FOTOS: PRIVAT

Die Terrasse ist an sonnigen Wochenenden voller Gäste. Regelmäßig finden auch Veranstaltungen mit Künstlern aus der Region statt.

Im gemütlich eingerichteten Innenraum kommt das wunderbare Gewölbe des ehemaligen Kuhstalls voll zur Geltung.

Attraktion im Fichtelgebirge

Das Bauernhof-Café Großschloppen ist eine beliebte Wochenendeinkehr

Du bist ja verrückt“, sagte ihre Mutter, als Liane Petzold sich ein Café auf ihrem 200 Jahre alten Bauernhof in Großschloppen, einem Dorf bei Kirchenlamitz in Oberfranken (Lks.Wunsiedel) in den Kopf setzte. Doch die lebenslustige und energische Frau zog ihren Plan durch – überzeugte Ehemann Willi und Sohn Sebastian. Nicht ohne Hintergedanken, denn die Freundin des Sohnes ist Konditorin. Heute sind Sebastian und Elke ein Ehepaar und führen mit Unterstützung der ganzen Familie das Café am Wochenende. Das ist auch notwendig, denn mittlerweile sind zwei Kinder da, Jakob und der kleine Jonas, den die Oma im Kinderwagen schiebt.

Denn die Mama hat viel zu tun: Ihre köstlichen Tortenkreationen ziehen jedes Wochenende bei schönem Wetter Scharen von Ausflüglern nach Großschloppen. Auch beim Kaffee gibt es keine Kompromisse: „Unsere Kaffeemaschine war so teuer wie ein Mittelklassewagen“, sagt Liane Petzold. Dafür haben sie sich von einem kompetenten Kaffeevertreter beraten lassen, der ihnen das teure Gerät eingestellt hat und wusste, wie ein Liebhaber seine Tasse gerne genießt.

Die Eier für die hausgemachten Kuchen und Torten kommen von den Hühnern auf dem Hof. Wer es deftiger mag, bekommt eine kräftige Brotzeit mit Wurst und Pressack vom Fleisch der eigenen Schweine. Mit Freundlichkeit und Humor bewirtet die Familie ihre Gäste, alle helfen mit, Eltern, Tante und Schwester, sogar die Oma an der Spülmaschine, wenn der Wochenendansturm kommt.

Café statt Kuhstall

Das typische fränkische Wohnstallgebäude war renovierungsbedürftig, nach einem Brand in den frühen 1980er Jahren war schon die Kuhhaltung aufgegeben worden, der ehemalige Stall mit dem schönen böhmischen Kappengewölbe wurde aber lange vorher nur noch als Waschküche, Lagerraum und zum Kartoffeldämpfen genutzt. Liane Petzold, von einer schweren Krankheit genesen, wollte es noch mal wissen. Als Hofnachfolgerin hatte sie gelernt, sich durchzusetzen, und mit vier Ferienwohnungen bereits eine zweite Einkommensquelle geschaffen. Die Idee zum Café kam der Hauswirtschaftsmeisterin, als sie auf Fortbildungen und Lehrgängen andere Dörfer besichtigte: „Da dachte ich mir, warum soll hier so was nicht laufen? Der Oberfranke macht sich ja eher klein und denkt, er kann so was nicht.“ Dabei war den Petzolds von Anfang an aber auch klar: „Wenn das Café im ehemaligen Kuhstall nicht läuft, dann haben wir eben ein gemütliches Wohnzimmer.“

Die Familie Petzold hilft zusammen (v. l.): Willi und Liane, Schwester Elke Spaderna, Elke und Sebastian Petzold mit dem kleinen Jakob.

