„Traditionen bewahren“

Inge Löchel, Wirtin der Weinstube Herberge in der Mittelgasse, feiert heute drei Jahrestage

Gastlichkeit einst und jetzt: Diese (undatierte) illustre Runde fand sich bei Wirtin Tina Krieg zusammen. FOTO: MEHN

Seit zehn Jahren sorgt Inge Löchel in der Weinstube „Herberge“ für das Wohl ihrer Gäste. FOTO: MEHN

VON CLAUS JÜRGEN HOLLER

„Hoch die Tassen“ heißt und hieß es in der „Herberge“ schon seit langer Zeit. Heute dürfte es noch höher als sonst hinausgehen mit den Tassen, denn Wirtin Inge Löchel feiert heute in Neustadts ältester Weinstube in der Mittelgasse gleich drei Jahrestage auf einen Schlag.

Insgesamt 425 Jahre gelte es zu feiern, hat Löchel ausgerechnet, und das geht so: Vor 225 Jahren wurde die Weinstube eröffnet, seit 190 Jahren ist sie Zunftherberge der Gesellen auf Wanderschaft und seit zehn Jahren ist sie selbst Chefin des traditionsreichen Lokals.

Mit 49 Jahren hatte die Diplom-Chemikerin die – wie sie selbst sagt – „Schnapsidee“, ein zweites Leben in der Gastronomie zu beginnen, nachdem sie erfahren hatte, dass der bisherige Pächter Oliver Renzelmann der Liebe wegen die Pfalz verlässt. „Am Anfang war es als Quereinsteigerin hart, die alltägliche Routine zu bewältigen“, erinnert sie sich. Mittlerweile habe sie sich jedoch gut eingelebt, zwischendurch eine Ausbildung zur Sommelière absolviert und nicht nur treue Stammgäste, sondern auch treue Mitarbeiter gewonnen: „Das ist mir ganz wichtig, denn sie tragen einen Großteil zu der Qualität bei, die unsere Gäste zu Recht erwarten“, betont Löchel. Insofern habe sie ihre „Schnapsidee“ nie bereut.

Löchel bringt ihre Philosophie mit dem Stichwort „Traditionen bewahren“ auf den Punkt: Im Mittelpunkt des Angebots steht der Wein, 40 offene Weine hat sie im Ausschank: „Jeder Stammgast bevorzugt sein eigenes Tröpfchen, da kann man das machen“, erklärt sie. Und weil so ziemlich jeder, der Wein trinkt, auch essen möchte, bietet sie über ihre Standardkarte hinaus auch wechselnde Tagesgerichte an, die ebenso ihren hohen Qualitätsanforderungen genügen müssen. „Beides muss stimmen“, ist sie überzeugt. Als Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald legt sie Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und nimmt an den einschlägigen Aktionen wie den „Wildwochen“ im Herbst teil.

70 Prozent der 90 Plätze der urigen Weinstube, die sich auf Gaststube, Nebenzimmer, Hof und Gasse verteilen, seien in der Regel vom Stammpublikum besetzt, zu dem Löchel auch regelmäßige Urlauber in Neustadt zählt: „Ein Aufenthalt in der Pfalz ohne einen Besuch in der Herberge wäre für manche undenkbar, und das freut mich natürlich“, sagt Löchel, die mit dem Angebot für Stammgäste, ab ihrem 100. Geburtstag kostenlos zu essen und zu trinken, eine besondere Form der Kundenbindung betreibt.

Auch der Tradition, Handwerksgesellen auf Wanderschaft als Herberge zu dienen, ist Löchel treu geblieben: Weil die jungen Leute auf ihrer drei Jahre und einen Tag währenden Abwesenheit faktisch obdachlos sind, dient die Herberge als Post- und Meldeadresse während des Aufenthalts.

Gefeiert wird in der „Herberge“ und der Mittelgasse heute, Samstag, 1. September, von 11.30 bis 22 Uhr, ab 17 Uhr gibt es Live-Musik mit der Band „Haardt of Gold“.

Zur Sache: Die Geschichte der „Herberge“

Das Anwesen in der Mittelgasse geht mutmaßlich auf das Jahr 1595 zurück. Die Bewirtschaftung soll 1793 mit der Familie Krieg begonnen haben. 1859 soll die Straußwirtschaft zu einer Gastwirtschaft und Übernachtungsmöglichkeit geworden sein. Dass die „Herberge“ bei den Stammgästen auch „die Krieche Tina“ genannt wird, verdankt sie der früheren Wirtin Tina Krieg, die 1939 das Regiment in der Weinstube übernahm. In dieser Zeit bewirtete sie unter anderem den Studenten Helmut Kohl und Showmaster Peter Frankenfeld mit seiner Frau Lonny Kellner. Erst 1963 erfolgte der Stabwechsel an den Pächter Leonhard Götz. |hox/Quelle: Chronik der Herberge