



150 Jahre war das Gasthaus „Schellenberg“ mitsamt seinem schönen Biergarten in Familienbesitz, seit Frühjahr hat es Manja Wolf-Voit gepachtet – und für so einigen Wirbel gesorgt.

FOTOS BOV

CHIEMGAUER IM PORTRÄT

Fleischlose Verführung

Anfangs war es ein Aufreger: Ein bayerischer Biergarten ganz ohne Fleisch, sogar vegan. Wurstsalat und Pressack: Fehlanzeige. Die Erregung hat sich inzwischen gelegt. Im „Schellenberg“-Biergarten sind die Gäste jetzt fleischlos glücklich.

VON KLAUS BOVERS

Bergen – Auf einem Höhenrücken mit Traumblick auf die Berge liegt seit 150 Jahren das Gasthaus „Schellenberg“. Mit einem Biergarten unter alten Kastanien. Der schöne Platz war immer in Familienbesitz, seit April ist er zum ersten Mal verpachtet, und seither wird hier vegan gekocht.

Allen Spötteleien zum Trotz: Die Gäste erleben das reine Vergnügen, und Chiemgauer Gastronomen und Köche reiben sich verwundert die Augen. Der „Schellenberg“ ist quasi über Nacht eine Top-Adresse geworden, trotz seines fleischlosen, sogar veganen Angebots. Wer bitte schafft denn so etwas?

Manja Wolf-Voit, die freundliche Wirtin, nennt sich selbst „flippig“: Lieblingsfarbe Bunt mit Zielrichtung Rot, wacher Blick aus grünen Augen, kocht wie eine Künstlerin und tauscht sich auch selbstbewusst aus über das Thema Essen – „mein Essen“, wie sie es gerne nennt.

In Traunstein kennt man ihr Essen seit Jahren aus „Manjas Cantina“, einem freundlichen, bunt möblierten Ort mitten in der Stadt. Jetzt ist es unter anderer Leitung, aber immer noch ideal

für eine entspannte Mittagspause mit außergewöhnlichem Essen. Berühmt war dort Manjas Platte „Von allem etwas“.

Eine Zeit lang hat sie in Traunstein auch für die Mittagsbetreuung einer Schule gekocht. Als dann das Schul-Essen ausgeschrieben werden musste und auf einen anderen Anbieter umgestellt wurde, plante die Gemeinde Bergen gerade, beim Schul-Essen von Tiefkühl auf frisch und warm umzustellen. Manja war den Bergenern nicht unbekannt, sie übernahm die Aufgabe und kam so auch in Kontakt mit dem Wirt vom Schellenberg. Sie wurden sich bald einig – als Erbe, aber nicht zum Wirt geboren, hatte er das Gasthaus nur aus Tradition weiter betrieben.

Echte Tradition ist für die neue Wirtin nichts Fremdes; ihr Biergarten schaut aus wie ein bayerisches Genrebild: Heiteres Alt- und Jungvolk an vollen Tischen, in der Sonne leuchtende Herbstfarben, die Musik spielt, und auf dem Tanzboden geht's zu. Viele fröhliche Kinder – doch so gut wie keine Tracht, und die Blasmusik kommt von den „Chiemsee Dixies“. Ein Biergarten als Versuchs-Biotop für fröhlichen Wandel? Auf dem Teller wie auf dem Tanzboden?

Die Missionarin macht sie nicht gerne

Manja bringt für so ein Experiment – was ja längst ein Erfolg ist – die richtigen Zutaten mit: Ihre Überzeugung, wenn es um das Thema fleischlos geht, aber auch die Beweglichkeit, Gäste als Menschen mit all ihren Eigenheiten zu sehen. „Früher

hat es auch nur einmal in der Woche Fleisch gegeben“, meint sie, „also warum nicht auch in einem vegetarischen Gasthaus einmal am Sonntag Fleisch?“ Dafür schmeißt sie dann ihren Burger-Grill an – natürlich mit Bio-Fleisch. Manja verführt halt lieber, als dass sie die Missionarin macht. „Mit meinem Portobellopilz-Schnitzel mit grünen Bohnen, Spätzle und Wurzeljus-Sauce krieg ich auch die Kerle!“ – sie weiß: Schnitzel heißt das Zauberwort, oder Pflanzlerl, auch wenn diese aus schwarzem Amaranth sind und mit Hummus und Tabouleh serviert werden.