Viele Ausflugsziele

Den Besuchern aber kommt die gemütliche Pausenstation gerade recht, denn viel Auswahl zur Einkehr gibt es in der Gegend nicht – obwohl das Fichtelgebirge hier wunderbare Wander- und Radwege zu bieten hat. Sie kommen auf dem überregionalen Radweg vorbei, haben vielleicht die nahegelegene Burgruine Epprechtstein besichtigt, den Steinbruchweg und das Granitlabyrinth erkundet oder sich über das traditionelle Gemüse auf dem Kartoffelpfad informiert. Denn der oberfränkische Landstrich mit seinen mineralstoffhaltigen Böden ist eines der ältesten Kartoffelanbaugebiete Deutschlands und die Großschloppener haben in der ehemaligen Bushaltestelle der nährstoffreichen Knolle sogar ein kleines Museum eingerichtet.

Mit dem Bauernhof-Café füllt die Familie Petzold also eine richtige Nische für den Wochenendausflügler, das zeigt der große Zuspruch. 25 Gäste haben innen Platz, weitere 20 auf der überdachten Terrasse. Durch Autorenlesungen und Musik-Nachmittage kommen immer wieder neue Gäste, im Mai laden die Petzolds zum Hoffest mit Biertischen in der Scheune, letztes Jahr gab’s hier Sau am Spieß und Grillwürstchen, außerdem Live-Musik, Kinderschminken, Trachtenmodenschau, Hüpfburg, Traktorfahrten und Bauernbrotverkauf.

Das wunderbar renovierte Gewölbe auf Pfeilern aus heimischem Granit und die Versorgung mit hausgemachten Torten, Kuchen und Wurstspezialitäten, dazu Bier aus der Region, kommen an bei den Gästen. Werbung macht Familie Petzold dafür nicht mehr: „Das hat sich nicht gelohnt. Das Geschäft läuft eigentlich über Mundpropaganda“, sagt Liane Petzold. Schon von Anfang an hat die Familie auf Qualität gesetzt und auf den Steinboden des alten Stalls eine Fußbodenheizung gesetzt. „Die Gäste sollen sich ja wohlfühlen und keine kalten Füße haben.“ Gemütlich sieht es in der Stube aus mit den hellen Holzstühlen und den zwei bequemen Sofas, die vor dem Sperrmüll gerettet und schön bezogen wurden, mit einem rotbeige gestreiften Stoff, der an Wiener Kaffeehäuser erinnert. Der Raum ist liebevoll mit Blumenschmuck und Sprüchen an der Wand dekoriert, ein bisschen feierlich wirkt das – ein Café zum Gute-Laune

Fortsetzung auf Seite 54

Attraktion im …

Fortsetzung von Seite 53

-Bekommen, haben die Petzolds hier geschaffen.

Staatspreis als Lohn

Im Winter 2008 begannen die Petzolds mit der Entkernung des Stallgebäudes, planten bei der Kläranlage gleich einen Cafébetrieb mit ein, haben darüber eine Terrasse gebaut, auf der bei schönem Wetter die Besucher geschützt die Sonne genießen. Sehr viel schafften die vier selber, vom Putz Abhacken bis zum Fliesen. Einen Architekten brauchten sie nicht: „Da hat jeder von uns seinen Senf dazu gegeben."

Im Sommer 2009 eröffnete das Café, beratende Unterstützung für den Betrieb gab das Amt für ländliche Entwicklung. In der kalten Jahreszeit sorgt eine Hackschnitzelheizung – Holz kommt aus dem eigenen Wald – für Wärme. Für die gelungene Sanierung und die Erhaltung alter Bausubstanz hat die Familie 2011 einen bayerischen Staatspreis für Dorferneuerung und Baukultur eingeheimst. Kein Wunder, denn die Liebe zum Kunsthandwerk ist auch in der Einrichtung sichtbar – und hat nebenbei auch noch viel Geld gespart; das war nötig, denn der Umbau kostete 50 000 €, wovon 4000 € aus Mitteln der Dorferneuerung kamen. So sind die Tische vom Schreiner aus der eigenen Lärche gemacht, die Männer haben eine Theke selbst gebaut, die Schwester die Kissen genäht, eine Freundin die Internetseite gestaltet.

