

# Sieben Generationen gelebte Gastlichkeit

## Gasthäuser mit Geschichte im Landkreis: Seit 1666 gibt es in Soisdorf die Gaststätte Walk

**EITERFELD (wim/was).** Zahlen wie 222 nennt man „Schnapszahl“. Die folgende Geschichte hat im weitesten Sinne des Wortes auch etwas mit Schnaps zu tun. Seit 222 Jahren gibt es den Gasthof mit Restaurant „Zum Goldenen Stern“ in Soisdorf.

Der Gasthof ist, und das ist wohl einmalig in der Region, in der siebten Generation im Familienbesitz. Seit 1666 kann der Name Walck, damals noch mit „ck“ geschrieben, in dem kleinen Ort an der Landstraße von Großentaft nach Mansbach und Ufhausen nachgewiesen werden. Damals heiratete Abraham Walck eine geborene Gutberlet.

In der Familienchronik ist nachzulesen, dass dieser Abraham Walck wohl aus Flieden gekommen sei, aber ursprünglich soll seine Heimat Tirol gewesen sein. Im Jahre 1793 zogen Johann Heinrich Walk (geb. 1751) und seine Frau Maria Katharina, geborene Jost, in den „Schmiedenhof“, der zum „Birztkobengut“ gehörte. Am 6. Februar 1796 wurde den Eheleuten vom hochfürstlichen Rentamt Fulda die Brau-, Brenn- und Schankgenehmigung erteilt. Sie bauten ein Brauhaus, begannen mit der Brennerei und richteten eine Gastwirtschaft ein. Un-



Einladend ist das Gasthaus „Zum Goldenen Stern“ in Soisdorf mit seinen schmucken Blumen vor ebensolchem Fachwerk. Foto: W. Möller

ter dem Erdgeschoss wurde ein Gewölbekeller für die Einlagerung von Bier und Malz ausgehoben, der leider durch verschiedene Umbaumaßnahmen wieder

verschwunden ist.

Die zum 200-jährigen Bestehen der Gastwirtschaft verfasste Familienchronik ist spannend zu lesen und zeigt einen lückenlosen Ver-

lauf der Übergabe an die nachfolgende Generation. Johannes Walk gab im Jahre 1864 das Brennrecht zurück, nachdem Hessen preußisch geworden war.

Von ihm gibt es eine schaurige Geschichte: Bei einer nächtlichen Rückkehr von Rasdorf, von wo seine Frau stammte, über den Hellenberg bei Treischfeld soll er ein so schreckliches Erlebnis gehabt haben, dass seine Haare über Nacht schneeweiß geworden seien. Er hat kurze Zeit später sein Geheimnis mit ins Grab genommen.

Lag das Hauptgewicht früher auf Landwirtschaft und Gaststätte, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet hatte und Kristallisationspunkt des dörflichen Lebens war, so änderte sich das im Jahr 1990. Die heutigen Inhaber Gernot Walk (57), der 1984 Hof und Gastwirtschaft von seinem erkrankten Vater übernommen hatte, und seine Frau Susanne (52), geborene Zimmermann aus Arzell, betreiben den Goldenen Stern seither schwerpunktmäßig. In Fulda lernte Gernot Walk Koch und zog dann zur Vervollkommnung seiner Kenntnisse in die weite Welt. Stationen waren unter anderem Garmisch-Partenkirchen, die Bermudas und die Westküste Amerikas mit Los Angeles. Dabei konnte er Starköchen wie Charles Saliou über die Schulter schauen und die unterschiedlichste

internationale Küche kennenlernen.

Im Hause Walk gibt es deshalb ein differenziertes Speiseangebot. „Vom Wandersmann bis zum Feinschmecker“, umschreibt es Robin Walk (28). Er wird einmal den Betrieb weiterführen und hat sich eine eigene Note erarbeitet. Nach der Ausbildung zum Koch eiferte er seinem Vater nach und lernte ebenfalls die internationale Küche kennen und lieben. So war er in verschiedenen Häusern in der Schweiz, auf Kreuzfahrtschiffen wie der Aida, in Österreich und Neuseeland tätig. In der Hofa Akademie in Heidelberg absolvierte er erfolgreich die Weiterbildung zum Küchenmeister. Sein Bestreben ist es, die Speisen immer frisch „a la carte“ zuzubereiten. Neben regionalen und saisonalen Angeboten gibt es auch französische, asiatische und italienische Küche. Vater und Sohn arbeiten dabei Hand in Hand.

Eine Besonderheit ist noch erwähnenswert: Die Dorfjugend hat jeden Donnerstag ihren Stammtisch im Goldenen Stern. Ein wichtiger Aspekt, wenn es um die Förderung der dörflichen Gemeinschaft und des Vereinslebens in Soisdorf geht.