



# Schmankerl der Natur

Wittmann – der Name steht in der Oberpfalz nicht nur für gute Gastronomie. Das Gasthaus ist gekoppelt mit einem Hotelbetrieb und einer Metzgerei, die Fleisch und Wurst aus nachhaltiger, ökologischer Produktion liefert.

Zwei Gemüsesupp'n, Reiberdatschi und ein sauers Lüngrl, bittschön“, ruft die Frau im Dirndl in die Durchreiche, hinter der sich Köche und Auszubildende um das Mittagessen kümmern. Sie bedient allein die vielen Gäste im Restaurant, dennoch wirkt sie gut gelaunt. Im Gasthof Wittmann geht es gemütlich zu. Obwohl viel los ist, herrscht keine Hektik – auch nicht in der gleichnamigen Metzgerei nebenan, wo sich eine Schlange vor der Theke bildet. Als Imbiss gibt es hier bayerische Schmankerl sowie Gerichte des Gasthofs zum Mitnehmen. Insgesamt bereitet die Küche für den Mittag 200 Essen vor. Abends sind es im Gasthof weitere 80 bis 120 Gerichte bei einem Durchschnittsbon von 12 € mit Getränken. Metzgermeister Norbert Wittmann ist selbst lei-

denschaftlicher Koch und beschäftigt in Gasthof, Metzgerei und Hotel 34 Mitarbeiter, davon zwölf Azubis. 1988 übernahm er, damals 22, den Betrieb seiner Eltern. Diese führten das Gasthaus seit 1960. Die rüstige Mutter des Junior-Chefs steht auch heute noch jeden Tag in der Küche: Das zeugt von wahrer Leidenschaft. Der Sohn, der mit 20 jüngster Metzgermeister Bayerns war, führt fort, was Betty und Georg Wittmann mit

Um- und Neubauten begannen. Das Hotel zählt heute mit 40 Zimmern zu den größten Hotels von Neumarkt in der Oberpfalz. „Unser Vorteil ist, dass wir Gastronomie, Metzgerei und Hotel als drei Säulen haben. Dass im Gasthof unser Fleisch und selbst produzierte Würste verwendet werden, kommt gerade bei denen an, die aufgrund der vielen Skandale ihren Fleischkonsum einschränken“, sagt der 42-Jährige, der auf eine nachhaltige, ökologische Unternehmensphilosophie setzt. Bei ihm gibt es ausschließlich Schweinefleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein sowie Rind- und Kalbfleisch in Bio-Qualität. „Unsere Kurzbratstücke reifen alle mindestens 20 Tage. Nach den Feiertagen gibt es schon mal zwei Wochen kein Filet, weil wir mit der Fleischreifung nicht nachkommen“, erklärt er. Zudem verwendet die Küche keinerlei Fertigprodukte. Alle Saucen werden selbstgemacht.



## Transparenz im Betrieb

Norbert Wittmann liegt die altbayerische Küche am Herzen, bereichert sie aber auch

mit neuen Ideen: Auf der Weißwurst-Karte steht z. B. Ausgefallenes wie das Weißwurst-Ragout mit gebratenen Austernpilzen oder Weißwurst-Mousse mit Zwetschgenröster und Zitronensorbet. Die Weißwurst ist dem Hausherrn ohnehin ein besonderes Anliegen. Sie galt ihm schon immer als Demonstrationsojekt, um zu zeigen, „was in der Metzgerei vor sich geht, wie hygienisch die Abläufe sind und was für gute Zutaten unsere Würste enthalten.“ Er hält nicht viel vom Gerede, deshalb hat er 2002 begonnen, Schulen und Kindergärten einzuladen. „Die Weißwurst eignet sich besser als jede andere Wurst: Nach der Betriebsführung konnten Gruppen sofort probieren“, sagt er.

„Eines Abends, wir hatten Schweizer Gäste, wurde ich in die Gaststube gerufen mit der Bitte, doch am nächsten Morgen ein Weißwurst-Seminar abzuhalten“, kommt der Wirt ins Erzählen. „Die Schweizer essen doch so gerne Weißwurst. Es war schon nach 22 Uhr, die Küche fertig. Trotzdem habe ich meine Metzger angerufen, ob sie morgens früher kommen könnten“. So fand 2005 das erste offizielle Weißwurst-Seminar für Gäste statt: der Grundstock zur Akademie. Es folgte die Ausarbeitung des Programms, das neben der Geschichte der Wurst auch Informationen über Qualitätsunterschiede, Zubereitung und Verzehr enthält. Diese werden in einer Prüfung abgefragt, deren Bestehen zum Zertifikat führt. Herzstück des Kurses ist jedoch die aktive Mitarbeit. Die Teilnehmer verspeisen die selbst hergestellten Würste zu guter Letzt bei einem wohl verdienten Weißbier. Die Idee ist markenrechtlich geschützt und besteht in der heutigen Form seit dem 6.10.2006. Es melden sich v. a. Privatpersonen, aber auch Gastronomen und Metzger an.

