

# Franken: „Altes Kurhaus am See“

## Gastronomisches Juwel am Rande des Steigerwaldes

von Weltenbummler Frank Hoffmann

Am Rande des Steigerwaldes, 15 Kilometer von der Barockstadt Bamberg und mitten im grünen Tal des Flüsschens Aurach, liegt das Dörfchen Trabelsdorf. Das alte Trabelsdorfer Schloss und die romantische Burg Lisberg, zahlreiche Seen und Teiche sowie herrliche Wanderwege durch Wiesen, Auen und unendliche Wälder boten bereits Anfang des vergangenen Jahrhunderts für zahlreiche Sommerfrischler einen Grund, den Weg nach hier zu suchen.

Im Jahre 1928 wurde daher vom damaligen Inhaber der ortsansässigen Brauerei, dem Braumeister Emil Beck, das „Alte Kurhaus“ zwischen Wald und See im damals anerkannten „Wald- und Luftkurort Trabelsdorf“ erbaut. Damit konnte er den bereits aus ganz Deutschland anreisenden Erholungssuchenden eine angemessene Übernachtungsmöglichkeit bieten. Jedes Stockwerk besaß bereits ein Badezimmer mit kohlebeheizbarem Badeofen!

Unter den Nationalsozialisten diente das Haus dann in den dreißiger Jahren als Arbeitsdienstlager. Während des zweiten Weltkrieges fanden hier viele Flüchtlinge eine Übergangsheimat.

### Gendarm & Schuhmacher

In den fünfziger Jahren befand sich im Erdgeschoss die Polizeistation inklusive Wohnung für den Gendarm und dessen Familie. Ende der fünfziger Jahre zog eine Schuhfabrik in den großen Tanz- und Festsaal und man produzierte hier in Trabelsdorf die berühmten Waldi-Schuhe zusammen mit den Hauptwerken in Haßfurt und Bamberg.

In den sechziger und Anfang der siebziger Jahre zogen sich Künstler nach hier, denn auch die wissen, wo es schön ist. Ein Musiker der Bamberger Sinfoniker konnte hier ungestört seine Etüden proben. Auch ein Kunstmaler-Atelier zog in die wieder geräumten Räume, wo einst Lederhüte zu Schuhen verwandelt wurden.



### Wieder Ziel für Feinschmecker

Im Jahr 1975 allerdings war Schluss mit der Zweckentfremdung des Hauses. Die Enkelin des alten Braumeisters, Marianne Grimmer, und ihr Mann Rudolf eröffneten nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten endlich wieder das Hotel mit angeschlossenem Restaurant. Das Alte Kurhaus war plötzlich wieder kultureller und kulinarischer Mittelpunkt der Region. Das fleißige Ehepaar komplettierte im Laufe der folgenden Jahre das Anwesen um einen Bier- und Wintergarten, ein zweites Hotelgebäude und machten das oberfränkische Speiselokal zum 1. Fischrestaurant im Landkreis. Fische aus eigener Zucht sowie aus aller Welt sind hier die Spezialitäten. Die regionale Küche wird ganz groß geschrieben. Hochzeiten, Jubiläen, Betriebs- und Familienfeste sind bald an der Tagesordnung.

Seit einigen Jahren nun hat wieder eine neue Generation aus der Beck-Grimmer-Dynastie im Familienbetrieb das Ruder übernommen. Jürgen Grimmer absolvierte seine Ausbildung zum Koch in internationalen Spitzenhotels. Er und seine „Kurhausköche“ erhielten in den vergangenen Jahren wiederholt Auszeichnungen bei Wettbewerben.

### An die Töpfe, fertig, los ...

So zum Beispiel im September 2000: Dampfschwaden ballten sich unterm Dach, der Duft garerender Speisen erfüllte den Raum. Vier Köche im Wettlauf mit der Uhr. Kochduell in Trabelsdorf! Im Gegensatz zum Fernsehen wurde hier den Zuschauern ein Kochduell serviert, bei dem sie riechen und fühlen konnten, ein Köchewettstreit, bei dem alles 100 Prozent „live“ vonstattenging. Anlass für das Duell am Herd war der 25. Jahrestag der Wiedereröffnung des „Alten Kurhauses“. Küchenmeister Grimmer und sein Lehrling Christian Steuer hatten ein Team des Vereins der Bamberger Köche herausgefordert. Al-



lerdings waren die „Fernsehregeln“ abgeändert, so dass beide Teams in etwa die gleichen Zutaten verwandten, jedoch die Kreation offen blieb.

Aus Fairnessgründen möchten wir in diesem Artikel die Sieger nicht nennen, als Fußnote jedoch anmerken, dass die Bamberger Köche am Ende sehr enttäuscht nach Hause fuhren.

Besondere Spezialitäten in Trabelsdorf sind neben der weiter ausgebauten traditionellen und Fischküche inzwischen die im eigenen Holzbackofen nach altfränkischen Rezepten gebackenen Käse- und Streuselkuchen sowie das Holzbackofenbrot.

Natürlich wurde auch den Hotelzimmern ein neuer, komfortablerer Standort verpasst. Selbstverständlich kann inzwischen jeder Gast sein Privatbad direkt vom gemütlichen Zimmer aus betreten. Ein moderner Lift, erst kürzlich im nagelneuen Anbau in Betrieb genommen, erfreut fußkranke und faule Gäste.

### Fesche Dirndl und fünf Buben

Der liebevollen Dekoration des Restaurants und des großen Wintergartens sieht man die geschickte Hand und den guten Geschmack der Chefin an. Aber nicht nur hier wird die Hand von Ute Grimmer gebraucht – auch privat ist sie gefordert – sie ist Mutter von fünf munteren Buben!

[www.fotoundreisen.de](http://www.fotoundreisen.de)