

Den ersten Kehr kennt keiner mehr

Von Mike Marklove

Bonames. Wer der erste Wirt des Gasthauses „Zum Einhorn“ war, ist nicht überliefert – Kehr hat der Mann aber wahrscheinlich nicht geheißt. 1608 soll die Schenke an der viel befahrenen Landstraße nach Norden eröffnet worden sein, strategisch günstig direkt am Übergang über die Nidda. Willi Kehr (38), der mit seiner Frau Barbara (34) das Einhorn heute betreibt, ist sich dennoch sicher, daß seine Vorfahren schon damals selbst gepressten Apfelwein aus-schenken – so sagt es die Familientradition. Der erste bekannte Besitzer war 1869 der Bürger und Metzger Franz Wilhelm Momberger – einer der Kehrschen Ahnen.

Vor zehn Jahren übernahm das Ehepaar Kehr den Betrieb von den Eltern. In der Küche hat Willi Kehr, gelernter Koch, das Sagen, der Gastraum ist das Revier von Barbara Kehr. Das Restaurant ist regelmäßig gut besucht, „Das liegt zum Teil daran, daß wir sehr viele Stammgäste haben“, berichtet Frau Kehr. Außerdem ist die Küche gut. „Bei uns ist alles frisch, nichts kommt aus der Büchse“, schwört die 34jährige gelernte Rechtsanwaltsnotarsgehilfin. Der Familienbetrieb legt besonders viel Wert auf die Herkunft der Nahrungsmittel. „Der Großteil des Gemüses stammt vom „Erlenhof“ in Nieder-Erlenbach, die Wurst beziehen wir von der Metzgerei Haase aus Bonames“, erzählt die Wirtin. Das ist kein Zufall, denn Barbara Kehr ist Metzgerstochter, eine geborene Haase. Damit haben die beiden Familien nicht nur das Nützliche mit dem Praktischen verbunden. Durch die Heirat wurde eine jahrhunderte alte Tradition unbe-wußt weitergeführt. Denn früher war es unumgänglich, daß ein Gastwirt auch Metzger war – wer hätte

sonst die Hausschlachtungen vornehmen können.

Bei den Kehrs beginnt morgens um acht der Arbeitstag. Schließlich muß alles fürs Mittagsgeschäft vorbereitet sein. Tatkräftig hilft dabei Mutter Liesel Kehr (73) und auch ihre älteste Enkeltochter (8) packt schon mal mit an. Barbara Kehr will ihre beiden Töchter jedoch nicht in die Gastronomie drängen: „Die beiden sollen aber später selbst darüber entscheiden, ob sie fest in die Gaststätte einsteigt oder eine andere berufliche Richtung einschlagen.“

Um 11.30 Uhr öffnet die Gartenwirtschaft zum Mittagstisch, kurz darauf finden sich auch die ersten Gäste ein. „Viele kommen vom Backmittelhersteller Jung zu uns. Wir sind quasi deren Kantine“, berichtet Frau Kehr. Aber auch viele ältere Menschen lassen sich die Schnitzel und den Ebbelwei schmecken. Von 14 bis 17 Uhr hat die Familie eine Verschnaufpause, um 18 Uhr ist der Laden wieder voll, erzählt sie. Dabei seien Menschen aus fast jeder Altersstufe und Gesellschaftsschicht vertreten, „von Schlipsträgern über Arbeiter bis hin zu Eltern mit Kindern“. Wenn die Gaststätte um 22 Uhr schließt wurden durchschnittlich 140 Essen serviert und etliche Liter Apfelwein ausgeschenkt.

Woher der Name „Zum Einhorn“ stammt? Auch das liegt im Dunkel der Geschichte. „Das weiß keiner“, erzählt Herr Kehr, „das konnte uns noch nicht einmal jemand bei der Sanierung vor fünf Jahren sagen“. Möglicherweise war es einfach die Hausbezeichnung, quasi die Adresse, bevor Straßennamen und Hausnummern eingeführt wurden. Sicher ist jedoch, das wurde bei den Arbeiten festgestellt, daß das Fachwerkhäus 1549 errichtet wurde. Von wem, darüber schweigt die Familientradition.



Willi und Barbara Kehr vor dem Gasthaus „Zum Einhorn“, einem ältesten Häusern der Stadt. Vor fünf Jahren wurde das Haus grundlegend saniert. Foto: Rohnke