



Kulinarische Köstlichkeiten

Küchenparty erinnert an fast 140 Jahre Gastronomie auf Burg Gleiberg

Trotz des beschwerlichen Aufstiegs sind die historischen Gemäuer der Burg Gleiberg inclusive der Gastronomie seit fast 140 Jahren ein Anziehungspunkt für Jung und Alt.

Foto: Fotofreunde Krofdorf-Gleiberg

Von Ines Jachmann

WETTENBERG. Der Geruch von Misthaufen, Kuh- und Schweinestall sowie Toilettenhaus vermischt mit dem Duft von frisch gebackenem Hefekuchen und Brot – zugegeben, eine Komposition, die nicht jedermanns Sache ist. Allein der Gedanke, in diesem Umfeld zu speisen, dürfte manch einen irritieren. Doch eben diese Kombination aus Landwirtschaft und Gastwirtschaft war es, die Ende des 19. Jahrhunderts viele Gießener auf die Burg Gleiberg lockte. Inzwischen blickt das historische Gemäuer, das 302 Meter über Wettenberg thronet, auf fast 140 Jahre kulinarische Genüsse zurück.

War die Speisekarte seinerzeit noch recht überschaubar, bietet sie heute eine Vielfalt an Gaumenfreuden. Auch die Gerüche haben sich geändert. Wehde den Gästen noch Anfang des 20. Jahrhunderts Stall- und Mistgeruch entgegen, duftet es heute hinter den alten Burgmauern nach frisch Gebratenem. Eines aber hat sich in all den Jahren nicht geändert: Damals wie heute gaben und geben die Pächter der Burg alles, um den Besuchern den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. So ist es sicherlich auch ihr Verdienst, dass die Burg Gleiberg bis heute zu den bekanntesten und beliebtesten Ausflugszielen im Gießener Land zählt.

Kein Ort für Maßvolle

Als Sebastian Niebergall als Aufseher 1880 auf die Burg Gleiberg kam, fand der damals 22-Jährige eine Ruine vor. Dennoch wagte der aus Thüringen stammende junge Mann zwei Jahre später den Schritt und pachtete die Schrottimobilie, die sich seit 1879 im Besitz des Gleibergvereins befindet. Unter schwierigsten Bedingungen – es gab noch keinen Strom, das Wasser musste mit Eimern aus zwei Brunnen unterhalb der Burg geholt werden – machte Niebergall das Unmögliche wahr und erweckte als erster Gastwirt die Burg aus ihrem jahrhundertelangen Dornröschenschlaf. In der ehemaligen Küche der Unterburg, der heutigen Albertusküche, wurde zunächst eine Trinkhalle eingerichtet, die sich schon wenig später als beliebter Treffpunkt etablierte. Noch heute zeugt ein lateinischer Spruch über dem Kamin davon: „Qui potare non potestis, Ite procul ab his festis, non est locus his modestis.“ Wer glaubt, dahinter verberge sich eine Weisheit von herausragender Bedeutung, der irrte gewaltig. Denn die wohlklingenden

Worte bedeuten nichts anderes als „Wer nicht trinken kann, halte dich von solchen Fenstern fern, dies ist kein Ort für Maßvolle.“ Man könnte es auch einfacher übersetzen: Wer saufen kann, ist hier richtig.

Dass das Geschäft mit den Getränken lohnenswert war, bezeugt auch ein Artikel aus dem Gießener Anzeiger von 1888, in dem es heißt: „Wenn auch durch die Witterung im Sommer wie im Winter manchmal längere Zeit ein Besuch des Gleibergs ausgeschlossen war, so wurden doch 1887 getrunken: an Bier im Glas 9429 Liter, an Bier in Flaschen 3623 Liter. Dazu kommt an Wein und Spirituosen 397 ganze Flaschen und 389 halbe Flaschen.“ Beachtliche Zahlen, fein säuberlich festgehalten auf der damaligen Generalversammlung des Gleibergvereins. Selbstverständlich auch die dadurch eingenommenen Marketräge. Damals mussten übrigens Nichtmitglieder des Gleibergvereins noch Eintrittsgeld bezahlen, wenn sie den Burgfried besuchen wollten. So durfte der Pächter laut Pachtvertrag von Nichtmitgliedern ein Eintrittsgeld von zehn Pfennig für sich erheben.

Doch Niebergall bot den Gästen weit mehr als nur Bier und Wein. Wer den beschwerlichen Weg zu Fuß hinauf auf die Burg schaffte, konnte sich auf belegte Brote mit Hausmacher Wurst, Brot und Hefekuchen, Apfelwein sowie frische Milch freuen. Zwar war das Angebot an Speisen und Getränke über-

schaubar, aber dafür regional, stammte doch fast alles aus eigener Produktion. Dafür sorgten eine eigens betriebene Gartenwirtschaft im Burghof sowie Kuh- und Schweinehaltung in unmittelbarer Nähe. Bis zu seinem Tod 1932 war Sebastian Niebergall Gastwirt auf der Burg Gleiberg.

