben schon etliche Gäste betont.

Nach zehn Jahren hängte Peter Stix den Standesbeamten an den Nagel: „Es waren ja nicht nur erfreuliche Dinge, mit denen ich zu tun hatte“, erzählt er, Geburten oder skurrile Namensänderungen. Einen Tag vor Weihnachten musste er auch einer Mutter den Tod ihres einzigen Sohnes beurkunden.

Dann suchte die Augustiner-Brauerei einen Pächter für das Schloss Schönbrunn, das die Münchner gekauft hatten und sanieren wollten: „Ein stattlicher, zweigeschossiger Bau mit Walmdach, im Kern noch zweite Hälfte 17. Jahrhundert, mit Stadel aus dem 19. Jahrhundert“, steht in der Liste der Baudenkmäler von Landshut.

Mehr zum Thema



MZ-SERIE
Frischer Wind in alten Mauern



MZ-SERIE
Genuss auf mediterran-niederbayerische Art



MZ-SERIE
Krenkl sagte nur: „Wer ko, der ko“

Wer sich keine Burg leisten konnte

1667 kaufte ein gewisser Johann Bernhard Pockmayr, „Landschaftssekretär“ (eine Art Güterverwalter), das Gelände der alten „Ziermühle“, ließ sie abreißen und mit dem Schlossbau beginnen. 1687 erhob Maximilian II. Emanuel, Kurfürst von Bayern, das Anwesen zum „Edelsitz“ – also einem kleinen, aber repräsentativen Wohnhaus für einen Herrn niederen Adelsranges, der sich keine Burg leisten konnte.

1690 ließ Johann Veit Reichsgraf zu Hohenwaldeck und Maxlrain (~1660-1705) ein weiteres Gebäude hinzubauen, es ist das einzige, das heute noch steht – vermutlich wegen seiner schönen und prachtvollen Gewölbe.



Historische Wirtshäuser in Niederbayern

Die Schlossbesitzer wechselten, es kamen und gingen hohe Würdenträger, Jesuiten, Malteser und nach dem Bauernsohn Josef Hiltz im Jahre 1905 Jakob und Therese Obermeier – erst als Pächter, 1911 als Besitzer. Die Familie Obermeier blieb knapp 100 Jahre. Im Zweiten Weltkrieg diente die obere Etage als Lazarett und Geburtsstation.

Bei der Sanierung legte Stix Wert auf solide Materialien. Intakte Fußböden wurden überarbeitet, im Stadel fanden alte slowenische Türen und Dielen aus einer aufgegebenen Fabrik in Plauen Verwendung. Geheizt wird mit

umweltfreundlicher Fernwärme.



Peter Stix im Stadel – eine gefragte Räumlichkeit für Feste aller Art
Foto: Gabi Schönberger

In diesen würzig duftenden Stadel passen, liebevoll dekoriert und eingedeckt, bis zu 116 Personen. Mit seiner heimelig-hölzernen Atmosphäre, den schmiedeeisernen Lampen und dem Spanferkelofen ist er ein begehrter Ort für Hochzeiten und andere Feste. Überhaupt ist man im Schloss Schönbrunn auf Tagungen, Seminare oder Präsentationen

aller Art bestens eingerichtet. Es gibt 34 Zimmer mit 68 Betten – und jede Menge Parkplätze.

Um die Reste der immer noch imposanten allegorischen Deckengemälde im 1. Stock – hier war einst der Tanzsaal – zu erhalten, hat man einige Hotelzimmer in raffinierter „Containerbauweise“ darunter gesetzt, um den Blick nach oben freizuhalten.

„Bei mir gibt’s nix aus dem Eimer“

In der extrem leistungsfähigen Küche führen Werner Munkelt (42) und Herbert Flamenigg (50) das Regiment. „Sie ergänzen sich perfekt“ sagt Peter Stix, „der eine ist eher zärtlich, der andere ein Stecher.“ Zubereitet werden klassisch-traditionell bayerische Gerichte wie geschmorte Ochsenbacken, Sauerbraten vom Hirsch mit Semmelknödel, saures Lünglerl, saure Leber oder blaue Zipfel, Enten, Gänse, Wild.

Der hauseigene Catering-Service kann 2000 Leute beköstigen und hat schon mal 1000 Rollbraten serviert. „Und da gibt’s bei mir nix Künstliches, nix aus dem Eimer“ – darauf legt Peter Stix Wert. Er kann ein Heer von Landshuter Küchendamen mobilisieren, die im Akkord Kartoffeln schälen.

Nach Veranstaltungen im nahen „Theaterzelt“ an der Niedermayerstraße kommen gerne prominente Gäste ins Hotel Schönbrunn, z. B. Cindy aus Marzahn oder Max Raabe: „Beide waren ganz bezaubernd“, sagt Peter Stix, „ebenso wie der Motivationstrainer Christian Bischoff.“ Bei einem Gastspiel der „Chippendales“, die im Hotel wohnten, war die Aufregung allerdings groß: „Da kamen zehn amerikanische Jungs, die ganz normal aussahen, mit 45 Frauen im Gefolge, die um keinen Preis abzuwimmeln waren.“



Der schönste Platz im Schloss ist aber, davon ist Peter Stix überzeugt, der Apfelbaumgarten. Die Energieströme sind hier so positiv, dass man sich nach einem Viertelstündchen auf der Bank wie neugeboren fühlt ...

Zum Schloss gehört (im Sommer) ein Biergarten mit 500 Plätzen.
Foto: Gabi Schönberger

Lage des Gasthofs



Lesen Sie mehr: Alle Teile unserer Serie finden Sie hier!

Kommentare (0)

[Unsere Community Regeln](#)

Bitte melden Sie sich an, um kommentieren zu können.

[Anmelden](#)