### Küche mit Stern

Neben dem Diplom, das schon 14 Fernsehender angelockt hat, ist Wittmann seit Jahren für seine Küche bekannt. Mit den zahlreichen Investitionen stieg das Gästeaufkommen in den letzten 20 Jahren. Dennoch passt die Küche, die 1993 von Küchenplaner Wolfgang Eibach eingebaut wurde, heute noch. Sie ist so konzipiert, dass darin zwei aber auch zehn Personen arbeiten können. So mancher Kollege Norbert Wittmanns wunderte sich schon, wie er nur zu dritt ein so hohes Gästeaufkommen handhaben könne. Da sei die optimale Aufteilung der Küche ausschlaggebend. „Für mich gibt es keinen besseren Planer. Er verkauft nicht nur Küchen, sondern beschäftigt sich mit der Materie in der Praxis“, sagt er über die Zusammenarbeit mit Wolfgang Eibach. Er wählte damals zwischen mehreren Anbietern. Entscheidend waren kleine Faktoren wie die Scharniere der Unterkühlschränke, die so angebracht sind, dass der Mechanismus nicht mehr verkleben kann. Zudem



Metzgerei und Gasthof Wittmann sind bekannt für Fleisch aus nachhaltiger Herstellung und die eigenen Würstwaren. Das Geschäft belebt seit 2006 die Weißwurst-Akademie mit Verkostung (o.).

habe er damals schon standardmäßig runde Kanten beim Küchenmeisterblock wie auch bei den Küchenmöbeln gehabt. Eine Besonderheit des Umbaus war eine Säule mitten in der Küche, von der man annahm, dass sie tragend war. Als die Maurer zum Umbau da waren, wurde klar, dass man sie gegen eine dünne Stütze austauschen könne. Das bedeutete eine Platzersparnis von 1/2 m<sup>2</sup>. Der Küchenplaner habe daraufhin alles in die Wege geleitet, um das noch kurzfristig zu ändern. Trotz etwaigem Verschnitt konnte die Änderung noch wenige Tage vor dem Einbau berücksichtigt werden. Seit dem Umbau musste Norbert Wittmann noch

keine Geräte austauschen. Einmal gab es einen Verschleiß an der Griddleplatte, die der Planer umgehend erneuerte. Jetzt gehören die Gasbrenner bei einer Kippbratpfanne gewechselt. „Ich wollte eigentlich ein neues Gerät anschaffen, aber der Eibach riet mir, für den halben Preis und ohne großen Arbeitsaufwand nur die Technik auszutauschen“, sagt der Betriebsinhaber.

Ob in Küche und Gasthof, Metzgerei oder Hotel – auf weitere Investitionen des Allroundtalents darf man gespannt sein. Für die Küche hat er seinen idealen Partner jedenfalls schon gefunden.

**view**

[www.hotel-wittmann.de](http://www.hotel-wittmann.de)

## ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Restaurant, Hotel und Metzgerei arbeiten Hand in Hand
- ➔ Fleisch und Wurst aus eigener Produktion
- ➔ Kundenbindung durch Transparenz in der Fleischverarbeitung
- ➔ Ökologische, nachhaltige Unternehmensphilosophie
- ➔ Jeden Samstag ein Seminar der Weißwurst-Akademie, um die für das Hotelgeschäft schwächeren Wochenenden zu beleben
- ➔ Wochentags individuelle Weißwurst-Seminare für Firmen etc.

## KONZEPT

Metzgerei mit Gasthof und Hotelbetrieb; ökologische, nachhaltige, transparente Unternehmensphilosophie

## Profi-Partner (Auswahl)

- **eibach Küchen GmbH:** MKN-Küchenmeister-Herdblock und Grillgeräte: MKN, Wolfenbüttel  
Kombidämpfer: Rational, Landsberg  
Spültechnik: Winterhalter, Meckenbeuren
- **Speisenpräsentation:** Blanco, Oberdingen
- **Kaffeemaschine:** Franke bremer, Grünsfeld
- **Dekoration/Servietten:** Duni, Bramsche