

Junger Küchenmeister übernimmt Traditionsgaststätte

Eine der ältesten und traditionsreichsten Gaststätten in Mundelsheim hat wieder geöffnet: Der 24-jährige Küchenmeister Christian Kölbl betreibt das "Gasthaus zum Ochsen", das bereits 1585 in den Annalen des Weinortes auftaucht. Ältere Mundelsheimer erinnern sich noch, wie dort der spätere Ministerpräsident Lothar Späth (CDU) in den 1970er Jahren für die Landtagswahl nominiert wurde.

Erstmals wurde ein Ochsenwirt in einem Kaufvertrag aus dem Jahr 1679 erwähnt, der „Ochsen“ war damals eine sogenannte Schilderwirtschaft: Ein Schild wies auf die Speisewirtschaft mit Beherbergungsbetrieb hin. Über Generationen hinweg betrieb die Familie Müller den Gasthof im 19. Jahrhundert, im Jahr 1933 übernahmen die älteste Tochter Emma und ihr Ehemann Ernst Schneider den „Ochsen“ und später deren Sohn Otto und seine Schwester Ruth. Die Mundelsheimer Gaststätte hatte einen guten Ruf weit über Mundelsheim hinaus. In den 1980er Jahren, nach dem Tod des damaligen Besitzers, wurde es still um das Gasthaus.

Am 17. Dezember 1996 erwarb dann der Besigheimer Wohnbauunternehmer Karl Kölbl das Ochsen-Areal. Im Frühjahr begann er damit, das mehr als 400 Jahre alte Gebäude von Grund auf zu sanieren. Der angrenzende Stall und die Scheuer wurden abgerissen, Parkplätze eingerichtet – und das alles im Rahmen der Ortskernsanierung. Die bleiverglasten Fenster im Nebenzimmer des „Ochsen“ mit Motiven aus dem Weinbau und der Gemeinde Mundelsheim, die die Stuttgarter Kunstglaseier Saile im Jahr 1914 hergestellt hatte, blieben bei der Sanierung komplett erhalten, ebenso wie das unter Denkmalschutz stehende Wirtshausschild. Zweimal verpachtete Kölbl den „Ochsen“, beide Pächter verließen Mundelsheim nach jeweils fünf Jahren. Am 9. September 2009 hat Kölbls Sohn Christian das Mundelsheimer Gasthaus wieder eröffnet. Dem 24 Jahre jungen Küchenmeister ist von der großen Aufgabe in der Traditionswirtschaft nicht bange. Schließlich hat er als „Jüngster und Bester“ seines Jahrgangs die Prüfung zum Küchenmeister in Bad Reichenhall abgelegt. Bei seinem Lehrmeister Peter Buhl (Restaurant Post Cantz, Ludwigsburg) hat er das Maultaschen-Machen von der Pike auf gelernt. Weiter Stationen waren unter anderem das Colombi-Hotel in Freiberg, die Kronenstuben in Bietigheim und die Herrenküferei in Markgröningen. Von seinen ehemaligen Chefs hat er auch für sein erstes eigenes Gasthaus jede Menge Ratschläge erhalten. Unterstützt wird Christian Kölbl in Mundelsheim von der ganzen Familie: Sein Schwester hilft im Service, seine Mutter wählt die größtenteils regionalen Produkte für die Weinkarte aus und sein Vater übernimmt die Buchhaltung.

Tradition und Moderne, Bodenständiges und Experimentelles, für Christian Kölbl kein Widerspruch. Er bietet in seinem Restaurant, in dem 85 Gäste Platz haben, neben bodenständigen Gerichten wie Rostbraten oder hausgemachte Rouladen auch ausgefallene Speisen wie Kokos-Chili-Suppe an. Im Sommer lädt ein Biergarten zum Verweilen ein. Entscheidend ist für ihn, dass die Qualität stimmt, dass die Gäste zufrieden sind und gerne wieder nach Mundelsheim kommen. Auch hier würde Christian Kölbl gerne an die Tradition des Hauses anknüpfen: Ende des 19. Jahrhunderts entdeckten die Städter das Land als Ausflugsziel, heißt es in der Hauschronik.