



Uriger geht's nimmer: alles echt, alles Harz

Der NDR war da. War in Küche, Gastraum, Garten und hat gefilmt. Schmusesänger Semino Rossi war da und hat Interviews gegeben. Auch das japanische Fernsehen war da. Die Japaner waren begeistert vom Restaurant »Worthmühle«. Warum? Weil es ein wunderschönes altes Fachwerkhaus ist. Weil das schöne alte Fachwerkhaus total idyllisch inmitten von Goslars historischer Innenstadt liegt. Weil man hier im lauschigen Biergarten sitzen und das berühmte Gosebier trinken kann. Und weil das Lokal einen so rustikal harzigen Charme ausstrahlt, dass man an ihm gar nicht vorbei gehen kann. Alte Skier und ein Schlitten an der Decke, die fliegende Brockenhexe in vielfacher Ausführung, ausgestopfte Tiere, ob Fell, ob Feder, schwarzgepflasterter Steinfußboden, grob gemauerte Wände, goldbraun gealterte Holzvertäfelung und Bergmannsimpressionen – uriger geht's nimmer!

Immer noch (und immer wieder) ist die tausend-jährige Bergbau-, Kaiser- und Reichsstadt Goslar Anziehungspunkt für Menschen aller Art, ob Kulturtagesreisende, Wochenendausflügler oder Langzeiturlauber. Fernreisende kommen aus aller Herren Länder, weshalb die Speisekarte der »Worthmühle« in sieben Sprachen verfasst ist. »Dänisch ist unsere erste Fremdsprache«, erklärt Besitzer Michael Randolf. »Die Dänen lieben den Harz und besonders Goslar.« Wie auch die Holländer, Norweger, Schweden, Spanier und Franzosen. Selbst die japanischen Besucher zahlen nehmen zu.

»Die Dänen lieben den Harz und besonders Goslar«

Wenn man schon einmal in der Gegend ist, egal ob Inländer oder Ausländer, möchte man auch die regionale Küche probieren. »Und da sind wir ganz vorn dabei. Wir beziehen alles aus der Region, von der Cola über den Apfelsaft, das Bier, das Fleisch, den Käse, wo es halt geht.« Alles echt, alles Harz! Das ist das Konzept. »Alles Lieferanten, die ich selber kenne, ob es der Fleischer aus St. Andreasberg ist, ob es der Weinbauer aus Westerhausen ist.« Wie, Wein aus dem Gebirge? Ist es denn dort warm genug? »Der wächst ja

Michael Randolf: »Für unsere Wildgerichte sind wir bekannt.«





nicht in Goslar, sondern im Ostharz, in Westerhausen.« Das liegt im Regenschatten, hat extrem wenig Niederschlag und immer drei Grad höhere Temperaturen als anderswo. Dort, auf dem Westerhäuser Königstein, wächst roter Dornfelder und weißer Müller-Thurgau. »Das sind unsere beliebtesten Weine.«

»Unsere beliebtesten Weine kommen aus dem Ostharz«

Dazu Wild. Rehbraten mit frischen Steinpilzen in Rahm, Wacholdersauce, Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle. Zarteste Filetstücke vom Harzer Wildschwein mit frischen Steinpilzen dazu Bratkartoffeln. Wildschweinbraten mit Steinpilzen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelstrudel. Saftige Stücke von der Harzer Hirschkeule, in Rotweinsauce geschmort. »Wir sind für unsere zahlreichen Wildgerichte bekannt.« Und überhaupt für feinste Fleisch- und Fischgerichte. Schweinenackensteak vom Harzer Landschwein in Senf und Bier eingelegt, Heidelbeer-Schmand-Schnitzel aus feinstem Bio-Kalbsrücken, Zuchtforellenfilet aus der Rappbode bei Wendefurth. Er sei ein qualitätsorientierter Mensch, sagt Michael Randolff über sich.

Michael Randolff stammt aus Wernigerode und lernte Hotel- und Restaurantfachmann im berühmten »Hotel Heinrich Heine« (»sehr gute

Ausbildung, sehr streng«), das gern von der DDR-Prominenz gebucht wurde. »Es ging beinahe elitär zu.« Lage: Schierke, Zonenrand, direkt im Sperrgebiet, den Brocken vor der Nase und ein Kilometer Luftlinie bis zum Westen. »Da wollte ich das Land verlassen. Das hat man nicht so gern gesehen und mich eingesperrt.« 22 Monate wegen Republikflucht. »Da stehe ich zu. Mir hat Freiheit immer viel bedeutet. Nicht Konsum. Reisefreiheit und Kreativität. Selbstständigkeit. Das war im Osten ja nicht möglich.«

Michael Randolff wurde knapp 2 Jahre vor der Grenzöffnung abgeschoben. Er und seine Frau gingen in den süddeutschen Raum und lebten viele Jahre in München. »1993 haben wir uns gesagt: Lass uns zurück in den Harz gehen und dort was auf die Beine stellen.« Sie führten den »Landgasthof Klosterkrug« in Wöltingerode, das »Café Arcachon« in Goslar und übernahmen 2002 die »Worthmühle«.

»22 Monate Haft wegen Republikflucht«

»Regionalität ist ganz wichtig für uns. Ich mag es nicht, anonyme Sachen zu kaufen, diese Woche aus Frankreich, nächste Woche aus Holland oder Belgien, Massentierhaltung, Käfighaltung, mit Müll gefüttert und ein Fleischskandal jagt den anderen. Ich weiß, wo meine

Schräge Wände und Bergmagnimpresionen.

Fotos: Jörg Scheibe

Produkte herkommen. Ich kenne die Hattorfer Schweineställe, wo das Harzer Landschwein herkommt.«

Wenn er wollte, könnte Michael Randolff für die »Worthmühle« das Prädikat »Slow Food« in Anspruch nehmen wie das »Polsterberger Hubhaus« (Restaurant-Tipp Dezember 2009). »Slow Food« beschreibt eine Küche, die im Gegensatz zu »Fast Food« nur mit authentischen regionalen Produkten arbeitet. Harzer Käse, hergestellt aus Biomilch vom glücklichen Harzer Roten Höhenvieh, Harzer Käse mit Kümmel, Harzbube mit Edelschimmel. »Das ist doch eine ganz andere Qualität als die vom Industriekäse. Das müssen Sie einfach probieren!« Das gilt auch für das Gosebier aus Altenau, obergärig herb gebraut nach altem Rezept: »Kein Sarg mehr in die Erde sinkt, weil alles nur noch Gosebier trinkt.« Michael Randolff bezieht es von der einzigen Privatbrauerei im Harz, wie auch die Harz-Cola, den Malztrank, die Harz-Fanta (Altenauer Perle) und den Schwiegershäuser Apfelsaft, von Harzer Streuobstwiesen handgesammelt. Der Gast goutiert die Qualität. »Man hatte das Gefühl an einem besonderen Ort zu sein«, schrieb »West suburbs Illinois« im Internet. »Es war eine tolle Erfahrung in Deutschland von zwei USA Touristen.«

maru

www.worthmuehle.de