

„Ratskeller“ schließt am 27. Februar

Von unserem Redaktionsmitglied
Thomas Schreiner

LAUDA. Am Sonntag, 27. Februar ist endgültig Schluss: Das renommierte Hotel und Restaurant „Ratskeller“ in der Josef-Schmitt-Straße in Lauda schließt an diesem Tag endgültig seine Pforten. Damit endet eine fast 84-jährige Familientradition, die der Großvater des jetzigen Küchenchefs und Inhabers Werner Bachmann 1927 begründet hatte und von seinem Vater Oscar fortgesetzt wurde. Eine schwere Krankheit, an der er seit rund einetnhalf Jahren leidet, zwingt Werner Bachmann (Jahrgang 1948) nun zu diesem schwierigen Schritt.

Eigentlich sollte Tochter Yvonne Bachmann-Mayer die Nachfolge antreten, da sie nach ihrer Ausbildung als Köchin in den Sternrestaurants „Schweizer Stuben“, „Burg Staufen- eck“, „Schloss Bensberg“ sowie in Tophäusern in St. Moritz und Monte Carlo ideale Voraussetzungen geschaffen hatte, um in die Fußstapfen ihres Vaters zu treten. Doch sie erwartet in Kürze ihr drittes Kind und die Belastung wäre dadurch zu groß. Ihr Bruder Sebastian ist Leistungssportler und fällt deshalb ebenfalls aus. Alexander, ein weiterer Bruder, orientiert sich nach seinem BWL-Studium zurzeit beruflich in eine andere Richtung.

Wie Alexander Bachmann in einem Gespräch mit den Fränkischen Nachrichten erläutert, werden das Hotel als auch das Restaurant „Rats-

keller“ am Sonntag, 27. Februar, zum letzten Mal geöffnet haben. „Bereits gebuchte Feierlichkeiten“, so Alexander Bachmann weiter, „werden aber noch bis Juli ausgerichtet.“ Zusagen für Kommunionfeiern, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern werden eingehalten. Es wird nun zunächst erst der öffentliche Hotel- und Restaurantbetrieb geschlossen.

1927 wurde der „Ratskeller“ von Oscar Bachmann sen. und seinem Schwager Wilhelm Jäger eröffnet. Den in Köln am Rhein geborenen Hotelfachmann Oscar Bachmann „verschlug“ es durch die Heirat mit Anna Jäger, einer Konditormeistertochter aus Lauda, ins Taubertal.

Im Gepäck hatte er ein stattliches Bündel internationaler Erfahrung, die er nach seiner Lehre im Hotel „Württembergischer Hof“ in Nürnberg gesammelt hatte.

So war Oscar Bachmann senior vor seiner Selbstständigkeit an führenden Hotels in Europa und Übersee wie unter anderem dem Hotel „Des Bergués“ in Genf, dem Hotel „Du Palais“ in Biarritz, dem Hotel Ritz in Madrid, dem „Casino Municipal“ in Cannes, den Carlton-Hotels in Paris und London, den Londoner Hotels „Waldorf“ und „Piccadilly“, dem „Palace Hotel“ in Scheveningen (Holland) sowie dem „Ritz-Carlton“ Hotel in Philadelphia tätig.

Dieses geballte internationale Fachwissen setzte er in dem nach seinen Angaben erbauten Hotel „Ratskeller“ in Lauda um.



Hat am Sonntag, 27. Februar, das letzte Mal geöffnet: Das Hotel und Restaurant „Ratskeller“ in Lauda. Inhaber Werner Bachmann muss aus gesundheitlichen Gründen schließen, eine Nachfolge gibt es nicht. BILD: THOMAS SCHREINER

Die zur damaligen Zeit nach modernsten Gesichtspunkten ausgewählte Ausstattung des Hauses war ein Novum im badischen „Hinterland“. Mit Zentralheizung, Kühlanlage sowie fließend kaltem und warmem Wasser wurde der „Ratskeller“ rasch zu einem der führenden Häuser in der Region.

1957 trat Sohn Oscar nach knapp zehnjährigem Aufenthalt mit vier Hotel-Stationen in den USA in den elterlichen Betrieb ein. 1969 übernahm er ihn komplett von seinem Vater und führte den „Ratskeller“ mit seiner Frau Marianne bis 1986.

Oscar Bachmann starb im Juli 2006 im Alter von 80 Jahren.

Bereits 1986 übernahm mit dem Sohn und mehrfach in internationalen Wettbewerben ausgezeichneten Küchenmeister Werner Bachmann und seiner Frau Anneliese, einer gelernten Hotelfachfrau und hervorragenden Köchin, die dritte Generation die Führung des „Ratskellers“.

Dass Tradition kein Rückschritt ist, stellte Werner Bachmann, der in verschiedenen Stetgenberger Renommee-Hotels als Küchenchef mit einer 21-Mann-Brigade tätig war, immer wieder mit seiner Liebe zur

Kochkunst unter Beweis. Er hatte das Restaurant „Ratskeller“ zu einer kulinarischen Topadresse im Badischen Frankenland gemacht.

Diverse Restaurantführer wie Michelin, Gault Millau, Aral-Schlemmeratlas und andere bestätigten eine vorzügliche Qualität bei hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.

i 2007 wurde der „Ratskeller“ in Lauda vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga als „Drei-Sterne-Komfort-Hotel“ ausgezeichnet.