

FRICKENHAUSEN

Franz und Brigitte Ehrbar verkaufen ihre Weinstube

**Von unserem Redaktionsmitglied Lara Meissner 02. Mai 2013 17:32 Uhr
Aktualisiert am: 04. März 2016 17:59 Uhr**

Das Erbe hat rösch gebratene Haut und saftiges Fleisch. Die Ente aus der Weinstube Ehrbar bislang geleitet von Franz und Brigitte Ehrbar, ist weit über Frickenhausen hinaus bekannt. Seit 1926 ist die Weinstube in Familienbesitz. Franz Ehrbar ist Koch in dritter Generation.

Jetzt legt er den Kochlöffel beiseite und geht mit seiner Frau in den Ruhestand. Nach 48 Jahren. „Einfach ist das nicht“, sagt er. „Aber wir wissen unser Lebenswerk ja in guten Händen.“



Ehrbars gehen, die Ente bleibt:

Die Weinstube hat neue Besitzer. Von links: Harald Kleibe, Brigitte und Franz Ehrbar, Sebastian Stahl. Foto: LARA MEISSNER

Die „guten Hände“ gehören Sebastian Stahl. Der 28-jährige Koch aus Würzburg übernimmt die Weinstube. Und er übernimmt auch das Markenzeichen der Ehrbars: die Ente. „Als fest stand, dass ich die Wirtschaft übernehme, haben Franz und ich uns über unsere Entenrezepte unterhalten – und lagen nur so weit auseinander“, sagt er und hält Daumen und Zeigefinger nahe zusammen. Was genau das Geheimnis der Ente „ohne Knochen“ ist, das will weder der junge noch der alte Koch verraten.

Nur soviel: „Die Knochen müssen von unten herausgenommen werden. Denn wenn die Haut oben offen ist“, erklärt der 65-jährige Franz Ehrbar, „dann wird das Fleisch trocken“, ergänzt der 28-jährige Sebastian Stahl. Er und Franz und Brigitte Ehrbar sind sich einig, in fast jeder Hinsicht. Umso leichter fällt es dem Ehepaar Ehrbar, in diesen Wochen Stück für Stück Abschied zu nehmen.

Von dem Fachwerkhaus, das 1576 erbaut wurde und in dem Franz Ehrbar am 2. Januar 1948 geboren wurde. Von der Küche, aus der die legendäre Ente stammt. Von den rund 200 Plätzen und den Gästen, die darauf gesessen waren und immer wieder gekommen sind. Und von ihrer Wohnung im oberen Stockwerk des Hauses, in die jetzt Sebastian Stahl einzieht. Dessen Wunsch war es schon immer, ein eigenes Restaurant zu haben. Mit seinem Geschäftspartner, Harald Kleibe, der eine Leidenschaft für alte Häuser hat und den Kauf der Weinstube finanzierte, haben sich die beiden nun diesen Wunsch erfüllt.

Nach seiner Lehre im Heidingsfelder Posthotel hat Stahl in namhaften Küchen gearbeitet, im Burghotel Oberlech am Arlberg, im Schweizerhof in St. Moritz und bis zuletzt als zweiter Küchenchef im Edelrestaurant Zarges in Frankfurt.

In ihren Umzugskartons haben die Ehrbars auch drei dicke Gästebücher, gefüllt mit Widmungen, Lobeshymnen auf das gute Essen und handgezeichneten Bildern. Wie die von Veit Relin – einem der vielen Prominenten, die im Ehrbar gegessen haben. Und sie haben den Kopf voll mit Geschichten aus 48 Jahren Gastronomiebetrieb. Zum Beispiel die, wie es dazu kam, dass die Ente keine Knochen hat: „Ein Einarmiger war mal hier – und konnte die Knochen nicht selber rausmachen“, erinnert sich die 63-jährige Brigitte Ehrbar. „Also hat Franz die Knochen rausgemacht.“ Den Nachfolger Sebastian Stahl kennt sie schon seit seiner Kindertage. Und auch Sebastian Stahl ist etwas in Erinnerung geblieben: „Die achteckigen schwarzen Teller mit dem roten Rand. Auf denen gab es beim 60. Geburtstag meiner Oma den Nachtisch. Überall waren Puderzucker-Sterne drauf. Das hat mich damals ziemlich fasziniert.“ Die Teller hat er wiedergefunden, als er bei einer ersten Besichtigung mit Franz Ehrbar durchs Haus ging. „Sie kommen jetzt wieder auf die Tische“, so Stahl. Und darauf wird dann das Erbstück angerichtet. Mit rösch gebratener Haut und saftigem Fleisch.

Quelle: <http://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Familienbesitz-Kochloeffel-Ruhestand-Stahl;art779,7447369>

© Main-Post 2017