Die Vielfalt der orientalischen Küche ist Manjas große Vorliebe, hin und wieder gibt es einen orientalischen Abend. Als Erfolg wertet sie es, wenn von den 60 Essen an einem Abend nur drei Mal der fleischhaltige Burger gewählt wurde.

Manchmal hilft die auch trickreich nach: So folgender Dialog mit dem Gast: „Sagen Sie, was war denn da jetzt als Füllung drin?“ „Das war Grünkern!“ „Wirklich? So schmeckt das also, toll!“ Das Wort „Grünkern“ müsse ja nicht unbedingt auf der Karte stehen, meint Manja, „und wenn veganes Essen nicht schmeckt, dann liegt es meist daran, dass jemand schlecht kocht!“

Sie selbst ist Vegetarierin aus Überzeugung, Veganerin nur „auf der Schmalspur“. Wenn ein Hardcore-Veganer sie in Diskussionen verwickeln will, kann es schon mal sein, dass sie „mit dem z'sammrumpelt“. Ihr persönliches Motiv, fleischlos zu leben, ist das vermeidbare Tierleid; auf dem Land aufgewachsen weiß sie, wie das alles so läuft, und beim Thema

Massentierhaltung verdunkelt sich ihre Stimme.

Das Kochen hat sie sich selber beigebracht, angefangen bei der Oma in der Küche. 20 Jahre ist sie jetzt in der Gastronomie, zwölf davon als selbstständige Wirtin, „eine richtig harte Schule war das!“ Ihr veganes Catering hat einen Ruf bis München.

Inzwischen sind die Gäste auf dem Schellenberg von der Sommer-Bühne im Biergarten in die gemütliche Stube mit den Flohmarkt-Stühlen und bunten Tapeten gewechselt. Es duftet gut, und einen Kachelofen gibt's auch. Noch so eine Verführung!



An der Hausfassade hat sie sich schon verewigt – damit man gleich sieht, wer jetzt auf dem Schellenberg Chefin ist.

NACHRICHTEN AUS:

TRAUNSTEIN
BERGEN
SIEGSDORF

VOR 99 JAHREN

Ausrufung des Freistaats

Traunstein – In der Nacht auf den 8. November jähren sich zum 99. Mal die unblutige Revolution in München und die Ausrufung des Freistaats Bayern durch Ministerpräsident Kurt Eisner. Daran erinnern der Kreisverband der Linkspartei und die Friedensinitiative Traunstein, Traunreut, Trostberg am Sonntag, 5. November, ab 18 Uhr mit einer kulturellen Gedenkveranstaltung im „Bräustüberl“ am Stadtplatz. Werner Eckl liest Texte einer Dokumentationssendung des BR. Es spielen das Bläserensemble „BrucknBlech“ und das Bläserquintett von „drent und herent“.

Rat berät über Bau-Themen

Siegsdorf – Gemeinderats-sitzung ist am Montag, 6. November, ab 19 Uhr im Sitzungssaal im Rathaus. Auf der Tagesordnung stehen mehrere private Bauanträge, ein Antrag auf Nutzungsänderung einer Gaststätte in Geschäftsräume, und die Aufstellung des Bebauungsplanes „Theresienstraße“ für das Betriebsgelände der Firma Feil.

TRAUNSTEIN

Nuts-Kulturfabrik – „Do The Faz“ Club-Jazz mit Mo'fazz heute, Samstag, 20 Uhr. Kontakt: Telefon 0861 / 84 31