

DONNERSTAG, 09. APRIL 2015

# Thüringer Allgemeine

ERFURT

## Einstiger Fast-Food-Unternehmer wird Wirt im Ausflugslokal

08.04.2015 - 08:30 Uhr

Bischleben-Stedten/Erfurt. Das traditionsreiche Bachstelzencafé in Bischleben hat einen neuen Betreiber und ist ab sofort wieder täglich geöffnet.



Andreas Bogisch und seine Frau Ellen stehen vor dem Bachstelzencafé. Die Kellnerin Stephanie Heffe zeigt eine der im Lokal gebackenen Torten. Foto: Holger Wetzel

Das Bachstelzencafé an der Gera in Bischleben hat nach 84 Jahren in Familienbesitz einen neuen Betreiber. Er heißt Andreas Bogisch und erfüllt sich mit dem Ausflugslokal einen Lebenstraum. Er will nostalgische Traditionen von Gemütlichkeit pflegen, das Lokal mit "Herz, Liebe und Schöngest" führen - und damit das genaue Gegenteil von dem tun, was er bisher gemacht hat.

Viele Jahre lang war Bogisch Lizenznehmer der weltweit bekanntesten Fast-Food-Kette und betrieb Restaurants in Cottbus, Eisenach und zuletzt in Laucha an der Autobahn-Ausfahrt Waltershausen. "Ich wollte das nicht länger machen", beschreibt er seine Gefühle, die im letzten Sommer zu einem Entschluss reiften. Wie ein Zeichen muss es ihm vorgekommen sein, dass er just in dieser Zeit einen Anruf von einem Bekannten erhielt.

"Das Bachstelzencafé wird verkauft", berichtete ihm der Bekannte. Mit dem Café-Namen konnte Andreas Bogisch sofort etwas anfangen. Erst einige Tage zuvor war er erstmals dort gewesen. "Es war ein sonniger Juli-Tag, ich saß mit meiner Frau auf der Terrasse, schaute mich um und habe mich sofort in das Objekt verliebt", erinnert er sich.

Mit dem bisherigen Besitzer Jürgen Schlöffel, der das Lokal aus privaten Gründen abgeben wollte, wurde er sich schnell einig. Seit 1. April ist das Lokal nun in Bogischs Hand - und wieder täglich ab 11 Uhr geöffnet. Derzeit bis 20 Uhr, sollen in den Sommermonaten bis 22 Uhr Speisen und Getränke serviert werden.

### Das Café hat eine eigene Konditorin

Denn Bogisch setzt auf das volle Programm: "Wir kochen selbst und verwenden nur frische Zutaten", sagt er. Die Speisekarte beschreibt er als "rustikal-nett": deutsche Küche mit Bistro-Einschlag, die dem Ausflugslokal Rechnung trägt.

Neben einem Koch und Servierkräften, die zum Teil mit Bogisch vom Schnellrestaurant gewechselt sind, hat er eine eigene Konditorin eingestellt. Torten, Kuchen und selbst die kleinen Kekse, die zum Kaffee gereicht werden, werden selbst gebacken. Sechs Arbeitsplätze sind laut Bogisch entstanden.

Als Kundschaft hat er Erfurter Wochenendausflügler, Rad-Wanderer, Spaziergänger und selbstverständlich die Bewohner von Bischleben-Stedten im Blick. Zu Füßen des Lokals liegt der Gera-Radweg, mehrere Wanderwege sind ausgeschildert. Von der Terrasse, auf der Kastanien stehen, lässt sich das Panorama der Gera-Landschaft genießen.

Andreas Bogisch hat nicht nur das Objekt und den Restaurantbetrieb übernommen, sondern fühlt sich auch der Geschichte des Lokals verpflichtet. Er hat sich bei der Familie kundig gemacht und zum Beispiel gelernt, dass die Gründung des Bachstelzencafés auf die Idee

einer Haushälterin zurückgeht.

"Die Familie besaß eine Schuhfabrik, die Mitte der 20er-Jahre pleite ging", erzählt Bogisch. Die Haushälterin schlug dann vor, aus dem privaten Ferienhaus am Hamburger Berg ein Ausflugslokal zu machen.

"Über die Jahrzehnte war das Lokal sehr erfolgreich", erzählt Bogisch weiter. "In den 80er-Jahren standen die Leute Dutzende Meter weit nach dem Softeis an, und auch der Pflaumenkuchen war weithin berühmt." Den entspannten Geist jener Jahre will Bogisch wieder wecken.

Holger Wetzel / 08.04.15 / TA

Z0R0008089459