

Der Gasthof Schieser ist ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen

Seit 25 Jahren gehen die Gäste im Gasthof Schieser in Gottersdorf ein und aus - Die Speisekarte hält für alle etwas bereit



Das Foto zeigt das einladende Ambiente des Anwesens Schiesers im winterlichem Flair. Fotos: Anthea Fischer/privat

Gottersdorf. (afi) Betritt man [den Gasthof Schieser](#), so ist man sofort von einer freundlichen, fröhlichen und familiären Atmosphäre umgeben. Beim Blick auf die Speisekarte schlagen die Herzen der großen und kleinen Gäste höher. Ob Vegetarier oder leidenschaftlicher Fleischesser: Jeder wird fündig. Denn neben saisonalen Gerichten gibt es zahlreiche andere

Speisen - von regionalen Angeboten wie den Grünkernküchle oder dem Odenwälder Flammkuchen bis hin zu dem allseits beliebten Schnitzel mit Pommes und Salat oder einem saftigen Steak mit Kräuterbutter. Wem es danach nach einem Verdauungsförderer à la Schnaps gelüftet, kann sich von der vielfältigen Karte der Edelbrände und Liköre, die teilweise mehrfach prämiert sind, aus der eigenen Produktion inspirieren lassen. Seit inzwischen 25 Jahren gehen die Gäste im Schieser ein und aus.

Hintergrund

Es folgte die Erweiterung des Gastraums vor 14 Jahren, als sich der Sohn der damaligen Gastronomieinhaber zusammen mit seiner Frau entschloss, den Gasthof einige Jahre später zu übernehmen. Im April 2015 erfolgte dann besagte Übernahme. Seitdem kümmern sich Nadine und Michael Schieser um den gastronomischen Zweig, während Klaus Schieser die Tradition des Schnapsbrennens fortführt und zusammen

"Für die Salate oder die Steaks kommen viele Stammgäste sogar extra zu uns", freut sich Nadine Schieser, die in der Küche fleißig den Kochlöffel schwingt und zusammen mit ihrem Mann Michael den Gasthof leitet. Sonntags gibt es außerdem wechselnde Sonntagsessen. "Bis auf Veganer werden bei uns alle glücklich. Wir haben auch viele vegetarische Gerichte und die Karte ist sehr abwechslungsreich", meint Nadine

Schieser. "Von Jung bis Alt, wir haben hier alle Gäste und vor allem auch immer wieder Familien", so Michael Schieser. Seine Frau ergänzt: "Da wir selbst drei Kinder haben, achten wir sehr darauf, dass besonders die kleineren Gäste nicht zu lange aufs Essen warten müssen. Neben der Spielecke im Gastraum gibt es auch einen Spielplatz hinter dem Haus, und die Meerschweinchen sowie Hasen sind natürlich auch sehr beliebt."



Nadine und Michael Schieser

Beliebt sind allerdings nicht nur die Tiere, sondern auch die vier Ferienwohnungen und die zwei Doppelzimmer, die man das ganze Jahr über buchen kann und um die sich hauptsächlich die Eltern von Michael Schieser, Babara und Klaus Schieser, kümmern. Einige Gäste kommen sogar jedes Jahr wieder wie die Niederländer, die

(mit ihren Töchtern Leni und Mara) führen den Gasthof Schieser in Gottersdorf, der seit 25 Jahren für gutes Essen, Familienfreundlichkeit und Gastlichkeit steht. Fotos: Anthea Fischer/privat

in Gottersdorf seit Jahren mindestens einmal im Jahr Urlaub machen und inzwischen zu Freunden geworden sind. Im Gasthof selbst gibt es sehr viele Stammkunden und außerdem noch die Stammtische, die unter anderem montagabends stattfinden.

Neben den festen Angeboten wie dem frische Bauernbrot am Montag, gebacken von Barbara Schieser, gibt es auch noch die Tradition des Schnapsbrennens, die ganz am Anfang der Geschichte des Bauernhofs stand. Aber auch neue Traditionen werden geschaffen: "Letztes Jahr hatten wir einen kleinen Weihnachtsmarkt bei uns mit verschiedenen kleinen Dingen, u. a. Holzschnitzereien, in der Schnapsbrennerei, die man neben den Likören und den Schnäpsen sowie den Marmeladen erwerben konnte. Außerdem gab es auch noch ein Lagerfeuer. So eine Hofweihnacht wollen wir künftig alle zwei Jahren machen", erzählt Nadine Schieser.

Neben den erwähnten Gaumenfreuden zählen Nadine und Michael Schieser die Gemütlichkeit, des sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis, die Freundlichkeit des Personals und deren Zufriedenheit im Job sowie die Familienfreundlichkeit zu den Wiedererkennungswerten und Stärken des Gasthofes.

Familienfreundlich sind die Schiesers auch ihren Angestellten gegenüber: Die Bedienungen dürfen ihren Arbeitsplan nämlich selbst schreiben. Dazu meint Nadine Schieser: "Wir haben damit super Erfahrungen gemacht, und da die Hälfte unseres Teams Freunde und Bekannte sind, ist uns die Zufriedenheit auch sehr wichtig." Die andere Hälfte kommt aus der eigenen Familie. Insgesamt kümmern sich zwölf Personen um das leibliche Wohl der Gäste.

Trotz des großen Zuspruchs sind derzeit keine Veränderungen geplant: "Klar kam uns schon der Gedanke, die Öffnungszeiten aufzustocken, und

ein Anbau wäre auch möglich, aber mit 65 Sitzplätzen im Inneren und weiteren Sitzmöglichkeiten im Freien ist es vollkommen ausreichend, und wir sind zufrieden. Es fallen auch so schon genügend Arbeiten an", führt Michael Schieser aus. Was aber tatsächlich anstehe, sei die Unterweisung in die Kunst des Schnapsbrennens durch den Vater: "Uns ist wichtig, dass die Tradition fortgeführt wird; deshalb werde ich mir da Wissen und Erfahrung aneignen, auch wenn mein Vater das noch, solange er kann, fortführen wird", so der Gastronom.

Die Öffnungszeiten werden sich also weiter auf die Tage von Freitag bis Montag beschränken. Dennoch ist es möglich, sich auch außerhalb dieser Zeiten im Gasthof Schieser verwöhnen zu lassen, nämlich dann, wenn man eine Feier plant. "Wir haben hier viele Geburtstage, Trauungen, Taufen, Kommunionen, Beerdigungen und andere Veranstaltungen. Geschlossene Gesellschaften verköstigen wir auch an anderen Tagen", so Nadine Schieser. Und wessen Bauch nun verständlicherweise knurrt, der sollte bei nächster Gelegenheit zum Telefonhörer greifen, denn eine Platzreservierung ist durchaus empfehlenswert ...