Nach ihm übernahm Sohn Paul den Betrieb auf der Burg. Dies sorgte allerdings für einiges Aufsehen. Der damalige Vorstand des Gleibergvereins lehnte Paul Niebergall als Pächter ab. Diverse Studentenverbindungen jedoch machten sich stark für den jungen Mann, sammelten sogar Unterschriften. Die Personalie sorgte auch für viel Zoff unter den Mitgliedern. Im Juli 1932 legte der Gesamtvorstand auf einer außerordentlichen Generalversammlung, die im Saal des Gießener Restaurants „Aquarium“ stattfand, die Ämter nieder. Offiziell begründet wurde die ablehnende Haltung damit, dass Paul Niebergall

stark verschuldet sei und sich einige Gläubiger bereits an den Vorstand wegen Bezahlung ihrer Forderungen gewandt hätten. „Der Vorstand kann es mit seinem Gewissen nicht vereinbaren, an Paul Niebergall die Wirtenschaft zu verpachten“, hieß es in einem Protokoll. Paul Niebergall wiederum schien der ganze Tumult um seine Person nicht viel auszumachen. Am Ende bekam er den Pachtvertrag für 800 Mark jährlich.

Doch die nächsten Jahre standen unter keinem guten Stern. 1934 wurde auf der Burg ein nationalsozialistisches Schulungslager mit Übernachtungsmöglichkeiten eingerichtet. Der Burgwirt musste die Belegschaft für ein geringes Entgelt verpflegen. Während des Zweiten Weltkrieges gingen die Besucherzahlen stark zurück. Danach folgten harte Nachkriegsjahre. Bis 1948 nutzten die Amerikaner die Burg als Stabsstelle und den Rittersaal als Casino.

Selbst heute zieht es den einen oder anderen Amerikaner auf wundersame Weise auf die Burg. Der heutige Pächter Axel Horn staunte nicht schlecht, als vor zwei Jahren etwa 70 Amerikaner plötzlich vor ihm standen und Martin Luther suchten.

Im Lutherjahr sicherlich nicht ganz ungewöhnlich. Schließlich wandelten viele Menschen 2017 auf den Spuren des berühmten Reformators. Aber zählte Burg Gleiberg zu den historischen Schauplätzen Luthers? Das Rätsel war schnell gelöst. Schuld an dem Missver-

ständnis war das Navigationsgerät. Denn statt des eigentlichen Zieles Wettenberg hatte das Wunderwerk der Technik scheinbar Wettenberg verstanden. Und so führte die nette Stimme aus dem kleinen Kasten die Reisegruppe direkt vom Flughafen auf Wettenbergs höchsten Punkt, die Burg Gleiberg. Den Burgwirt hat's gefreut, die Gruppe genoss nämlich nicht nur die wunderbare Aussicht, sondern speiste auch ausgiebig, bevor sie sich wieder auf den Weg machte. Diesmal allerdings mit dem richtigen Ziel: Wittenberg.

Verbotene Delikatessen

In fast 140 Jahren Burggastroonomie haben acht Pächter an den Kochtöpfen rotiert und Gäste bedient. Den richtigen Aufschwung erlebte die Burggastroonomie in den 1950er Jahren. In Deutschland herrschte allgemeine Aufbruchsstimmung. Das war auch auf der Burg zu spüren. Die Pachteinnahmen flossen wieder reichlich, der Gleibergverein investierte einen Großteil davon wieder in den gastronomischen Betrieb. Toiletten wurden installiert, der Küchenbereich erweitert, marode Wasser- und Elektroleitungen erneuert. Für das Pächterpaar Georg und Henny Regelein, das 1952 den Betrieb übernahm, eine gute Zeit.

Auf der Speisekarte fanden sich nun Delikatessen wie Krabben-Mayonnaise oder Gänseleber auf Eis. Bei mancher Speise würden die Wirtsleute heute allerdings Ärger mit dem Gesetz bekommen. Und nicht nur mit dem. Denn ständen heute noch „echte Haifischflossensuppe“ oder „Schildkrötensuppe“ auf der Karte, würden sämtliche Tierschützer wahrscheinlich Sturm laufen. Auch „Türkenblut“ hätte in der heutigen Zeit keine Chance mehr, auf die Karte zu kommen. Der Grund: Der Name des pikanten Schaumweins ist heute schlicht und ergreifend politisch inkorrekt.

In den 60er und 70er Jahren entwickelte sich die Burg wieder zu einem viel besuchten Ausflugsziel. Auch zahlreiche Prominente fanden den Weg auf den Gleiberg. Unter ihnen auch der Moderator Heinz Schenk und Bundespräsident Theodor Heuss.

Die Burggastroonomie ist bis heute ein wichtiges Element für den 1837 gegründeten Gleibergverein und Teil der über tausendjährigen Geschichte der mittelalterlichen Befestigungsanlage. Der typische Duft von Viehhaltung und Misthaufen ist zwar verfliegen, denn Landwirtschaft gibt es schon lange nicht mehr auf der Burg, aber der kulinarische Genuss ist geblieben.

KÜCHENPARTY

Mit einer Küchenparty erinnern der Gleibergverein und Burgwirt Axel Horn am 19. Januar ab 18 Uhr auf der Burg Gleiberg an fast 140 Jahre Gastronomie. Einige Karten gibt es noch für 79 Euro (je Karte kommen 10 Euro dem Erhalt der Burg zugute). Anfragen dazu nimmt Axel Horn unter info@burggleiberg.de entgegen.



Fast 30 Jahre prägte Georg Regelein (r.) die Gastronomie auf der Burg Gleiberg.

Foto: privat