



Seit über 300 Jahren befindet sich das Haus in Familienbesitz: Im Krombacher Hotel und Restaurant „Zum Anker“ hat nun zum Jahreswechsel mit Thomas Stahl die nächste Generation das Ruder übernommen. Seine Eltern Bernadette und Bernd Stahl treten ins zweite Glied zurück und freuen sich, dass mit Sohn Thomas die Kontinuität gewahrt und die Tradition fortgesetzt wird. Fotos: Anja Bieler-Barth

Fest verankert in Krombach

KROMBACH „Zum Anker“: Nach 50 Arbeitsjahren übergab Bernd Stahl das Ruder an seinen Sohn

1991 hatte er die Geschäftsführung des Restaurants und Hotels von seinem Vater Willi übernommen.

nja ■ In der heute so schnelllebigen Zeit wird der Begriff Tradition oft viel zu früh bemüht, im Falle des Krombacher Restaurants und Hotels „Zum Anker“ und mit Blick auf dessen Inhaber jedoch trifft er ins Schwarze: Seit mehr als 300 Jahren befindet sich der ortsbildprägende Bau an der Hagener Straße in Krombach in Familienbesitz: Als anno 1943 Lina Burbach mit Willi Stahl den Bund fürs Leben schloss, geriet der ursprüngliche Hausname Burbach zwar nicht in Vergessenheit, jedoch in den Hintergrund.

Seit dem Jahreswechsel hat nun die dritte „Stahl“-Generation in dem Traditions-Gasthaus das Ruder übernommen: Nach über 50 Arbeitsjahren übergab Bernd Stahl die Geschäftsführung an seinen Sohn Thomas.

Der Schritt, ins zweite Glied zurückzutreten, sei ihm nicht schwer gefallen – gerade weil er die Gewissheit habe, dass sein Sohn die Kontinuität wahren wolle und werde, erzählte Bernd Stahl im SZ-Gespräch. Er selbst hatte die „Geschäfte“ anno 1991 von seinem Vater Willi übertragen bekommen. Ganz zurückziehen würden er und seine Ehefrau Bernadette sich nun nicht: 40 Jahre lang haben sie Tag für Tag gemeinsam ihre Gäste begrüßt und beköstigt: „Nun helfen wir gerne weiter mit, aber nicht mehr in leitender Funktion.“

Wenn er auf sein bisheriges Berufsleben zurückblickt, fühlt der 68-Jährige vor allem Dankbarkeit – insbesondere mit Blick auf die vielen Stammkunden, die der Familie seit Jahren und Jahrzehnten die Treue halten. Die Kontakte zu den Gästen sind gewissermaßen das „Salz in der Suppe“. Und so war es zwar sicherlich ein Kraftakt, von morgens bis abends in der

Küche, hinter dem Tresen und an der Rezeption Präsenz zu zeigen, aber einer, der Freude bereitete und Erfüllung bescherte. Bis 2014 gab es nicht einmal einen festen Ruhetag in der Woche.

Bei allem Fokus auf der Wahrung von Tradition und Kontinuität wurde aber immer wieder auch in die Zukunft des Hauses investiert. „Früher waren hier auch Landwirtschaft und eine Bäckerei untergebracht, und im jetzigen Restaurant gab es ein Lebensmittelgeschäft“, berichtet der historisch interessierte Bernd Stahl. Ab 1960 baute die Familie in mehreren Etappen das alte Fachwerkhaus um und aus. In den 1990er-Jahren wurde insbesondere der Hotelbetrieb erweitert; heute stehen 30 Betten für Gäste aus nah und fern bereit. Bernd Stahl lernte das Kochhandwerk im Haus der Siegerländer Wirtschaft in Siegen, bevor er sich in der „Anker“-Küche

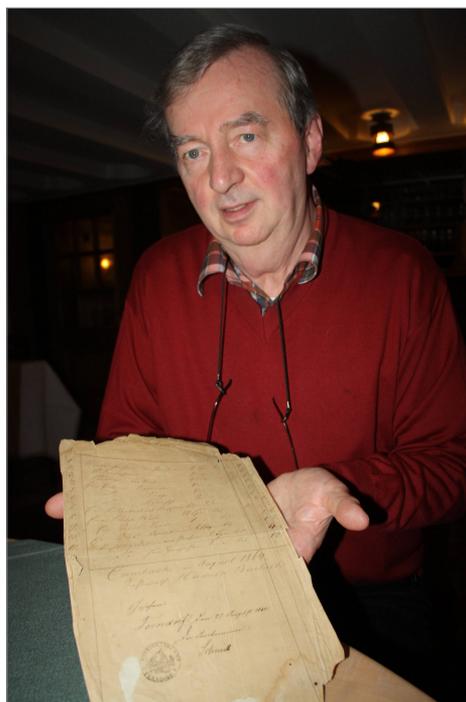
kreativ verwirklichte. Einige Gerichte kamen und gingen im Laufe der Zeit, andere blieben. Familie Stahl legt Wert darauf, alte Siegerländer Speisen nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Und so reicht die Bandbreite der Speisekarte von den „Dickten Bohnen“ bis hin zu moderner internationaler Küche.

Bernd Stahl ist nicht nur begeisterter Koch, sondern auch passionierter Sammler – davon zeugt auch das heimelige Interieur der Gaststuben und Flure. In seinem Besitz befinden sich aber auch Speisekarten der Jahre 1864 und 1889 – handschriftlich verfasst und nur noch mühsam zu entziffern. Das 1864 noch feilgebotene „Butterbrot mit Fleisch und Käse“ hat es schon länger nicht mehr auf den Speiseplan geschafft...

Als der heutige Senior im „Anker“ das Ruder übernahm, führte er alsbald eine Neuerung ein, an die er sich lachend und gerne erinnert: „Damals gab es noch dreigeteilte Teller für den Hauptgang. Ich habe dann aber auf das heute gängige Teller- und Schüsselsystem umgestellt.“ Und dies in Zeiten, als noch per Hand gespült wurde. „Mein Vater hat damals augenzwinkernd zu meiner Mutter gesagt: Das macht der Junge nur, um uns ärgern...“

Nun also ist Sohn Thomas am Zug. Der 40-jährige Koch und Betriebswirt freut sich darauf, in die Fußstapfen nicht nur seines Vaters treten zu dürfen – zeitgleich die Tradition fortzuführen und neue Kundenkreise zu erschließen. Das Hotel „Zum Anker“ bleibt also weiterhin fest verankert in der Krombacher Ortsmitte.

Apropos: Diesen Namen trägt das Haus seit 1960. Der Grund ist keineswegs in maritimen Gefilden zu suchen. Der Anker an der Fassade ist laut Bernd Stahl genauso alt wie das Gebäude selbst. „Er hat aber nicht die Bedeutung des Ankers in der christlichen Seefahrt, sondern ist ein Zeichen der Sesshaftigkeit“, so Stahl. An der alten Handelsstraße gelegen war der „Anker“ Raststätte und Herberge für Reisende und Geschäftsleute. Auch diese Tradition führt Familie Stahl nicht nur mit Blick auf die benachbarte Brauerei bis heute fort.



Bernd Stahl, der 40 Jahre lang Küche und Ambiente im „Anker“ geprägt hat, ist leidenschaftlicher Sammler. Zurecht stolz ist er u. a. auf diese Speisekarte aus dem Jahr 1864.

Anja Bieler-Barth