

Gutach Baustelle läuft auf Hochtouren



Touristen blicken auf das Mehrzweckgebäude, das in unmittelbarer Nähe zum Freilichtmuseum entsteht. "Webers Esszeit" soll jedoch nicht ausschließlich Anziehungspunkt für Auswärtige, sondern auch für die Einheimischen sein. *Foto: Schwarzwälder Bote*

Autofahrer auf der B33 kommen derzeit nicht drumrum, einen Blick auf das Erlebnisdorf "Uhrwerk" am Freilichtmuseum zu werfen. Ende November öffnet hier das Restaurant "Webers Esszeit". Der Schwabo hat sich auf der Baustelle umgeschaut.

Gutach. Bauherr und Eigentümer des Erlebnisdorfs "Uhrwerk" ist Jürgen Herr vom "Haus der Schwarzwalduhren" aus Hornberg-Niederwasser. Christian Weber betreibt als Pächter das integrierte Restaurant "Webers Esszeit". Das große Baustellenschild, das täglich Besucher des Freilichtmuseums passieren, beschreibt das Mehrzweckgebäude als "Ein Schwarzwaldhaus mit Gastronomiekonzept, Ladengeschäften und Veranstaltungsräumen".

Weber erklärt bei einem Baustellenrundgang, was hinter dieser Idee steckt und wie er diese gemeinsam mit Besitzer Jürgen Herr umsetzt – als Pächter ist der Gastronom nämlich von Beginn an in die Planung und Umsetzung mit eingebunden. Während Weber sein Restaurant bereits Ende November eröffnet, zieht "Uhren Herr", der im Gebäude unter anderem einen Verkaufsladen und eine Werkstatt für Kuckucksuhren betreiben wird, im kommenden Frühjahr ein.

Platz für Gastronomie und Handel ist genug: Das Gebäude ist 24 Meter breit und 52 Meter lang, bis zum First vier Stockwerke hoch und mit einer Dachfläche von 2000 Quadratmeter versehen. Die Grundfläche des Gebäudes beträgt 1200 Quadratmeter. Das Gebäude beherbergt neben einer großen Küche, Sanitäranlagen und Personalräumen in einer oberen Etage auch noch eine große Saal, der voraussichtlich 2021 eröffnet wird und beispielsweise für Geburtstage, Hochzeiten oder weitere Feste mit Bewirtung gebucht werden kann.

Sobald der Besucher durch den großen, hellen Eingangsbereich geht, fällt der Blick als erstes auf die große Haupttheke. Hier möchte "Webers Esszeit" unter anderem Kuchen verkaufen. Auch eine italienische Eisdiele ist dabei. Desweiteren bietet das Restaurant Frühstück, Mittagstisch und durchgehend warme, badische Küche an. "Sieben Tage die Woche, 360 Tage im Jahr. Geschlossen haben wir nur vom 24. bis 26. Dezember, an Silvester und Neujahr. Ansonsten haben wir immer geöffnet", erklärt Weber. Los geht's bereits morgens um 8 Uhr, die Küche ist bis 21 Uhr geöffnet.

Insgesamt 20 Vollzeitkräfte in den Bereichen Service, Theke, Küche und Konditorei gehören zum Personal. Hinzu sollen noch circa 20 Aushilfskräfte kommen. Weber, gelernter Koch und Küchenmeister, wirkt hauptsächlich als Geschäftsführer im administrativen Bereich. "Das Haus braucht einen Denker und Lenker. Wobei ich die Küche und Konditorei nicht außer Acht lassen möchte", betont der Haslacher.

Restaurant ist 360 Tage im Jahr, sieben Tage die Woche geöffnet

Das Gebäude strahlt von innen vor allem Helligkeit aus. Die Wände sind mit Holz im Schwarzwaldstil verkleidet – aber weit weg vom "Eiche-rustikal-Stil". Sobald der Besucher an der großen Theke vorbei geht, betritt er den "Dorfplatz". Von dort geht es in vier verschiedene Gaststuben mit insgesamt 250 Sitzplätzen. Auf der Terrasse finden noch einmal 150 Stühle Platz. Jedes "Stüble" hat sein eigenes Thema, wie beispielsweise "das Vogtsstüble", erklärt Weber, während er zwei Elektriker grüßt, die gerade Lampen installieren und Rücksprache mit Silke Endres von der Baufirma Kaspar Holzbau hält. Jeder scheint hier jeden zu kennen. Zimmermänner, Elektriker und Fliesenleger verschiedener Firmen sind an allen Ecken und Enden des Gebäudes beschäftigt. "Hier verändert sich jeden Tag etwas. Das ist das Spannende", sagt Weber begeistert. Alle Handwerker arbeiten derzeit auf Hochtouren.

Die Nähe zum Freilichtmuseum zieht sicherlich innerhalb der Saison viele Touristen in das Erlebnisdorf "Uhrwerk". "Wir möchten aber auch ganz bewusst für die Einheimischen da sein", betont Weber. Das Restaurant ist kein Saisongeschäft, sondern soll gleichermaßen für die Einwohner in der Region Treffpunkt sein, so der Gastronom. Gerade deshalb ist der Betrieb auch das ganze Jahr über offen.

Christian Weber kommt aus Haslach und ist gelernter Küchenmeister. Von 2008 bis 2018 betrieb er das Restaurant "Grüner Baum" in Haslach.