

# Stadtsteinach



## „Die Mali“ ist ein Begriff

**WIRTSCHAUS-SERIE (2)** Mit unserer Serie blicken wir auf die Geschichten der traditionsreichen Gaststätten in der Region. Der Gasthof „Goldener Hirsch“ in Stadtsteinach steht schon lange für eine besondere Speise: knusprige Hähnchen.

VON UNSEREM MITARBEITER  
**SIEGFRIED SESSELMANN**

**Stadtsteinach** – „60 Jahre mal 50 Wochen mal 100 halbe Hähnchen = ???“ So ungefähr könnte die Rechnung lauten, die ein Lehrer seinen Schülern als Textaufgabe zur Bearbeitung stellt. „Ein Gasthof hat 50 Wochen im Jahr geöffnet. Es werden dort pro Woche durchschnittlich 50 ganze Hähnchen zubereitet und das schon seit 60 Jahren. Wie viele halbe Hähnchen wurden bisher verkauft?“

In Stadtsteinach und Umgebung verbinden viele mit dem Gasthof „bei der Mali“ herrlich knusprige Hähnchen. Viele Urlaubsgäste, Biker und Motorradgruppen halten regelmäßig auf dem Marktplatz, um diese Spezialität zu genießen. Doch der Gasthof „Goldener Hirsch“ hat eine lange Tradition und vielfältige andere Schwerpunkte, die es wert sind, wieder in Erinnerung gebracht zu werden.

### Großfeuer im Jahr 1797

Am 28. März 1797 wütete in Stadtsteinach ein Großfeuer und die westliche Häuserzeile von der Forstamtstraße 2 bis zur Kulmbacher Straße 3 (heute Ploner) wurde ein Raub der

Flammen. Die Häuser waren alle nur einstöckig, doch beim Wiederaufbau entschloss man sich, die Gebäude zweistöckig mit großen Dachböden zu errichten. So wurde auch das Haus Nummer 108, heute Marktplatz 12, erbaut. Der damalige Besitzer, der Gastwirt Johann Caspar Wilhelm, setzte voller Stolz über die große Toreinfahrt einen Türstein mit seinen Initialen und der Jahreszahl 1798.

### „Schildgerechtigkeit“

Nach dem frühen Tod seines Sohnes Kasimir Wilhelm 1832 kam der Gastwirt und Metzger Johann Schott, der in dieses stattliche Gasthaus mit Stallungen einzog. Er übernahm es mit „Schildgerechtigkeit“, was in früheren Jahrhunderten das Recht bezeichnet, dass der Wirt ein Schild anbringen durfte. Es wies auf ein öffentliches Gewerbe hin und zeigte an, dass Fremde hier eine Herberge mit Speis und Trank finden konnten. Des Weiteren konnten hier Gesellschaften wie Taufen, Hochzeiten und Beerdigungen stattfinden.

Johann Schott war verheiratet mit Katharina Gareis aus der heutigen Kronacher Straße 2. Der älteste Sohn, Adam Schott, wurde Buchhalter und ehelichte

Anna Hohner aus der Kulmbacher Straße 5. Georg Schott, genannt Wilhelm, baute 1932 in der Spitalgasse das Lokal die „Schotts Höhe“ und war verheiratet mit Emma Hohner aus Wartenfels. Der jüngste Sohn Max Schott wurde Bäcker und blieb ebenso wie die Schwester Emma ledig. Der zweite Sohn Franz Schott übernahm 1916



**Die junge Mali (Amalie) Gärtner mit ihrer Mutter.** Repras: Sesselmann

mit seiner Frau Katharina, geborene Schneider, Tochter des Glasers und Schreiners Karl Schneider, die Gastwirtschaft.

In den Jahren zwischen Michael Schott und dessen Sohn Franz Schott muss ein weiterer Pächter in der Metzgerei und Gastwirtschaft gewesen sein. In einer Werbung aus dem Jahre 1909 preist ein Georg Rudroff, der sich selbst als Pächter bezeichnet, im Gasthof zum Goldenen Hirschen „Gute bürgerliche Küche mit zivilen Preisen, eigene Schlächtereie, geräumigen Saal und gute Betten“ an. Dieser Georg Rudroff war Metzger und stammte aus der Schmiede in Triebenreuth 6, ehelichte 1906 aus der Gaststätte „Schwalb“ am Marktplatz 15 seine Ehefrau Gertraud und beide zogen nach Wuppertal.

### Amalie übernimmt 1961

Seit dem Mittelalter wiesen die Gasthäuser die Passanten mit einem über der Tür aufgehängten Blätterkranz auf ihre Funktion hin. Das herrliche schmiedeeiserne Nasenschild, so heißen diese Kunstwerke, lässt den goldenen Hirschen von weitem erkennen. Das Foto stammt aus dem Jahre 1908 mit der neu erbauten Kirche im Hintergrund.

Der Gastwirt Franz Schott und seine Frau Katharina hatten zwei Kinder. Der große Sohn Leopold Schott (1917 – 1986) wurde Kammermusiker und ist durch die Leitung von Jugendkapellen, mit denen er die Welt bereiste, bekannt geworden. Seine Schwester Amalie Schott heiratete 1942 den Elektroinstallateur Helmut Gärtner. Nach dem Tod ihres Vaters Franz im Jahre 1943 sollte nun zuerst ihre Mutter Katharina und dann ab 1961 Amalie bis zu ihrem Tod im Jahre 2000 die Gaststätte führen. Sie prägte in ihrer unvergleichlichen Originalität das Bild des Gasthofes und schon bald wurde aus dem „Goldenen Hirschen“ die neue Bezeichnung „bei der Mali“.

Seit 2000 leitet die Gaststätte Tochter Monika mit ihrem Mann Gerhard Will. Viel wird investiert in den Umbau der Fremdenzimmer und man ist bereit für zahlreiche Veranstaltungen. Im Angebot sind zwei Ferienwohnungen mit je vier Betten. Doch eines ist mit der „Mali“, besser gesagt mit ihrer Tochter Monika und ihrem Mann, eng verbunden geblieben – die Hähnchen, die auch weiterhin neben urigen Gerichten der Renner bleiben werden.