

Der Schwarze Bär tanzt wieder

Weimars ältestes Gasthaus am Markt steht für Tradition mit neuem Anstrich



Regionale Küche mit modernem Twist nennt es der Küchenchef: Die Umschreibung macht neugierig und hat die Prüfung bei Einheimischen und Gästen der Stadt längst bestanden.

Seit der Neueröffnung des *Schwarzen Bären* im Frühjahr des vergangenen Jahres ist das Restaurant am Markt wieder zu einer beliebten Adresse geworden. Das mehr als 450 Jahre alte Gasthaus eröffnet unter Leitung des 32-jährigen Wahl-Weimarers Konrad Irmisch, der zusammen mit einem 20-köpfigen Team das größte Gasthaus der Innenstadt betreibt.

Gerade als andere Gastronomen überlegen, das Handtuch zu werfen, fängt der gebürtige Berliner in schwierigen Zeiten neu an: Inflation, Personalmangel und Unsicherheiten nach der Pandemie sprechen dagegen, schrecken den gastronomieerfahrenen Umweltingenieur aber nicht ab. Mit Küchenchef Manuel Kleinod und Serviceleiter Patrick Stadler hat er Vollprofis hinter sich, die das operative Geschäft stemmen. Und doch: »Kurz vor der Eröffnung hatte ich Bammel. Die nötigen Investitionen wuchsen höher als gedacht, das muss auch erstmal verdient werden. Was, wenn die Gäste



Ein Ingenieur wird Gastronom Drei Fragen an Konrad Irmisch



*Konrad Irmisch ist
Umweltingenieur
und arbeitet voll
als wissenschaft-
licher Mitarbeiter*

*an der Bauhaus-Universität Weimar.
Seit dem Frühjahr 2022 ist er der neue
Inhaber des »Schwarzen Bären«.*

Der Neustart für das Gasthaus ist gelungen. Gab es dennoch etwas, mit dem Sie nicht gerechnet haben? Dass wir so schnell gut ankommen – in und außerhalb der Stadt. Und, dass wir als Team zusammengewachsen sind – bei allen kleinen Reibereien, die natürlich nicht ausblieben. Ich kann mich auf alle verlassen.

Ihr Lieblingsgericht? Das darf ich eigentlich nicht sagen, weil ich immer das gleiche esse: Puten-geschnetzeltes. Das schmeckt hier einfach großartig. Es ist perfekt mit Estragon abgeschmeckt und nie zu schwer. Allerdings verzweifelt die Küche ein bisschen an meiner Einseitigkeit.

Wie bekommen Sie die zwei Jobs unter einen Hut? Besser: Wer gewinnt die Oberhand – der Ingenieur oder der Gastronom?

Zur ersten Frage: wenig Schlaf. Die zweite ist schwieriger: Ich bin tatsächlich gern Ingenieur, sehe mich aber auch in der Gastro, weil ich pragmatisch veranlagt bin. Als Studienberater und Studiengangskordinator wiederum habe ich viel mit Menschen zu tun. Bei beiden Aufgaben ist mein Ziel, dass sie sich wohlfühlen. Es freut mich, wenn das gelingt. Wohin das geht, kann ich noch nicht sagen. Im besten Fall beides.



ausbleiben?» bekennt Irmisch, der seine Stelle als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Bauhaus-Universität trotz Geschäftsführer-Tätigkeit weiter ausfüllt. Jetzt ein knappes Jahr später ist alles aufgegangen: Die Gäste kommen, loben Speisen und die Rückkehr des Weimarer Biers und freuen sich über die Aufwertung am alten Platz.

»Das funktioniert nur mit einem zuverlässigen Team. Dem Koch rede ich nicht rein und auf den Service kann ich mich verlassen.« Wichtig ist Konrad Irmisch die Ausrichtung der Küche: hausgemachte Thüringer Köstlichkeiten aus regionalen Zutaten. »Das ist nachhaltig und macht uns unabhängig von Lieferengpässen«, betont der junge Gastronom. Handgemachte Klöße und Rouladen oder das Brätl wird es immer geben, ansonsten variiert die Saisonkarte. Manuel

Kleinod ist ein kreativer Koch, hat in vielen Restaurants gekocht – unter anderem hat er bereits zwei Cafeterias eigenverantwortlich geführt – und trifft den Geschmack der Gäste. Er ergänzt traditionelle Gerichte mit eigenen Variationen. Ihm zur Seite stehen drei Köche unterschiedlicher Nationalitäten, was zur Bereicherung beiträgt. Im Service dominiert dagegen die »Thüringer Herzlichkeit« – Irmisch lacht dabei, schließlich musste er sich vor zehn Jahren auch erst daran gewöhnen. Es sei ein spezieller Humor, aber ehrlich und robust.

Zum Schwarzen Bären
Markt 20 · 99423 Weimar
Tel +49 (0) 36 43 · 877 67 48
täglich 12 – 23 Uhr
www.schwarzer-baer.de