

Im Zeichen des Bembels

Der rote Faden zieht sich durch die Stadt. Er ist das Symbol der Frankfurter Neuen Presse – und verbindet Menschen, die Besonderes für Frankfurt leisten. Jeden Samstag stellen wir einen von ihnen vor – und geben dann den roten Faden weiter. Folge 35: Ralf Wagner, Sachsenhäuser Apfelweinwirt, führt das Erbe des Uropas in aufgefrischter Tradition weiter.

Das Haustelefon läutet. Alle zehn Minuten. Ralf muss nur die eins wählen, schon klingelt es unten in der Gaststube. Toll! Nur der Papa findet das nicht so lustig. Lässt das Gerippte stehen, läuft in die Vorderhauswohnung, schnappt sich seinen Buben im Bademantel und bringt ihn zum Tresen der Ebbelweiwirtschaft. Setzt ihn ganz oben ins Regal, rechts und links flankiert von Bembeln. Mit baumelnden Beinen blickt der Knirps, schamesrot, in die lachenden Gesichter der Gäste. Er wird nie wieder die eins wählen. Nur im Notfall, „versprochen, Papa“.

Mehr als 40 Jahre liegt die Szene im Sachsenhäuser Apfelwein-Wagner

Von Katja Gußmann

schon zurück. Aber wenn Ralf Wagner sie erzählt, mit diesem Lausbubenlächeln im Gesicht, wird seine Kinderzeit lebendig. Nicht immer einfach, als Gastwirtssohn groß zu werden. Geboren im Juli 1966 ist er Krebs – doch sein Leben steht im Zeichen des Bembels. Die Wirtschaft ist der Dreh- und Angelpunkt des Familienlebens. Selbst Heiligabend feiert die Familie im Lokal, mit all den Heimatlosen, die hier ihre Zuflucht finden. Wie in dem Jahr – er muss zwölf, dreizehn Jahre alt gewesen sein – als er sich Rollerskates gewünscht hatte. Seine Mutter holte sie abends um sieben endlich aus ihrem Versteck in der Küche. „Meine Schwester und ich haben Tische und Bänke beiseite geschoben und sind bestimmt zwei Stunden lang im Kreis gefahren“, erinnert er sich noch immer mit Freude.

Typisch für Frankfurt

Ralf Wagner kommt ins Erzählen. Er hat es sich auf einer Bank im Gastraum bequem gemacht. Im frisch gebügelten weißen Hemd mit Fichtekränzi-Wagner-Logo, strahlt er wie ein Sportler nach dem Duschen. Gut gelaunt streicht er sich mit der Hand über die Stirn, fast ein wenig verlegen, ja, die Haare waren sicherlich mal üppiger. Doch das ändert nichts an seiner jungenhaften Aura. Mittagsgäste nehmen rundum Platz, die Wirtschaft füllt sich. Ein Apfelweinlokal, wie es so typisch ist für Frankfurt. Dunkle Holzbänke und -tische, Holzpaneele und Garderobenhaken längs der Wände. Sein Lieblingsplatz ist auf der Bank im Eck, mit Blick auf den echten Lino Salini an der Wand gegenüber. Das Original des Frankfurter Malers zeigt eine typische Szene aus dem Ebbelwei-Wirtshausleben. „Steht unter Denkmalschutz“, sagt Ralf Wagner. Wenn er über das Lokal spricht, wird klar, wie sehr er sich eins damit fühlen muss. Wie selbstverständlich es für ihn ist, davon umgeben zu sein. Aus seinen Erläuterungen zu Anbau und Ausbau der

Wirtschaft spricht weder Stolz noch prahlt er damit. Er kennt es nicht anders. Und wundert sich, warum gerade er in die Zeitung soll? Sicher, das Adolf Wagner auf der Schweizer Straße ist eine Frankfurter Institution, das stimmt schon. Eine lange Familiengeschichte steht dahinter, die er gemeinsam mit seinem Cousin Harald Rudolf fortschreibt. Aber ist das etwas Besonderes?