„Nur weil alle so toll zusammenhelfen, läuft es bei uns so gut", erklärt Liane Petzold. Ihre Schwester und die Tochter kommen am Wochenende, wenn Not am Mann ist und packen mit an, die Oma poliert die Löffel und räumt die Spülmaschine aus, die Männer machen Getränke und Küche, die Frauen den Service. „Es ist schon unglaublich, was alles geht, wenn man es wirklich will", staunt die dynamische Frau über sich selbst. Sie hat keine Probleme damit, loszulassen: „Jede Generation muss ihre eigenen Erfahrungen und Fehler machen", sagt sie. „Manchmal muss man sich auch zusammensetzen und reden. Es gibt immer zwei Möglichkeiten, dann muss man sich für eine entscheiden und das gemeinsam wollen und an einem Strang ziehen. Wenn der eine dahin will und der andere dorthin, dann geht nichts voran."

FOTOS: REICHE

Die Torten sind die Spezialität von Konditorin Elke Petzold.

Ständige Investitionen

Gemeinsam betreiben die beiden Generationen Landwirtschaft, Ferienwohnungen und Wochenendcafé, Sohn Sebastian arbeitet noch Vollzeit als Industriemechaniker, hat den Landwirt nebenbei gemacht. 50 Hektar gehören zum Hof, auf acht Hektar wachsen Kartoffeln, die ab Hof und nach Tschechien verkauft werden. Was der neue Betriebszweig abwirft, wird gleich wieder hineingesteckt: „Das, was hereinkommt, wird zum großen Teil wieder investiert", erklärt Sebastian Petzold. „Damit verdient man sich zwar nicht reich, aber das Geschäft macht Spaß und läuft, weil die Gäste die Qualität schätzen." Auch die 1000 € Preisgeld haben die Petzolds gleich in eine über 3000 € teure Sahnemaschine gesteckt. Und Liane Petzold weiß auch schon, was als nächstes angeschafft werden soll: „Ein Ofen, in dem man mehrere Tortenböden gleichzeitig backen kann, das hätten wir gern."

Andrea Reiche

Für die gelungene Renovierung bekam die Familie einen Staatspreis.

Für kleine Leseratten

Wo leben Vögel? Was fressen Vögel? Und wie sehen sie aus? Warum und wie bauen sie ein Vogelnest? Vom Schlüpfen der Küken bis zu den ersten Flugversuchen der Vogeljungen – in diesem Buch können kleine Leser heimische Vogelarten entdecken, ihr Aussehen und ihre Gewohnheiten kennenlernen und sogar ins Nest schauen. Die Junior-Sachbuchreihe von wieso? weshalb? warum? ist für Kinder ab zwei Jahren das reinste Vergnügen. Denn hier erhalten kleine Entdecker Antworten auf ihre Fragen. Im Buch selbst kann man viele Teile aufklappen und Neues entdecken, was bereits den Kleinen sehr viel Spaß macht.

Im Vogelnest, Wieso? Weshalb? Warum? junior, 16 Seiten, ISBN 978-3-473-32851-2, 8,99 €, Ravensburger Buchverlag Otto Meier GmbH.

Golddorf und Kartoffelerlebnispfad

Die lebendige Dorfgemeinschaft in Großschloppen holte 2009 Gold im Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft – Unser Dorf soll schöner werden". Gut begründet: Seit Jahrzehnten pflegen die 70 Einwohner von „Schlurm", wie sie Großschloppen liebevoll nennen, ihre Gemeinschaft und das Erscheinungsbild ihres Dorfes. Drei Flurbereinigungen und die Dorferneuerung haben alle Einwohner im Dorfverein mitgemacht. Seit 100 Jahren schon verschönert der Obst- und Gartenbauverein den Ort. Zäune gibt es kaum, dafür sieben Weiher, viel Grün und schöne, große Höfe, meist mit Ferienwohnungen für Urlauber – die der Petzolds haben sogar vier Sterne von der DLG bekommen –, die Großschloppens kindergerechte Atmosphäre schätzen. Gemeinsam haben die Schlurmer ihre Dorfhalle, die „Bruck" renoviert und nutzen sie als Treffpunkt und für viele Veranstaltungen. Hexenfeuer, Staudentausch, historisches Kartoffelgraben an jedem zweiten Sonntag im September und die gemeinsame Silvesterfeier gehören zum Dorfleben.

