Neustart in der Bauernscheuer

In der Tailfinger Bauernscheuer gibt es künftig keine griechische Küche mehr. Eigentümer Ben Ludwig hat ein neues gastronomisches Konzept für das Fachwerkhaus entwickelt. *Von Benjamin Roth*



Ben Ludwig ist Eigentümer der Bauernscheuer in Tailfingen und will dort ab Mitte bis Ende November mit einem neuen gastronomischen Konzept eröffnen. *Foto: Benjamin Roth*

In der Bauernscheuer im Tailfinger Ortskern tut sich etwas. Passanten dürfte bereits aufgefallen sein, dass der Außenbereich des langjährigen griechischen Lokals derzeit mit einem rotweißen Absperrband umgeben ist. Auch im Inneren des Fachwerkgebäudes laufen umfassende Renovierungsarbeiten. Die Küche und Spülküche sind bereits entfernt worden. Auch die Tische und Bänke im Gastraum, auf denen vor einigen Wochen noch gespeist wurde, sind Geschichte.

Ende August sind die vormaligen Pächter Katja Leonhardt und Menelaos Panasakos mit ihrem griechischen Lokal nach Onstmettingen umgezogen und haben dort den „Club Kate“ übernommen. Seither gibt es in der Bauernscheuer kein gastronomisches Angebot mehr.

Doch den Albstädtern muss nicht bange sein. Bereits Mitte bis Ende November wird in dem traditionellen Gebäude ein neues Kapitel aufgeschlagen. An diesem schreibt derzeit Ben Ludwig. Er ist Eigentümer der Bauernscheuer und hat die Immobilie vor circa zwei Jahren mit seiner Frau gekauft. „Wir mögen Fachwerk. Die Bauernscheuer hat uns daher sehr gut gefallen“, sagt Ben Ludwig im Gespräch mit unserer Redaktion.

Künftig keine griechische Küche mehr

Der Entschluss zum Kauf der Bauernscheuer sei schnell gefallen. Dass er in dieser selbst kulinarisch tätig wird, war jedoch nicht Plan A. Eigentlich habe er die Immobilie weiter verpachten wollen. Dann habe es jedoch Schwierigkeiten mit den vorherigen Pächtern gegeben. Für diesen Fall hatte Ben Ludwig jedoch Alternativen in petto.

Eine davon war es, die Bauernscheuer selbst zu betreiben. Und diese wird nun Wirklichkeit. Das gesamte Konzept verraten will der Reutlinger, der für den Betrieb der Bauernscheuer nach Albstadt zieht, aber noch nicht. Nur so viel: Es wird künftig keine griechische Küche in der Bauernscheuer mehr geben. Auch nicht vorgesehen ist ein klassisches Restaurant mit À-la-carte-Menü.

Etagen werden unterschiedlich genutzt

Stattdessen werden die unterschiedlichen Etagen der Bauernscheuer verschiedenen Bestimmungen zugeführt. Was für die Gäste neu sein dürfte, ist das zweite Obergeschoss. Dieser Bereich wurde gastronomisch zuletzt nicht bespielt, soll nun jedoch wieder in den Abendstunden zur Geltung kommen. Im Erdgeschoss und ersten Obergeschoss hingegen soll nachmittags Betrieb herrschen. „Schwarzes Gold“ spielt dabei laut Ben Ludwig eine Rolle. Was genau geplant ist, darüber möchte er die Albstädter aber noch eine Weile rätseln lassen.

Fachwerk zur Geltung bringen

Fest steht: Das Fachwerk des Gebäudes, das wohl aus dem Jahr 1690 stammt, will Ben Ludwig daher besonders betonen. Das Gebälk möchte er mit Licht in Szene setzen und im Gastraum eine Ecke zur Historie der Bauernscheuer einrichten. „Bis dahin wollen wir noch viel über das Haus herausfinden.“ Wer Unterlagen oder sonstige Informationen zu dem historischen Gebäude hat, darf sich gerne bei Ben Ludwig melden.

Ideen hat der Eigentümer der Bauernscheuer noch zahlreiche weitere. Nun stehen in den kommenden Wochen jedoch zunächst umfassende Renovierungsarbeiten an. Diese sind nicht immer einfach, zumal der Denkmalschutz, unter dem das Gebäude steht, Herausforderungen mit sich bringt. Den Termin zur Eröffnung will Ben Ludwig zu gegebener Zeit bekannt geben. Dann will er auch das Geheimnis lüften, was konkret angeboten wird.

Gastronomie ist Neuland

Die Gastronomie ist für Ben Ludwig grundsätzlich Neuland. Viele Jahre war er im Personalbereich und im Vertrieb tätig und später selbstständig. Jetzt will er die Bauerscheuer als „LBS“ – die Abkürzung steht für „Ludwigs Bauernscheuer“ bekannt machen – und Tailfingen ein exklusives Gastro-Angebot verschaffen. In den Kanälen der Bauernscheuer in den sozialen Medien können Interessierte die nächsten Schritte verfolgen.

Anzeige







Schwabo à la carte
Genussvolles aus der Region

Alle Neuigkeiten aus der regionalen Gastro-Szene, Rezepte, Tipps und Trends kompakt für Sie zusammengefasst.

»Schwabo à la carte« erscheint 14-tägig immer donnerstags passend zur Mittagszeit.

QR-Code scannen und anmelden

schwabo.de/gastro-nl

Scanne mich

Jetzt **kostenlos und unverbindlich** anmelden!

Schwarzwälder Bote