Mit Leib und Seele

Ja, das ist es. Es gibt nicht mehr so viele Frankfurter Apfelweinlokale, die noch von der Familie geführt werden. Und wer erleben durfte, wie Ralf Wagner beim Grüne-Soße-Festival im Mai jubelnd die Arme in die Luft gerissen

hat, als seine „Grie Soß“ zur besten des Abends gewählt wurde, der weiß, hier steht ein Gastronom mit Leib und Seele hinterm Tresen. Was viele nicht wissen: Ralf Wagner hat seine Kochkunst bei Hans Haas erlernt, der Ende der 80er Jahre einen Stern für den Brückenkeller erkochte, bis er 1991 ins Münchner Zwei-Sterne-Restaurant Tantris wechselte. Auch hier bleibt Wagner ganz bescheiden: „Die Kochlehre nach dem Abitur war für meine Eltern die Bedingung dafür, dass ich den Familienbetrieb einmal übernehme“, erklärt er die Berufswahl. Heute steht er nicht mehr selbst hinter dem Herd, doch sein Wissen hilft ihm in der Arbeit mit den Köchen. Architektur hätte er sich auch vorstellen können. Aber entschieden hat er sich für die Gastronomie und den Familienbetrieb.

Und für seine Frau Sabrina. Die in diesem Moment durch den Gastraum auf ihren Ehemann zukommt. Schlank, grüne Hose, weiße Bluse, blondes, schulterlanges Haar. Sie schiebt ihren Mann auf

„Die Kochlehre nach dem Abitur war für meine Eltern die Bedingung dafür, dass ich den Familienbetrieb einmal übernehme.“

Ralf Wagner

der Bank sanft, aber bestimmt zur Seite, setzt sich dazu. „Wollte mal wissen, ob du auch etwas über mich gesagt hast?“ Beide lachen. Ein eingespieltes Team. In guten wie in schlechten Zeiten. Eine Bank weiter saß sie, als er sie das erste Mal gesehen hat. Die Lehre hatte er da schon beendet und wollte eigentlich nach Los Angeles gehen, zu Wolfgang Puck, ebenfalls ein renommierter Koch. Doch die Trennung seiner Eltern durchkreuzt seine Pläne. Die Mutter schließt einen Pachtvertrag über



Kein Faulenzer ist Ralf Wagner, nur das Gestell heißt so – weil man den schweren Bembel damit nicht selbst heben muss.

Foto: Salome Roessler

das Lokal in der Friedberger Warte ab. Denkt, ihr Ex-Mann könne dort arbeiten. Doch der will nicht. Also muss der Sohn einspringen. Mit 24 Jahren wird er sein eigener Wirt und verliebt sich in Sabrina, die Tochter eines Fußball-Weltmeisters.

Sabrina Wagner, geborene Hölzenbein, hat nach dem Abitur eine Lehre im Reisebüro absolviert und muss die Schwiegermutter in spe davon überzeugen, dass sie für die Gastronomie taugt. Ralf Wagner erklärt: „Jede Freundin, die ich hatte, musste sofort mitarbeiten.“ Der ganz persönliche Ehetauglichkeitstest im Betrieb. Sie besteht ihn.

Ein Familienunternehmen

20 Jahre sind sie jetzt verheiratet, „gefühlte 40“, scherzen sie. Sehen sich an und aus diesen Blicken spricht, dass sie schon einiges gemeinsam erlebt und ausgehalten haben. Ein Familienunternehmen zu führen ist nicht leicht. Schon gar nicht in der Konstellation wie im Wagner, wo zwei Familien sich den Betrieb teilen. Und zwar im traditionellen Schichtbetrieb: Drei Wochen Arbeit, drei Wochen frei.

Das muss Ralf Wagner genauer erklären und unternimmt dafür gerne einen Ausflug in die Familiengeschichte: Die Ebbelweilokale Sachsenhausens waren in ihren Ursprüngen ganz einfache Lokale, in denen Apfelwein als Nebenprodukt der Gartenbaubetriebe ausgeschenkt wurde. So machten es auch die Urgroßeltern von Ralf Wagner, die neben ihrer Gärtnerei am Sachsenhäuser Hang den „Klaane Sachsenhäuser“ als Apfelweinschenke betrieben. Für ihren Sohn Adolf kauften sie 1931 das Haus Schweizer Straße 71 mit Gastwirtschaft. Adolf setzt mit Frau Leni die Familientra-

dition sowohl als Gärtner als auch als Wirt fort.

Wenn es Apfelwein gibt, wird im „Wagner“ das Fichtekränzi rausgehängt, dann wissen die Sachsenhäuser, dass sie hier ihr Stöffsche abfüllen oder gleich trinken können. Fordert die Arbeit in der Gärtnerei mehr Einsatz, wird der Ausschank kurzerhand geschlossen. Nach dem Krieg, als wieder Äpfel zum Keltern an den Bäumen hängen und die Bembel gefüllt werden können, läuft die Gastwirtschaft gut. Adolf Wagner findet einen Pächter, der sich mit ihm im Drei-Wochen-Rhythmus die Wirtschaft teilt. So gelingt es ihm, die Gärtnerei parallel weiter zu betreiben, ohne die Wirtschaft schließen zu müssen.