FOTO: REICHE

Landwirt Fritz Schelter vor einem Schild des Kartoffelpfads.

Kartoffeln als Tradition

Die sechs noch existierenden landwirtschaftlichen Betriebe – fünf im Voll- und einer im Nebenerwerb – in Großschloppen haben sich spezialisiert: Milchvieh, Schweinezucht, Schafzucht, Biogas und Tourismus. Aber fast alle bauen wie schon ihre Vorfahren seit dem Ende des 18. Jahrhunderts Kartoffeln an, die auf den sandigen, mineralstoffreichen Böden gut gedeihen und wegen ihrer Qualität geschätzt werden.

Vor allem Familie Schelter, die 175 Schweine im Stall hat, die sie mit dem eigenen Futtergetreide mästet. Doch Kartoffeln sind die Leidenschaft von Fritz und Inge Schelter und Sohn Peter. Sie bauen die braune Knolle in der Fruchtfolge Weizen, Kartoffeln, Braugerste, Raps oder Gründüngung, an. Vor allem vorwiegend festkochende Sorten wie Sissi, Quarta, Krone und Ditta. Auch mit violetten Kartoffeln hat Fritz Schelter es schon versucht, doch war der Absatz nicht befriedigend. Schelters Fichtelgebirgs-Erdäpfel werden über Großhändler verkauft, der Kunde findet sie auch in der Regionaltheke Franken in den Lebensmittelmärkten der Umgebung. Der Großteil der etwa 1000 Tonnen jährlich geht aber nach Tschechien, wo Hotels und Gaststätten im nahe gelegenen Bäderdreieck Franzensbad, Karlsbad und Marienbad sowie Schul- und Kindergartenkantinen die Qualität seiner Kartoffeln schätzen. „Heuer haben wir endlich auch beim Preis mitzureden gehabt", freut sich Fritz Schelter. 2010 hat die Familie 250 000 € in eine neue Lagerhalle investiert, bekam sie noch zu zehn Prozent gefördert. „Früher konnten wir von fünf Hektar leben und haben nach der Ernte gleich die Hälfte verkauft, weil die Leute selbst eingelagert haben. Heute bewirtschaften wir 18 Hektar und müssen alles selbst bis Ende Mai einlagern", erklärt der Landwirtschaftsmeister. Ab Mitte September gibt es hier frische Kartoffeln, die Schelter bürstet, aber nicht wäscht und poliert. So erhält die natürliche Schutzschicht die Frucht länger frisch, sie behält Nährstoffe und Geschmack und wird nicht so schnell grün. Zunehmend Probleme auf den Äckern bereiten die sich ständig vermehrenden Wildschweine, die von Jägern schwer zu erspähen sind.

Auf dem Kartoffel-Erlebnispfad, der durch die Dörfer Großschloppen, Reicholdsgrün und Raumetengrün führt, erfährt der Besucher allerhand Wissenswertes über das gesunde Gemüse und die oberfränkischen Dörfer. Die Tour kann je nach Ausdauer und Laune als kleiner, mittlerer oder großer Rundgang gegangen werden, umfasst 7,5 bis 11,5 Kilometer und dauert zwei bis vier Stunden. Wer dabei die Burgruine Epprechtstein besichtigen will, plant noch drei Kilometer mehr ein. Engagierte Kartoffelbauern bieten auch Führungen auf dem Pfad an; Familie Schelter allerdings nicht in der Erntezeit Mitte September bis Mitte Oktober. Da haben sie mit den Kartoffeln zu tun. **AR**