

Gut Acheleschwaig in neuer Blüte

Familie Fischer realisiert Lebenstraum: Bauernhof mit Wirtshaus – Eröffnung in Kürze – Spezielles Energiekonzept

VON LUDWIG HUTTER

Saulgrub – Tassilo und Waltraud Fischer führen mit ihren Kindern Simon und Sofia ein – wie man so schön sagt – geordnetes, geregeltes und bürgerliches Leben. Waltraud war als Beamtin bei der Gemeinde Gräfelfing angestellt, Tassilo hatte einen Super-Job als Brandoberinspektor bei der Flughafen-Feuerwehr in München. Trautes Familienglück, jedoch war da immer noch dieser Traum, die gewohnten Bahnen zu verlassen und noch einmal etwas Neues zu wagen.

Gaststätte seit 26 Jahren „zu“

Dieser Traum hat sich nun erfüllt, auf Gut Acheleschwaig/Gemeinde Saulgrub, der früheren Hofstelle des Haupt- und Landgestüts Schwaiganger. Die einstige Wirtschaft in dem denkmalgeschützten Anwesen war 1981 geschlossen worden, danach verfiel das Gebäude zusehends und bot zuletzt nur mehr ein trübes Bild. Pläne der Gemeinde vor drei Jahren, auf dem weitläufigen Gelände einen 18-Loch-Golfplatz zu errichten, scheiterten. Das Bayerische Landwirtschaftsministerium als Eigentümerin hatte für Acheleschwaig keine Verwendung mehr, und bot die Immobilie über das Internet zum Verkauf an.

Den Zuschlag dafür erhielt schließlich Familie Fischer. Ab April 2006 pachteten die Gräfelfinger zunächst das An-



Noch im August will Tassilo Fischer (li.) sein Wirtshaus in Acheleschwaig eröffnen. Erste Reservierungen gibt es bereits. Rechts Klaus Policzka, der in dem alten Anwesen ein ausgeklügeltes Energiekonzept umgesetzt hat. 1000 HUTTER

wesen, erwarben es im Oktober darauf. Und leiteten unverzüglich die Sanierungsmaßnahmen ein. Tassilo Fischer (47): „Mein Bruder und meine Schwester haben eine Landwirtschaft, und auch mein heute 16-jähriger Sohn Simon wollte schon immer Bauer werden. Als wir uns Acheleschwaig angeschaut haben, war für uns sofort klar: Das ist es.“ Hinzu kommt,

dass Tochter Sofia (18) im Hotelfach lernt. Und Ehefrau Waltraud „eine sehr gute Köchin ist“. Glücklicherweise konnte zeitgleich der Bauernhof des verstorbenen Großvaters bei Gräfelfing als Bauland veräußert werden.

Unmittelbar nachdem die Vertragsmodalitäten abgeschlossen waren, bezogen die neuen Eigentümer mit dem Umbau und der Sanie-

rung des Hofs, zu dem ein großer Stall und noch diverse Nebengebäude gehören. Sehr viel passierte da in Eigenleistung, die Fischers können anpacken. Dennoch schätzt Tassilo den Gesamtaufwand allein für das Hauptgebäude auf 350 000 Euro. Nunmehr steht „die Bauernwirtschaft im besten Sinne“, die mit viel Gefühl für das Alte, Erhaltenswerte (Gewölbe) einge-

richtet wurde, kurz vor der Eröffnung, die noch im August erfolgen soll. Tassilo Fischer: „Wir sind kein Gourmet-Restaurant, sondern bieten eine einfache, solide bayerische Küche mit einer kleinen Speisekarte.“ 56 Sitzplätze sind in Gast- und Nebenzimmer sowie in der Weinstube vorhanden. Ein Biergarten lockt die Gäste zudem zum Verweilen im Freien.

Bei der Verwirklichung des Projekts in Achele wurden gleich drei Gebäude energie-technisch zusammengefasst. Klaus Policzka mit seiner Firma „Ökologische Haustechnik“ in Altenau setzte das Energiekonzept um. Die Produktion von Wärme, Warmwasser und Strom wird durch ein Blockheizkraftwerk auf Gas-Basis gewährleistet, während eine Hackschnitzel-Anlage mit 150 Kilowatt Leistung nur dann anspringt, wenn erhöhter Wärmebedarf besteht. Policzka: „Mit diesem Konzept werden jährlich rund 100 Tonnen CO₂ eingespart.“ Gespeist wird die Hackschnitzelheizung übrigens mit Abfallholz aus den zehn Hektar Wald, die zu dem insgesamt 40 Hektar großen Hof-Areal gehören.

Renovierung läuft weiter

Mit dem Wirtshaus zur Landwirtschaft (15 Stück Jungvieh, 20 Schafe) wollen sich die Fischers ein zweites Standbein schaffen. Beides soll mit einigen Mitarbeitern nebeneinander laufen. Indes: Fertig sind die Fischers in Acheleschwaig noch lange nicht, denn die Renovierung der weiteren Gebäude „wird uns wohl noch ein paar Jahre beschäftigen“ (Tassilo). Acheleschwaig ist aus dem Dornröschenschlaf erwacht, und das wird vor allem einen freuen: Josef Mentler (70), der die abgelegene Hofstelle vorm Kammerl 40 Jahre als Verwalter führte und zwischendurch dort auch Wirt war.