1968 stirbt Adolf Wagner an einem Herzinfarkt. Seine Witwe führt die Wirtschaft zunächst mit Tochter Elfriede weiter. Zwei Jahre später steigt die Tochter Susanne ein und die Schwestern teilen sich fortan die Betriebsführung im selben Rhythmus, wie es der Vater mit dem Pächter hielt. Die Kelterei legen sie in den 80er Jahren still und konzentrieren sich auf das Lokal, das in dieser Zeit als Ausgahadresse „in“ ist. Mitte der 90er Jahre übergeben sie schließlich ihren Söhnen Ralf und Harald die Wirtschaft – nicht ohne noch immer ein Wörtchen mitzureden.

Drei-Wochen-Rhythmus

Die Cousins übernehmen auch den Drei-Wochen-Rhythmus. „Wenn wir Dienst haben“, erzählt Ralf Wagner, „sind wir fast rund um die Uhr im Einsatz.“ In den drei Wochen Pause danach erholt sich das Paar beim Golfen oder mit Freunden und genießt die freie Zeit mit den beiden Kindern. Die Töchter sind jetzt 16

und 19 Jahre alt. Beide können sich vorstellen, im Betrieb mitzuarbeiten. Ihr Vater musste das schon als Jugendlicher. „Meine Große hat neulich hier gearbeitet. Und obwohl sie das ja nie zuvor gemacht hat, merke ich, sie hat einen Blick für die Gäste. Sie kann das gut.“ Und da kommt dann doch endlich mal ein bisschen Stolz auf bei Ralf Wagner. Wenigstens auf die Töchter. Eltern und Kinder sind sich sehr nah, sagt Ehefrau Sabrina. Der gemeinsame Skiurlaub ist das Highlight des Jahres. Dicht gefolgt von den Samstagnachmittagen im Eintrachtstadion: Vier Dauerkarten für die Gegentribüne, kein Spiel wird verpasst. Da ist die Tochter von Bernd Hölzenbein eingefleischter Eintracht-Fan. Und das Stadion die Ehetauglichkeitsprüfung für Ralf Wagner.

Schon muss Frau Wagner wieder unter Beweis stellen, dass sie ins Wirtshaus passt. Gäste vom Nebentisch bitten sie, von ihnen ein Foto aufzunehmen. Kein Problem, sie strahlt, als habe sie nur darauf gewartet, endlich darum gebeten zu werden. Und ihr Mann freut sich über ihre charmante, offene Art. Was hat er an ihr besonders gerne, was gar nicht? Ein verlegenes Lachen, und dann: „Ich mag ihr soniges Gemüt – und hasse ihr Elefantengedächtnis.“ Sie hat derweil das Fotoshooting mit den Gästen beendet, nimmt wieder Platz und – so spontan fällt ihr gar nicht ein, was ihr an ihrem Mann besonders gut gefällt. Sie denkt nach, er wartet gespannt. Die Lachfältchen zeigen sich schon wieder in seinem Gesicht. Kleine Hilfestellung: Gegensätze ziehen sich an? „Nein, im Gegenteil, wir haben viel gemeinsam“, sagt sie. Das Interesse am Sport

zum Beispiel. Mit Golf und Yoga hält sich Ralf Wagner fit. Hier findet er seinen Ausgleich zum Job, den er häufig mit Diplomatie meistern muss. Als er gemeinsam mit seinem Cousin die Wirtschaft übernahm, war klar, dass sie einerseits den Charme des Traditionslokals erhalten, aber zugleich als junge Generation modernisieren – und anbauen wollten. Mehr Platz ermöglichen es, auch Gruppen zu bewirten.

In jedem Stadtführer

Doch es ist ein Spagat: „Ich will ja keinen Bustouristikladen machen. Damit habe ich zwar die Wirtschaft voll, aber auf Dauer vergraulen ich mir die Frankfurter“, stellt Wagner ganz pragmatisch fest. Das Lokal steht in jedem asiatischen Reiseführer. Kein Wunder, dass viele Touristen den Schankraum aufsuchen. Doch zwischen Spaniern und Chinesen sitzen auch immer wieder Frankfurter, die dem Wagner die Treue halten. So wie Ralf Wagner selbst. Aufgewachsen mit Salini an der Wand und dem Bembel in der Hand, den er eines Tages an seine Töchter vererben wird, wie es die alte Familientradition will.

Nächste Woche

Den Roten Faden gibt Ralf Wagner weiter an Margareta Dillinger. Sie gründete vor 25 Jahren gemeinsam mit Johnny Klinken den „Tigerpalast“.

