



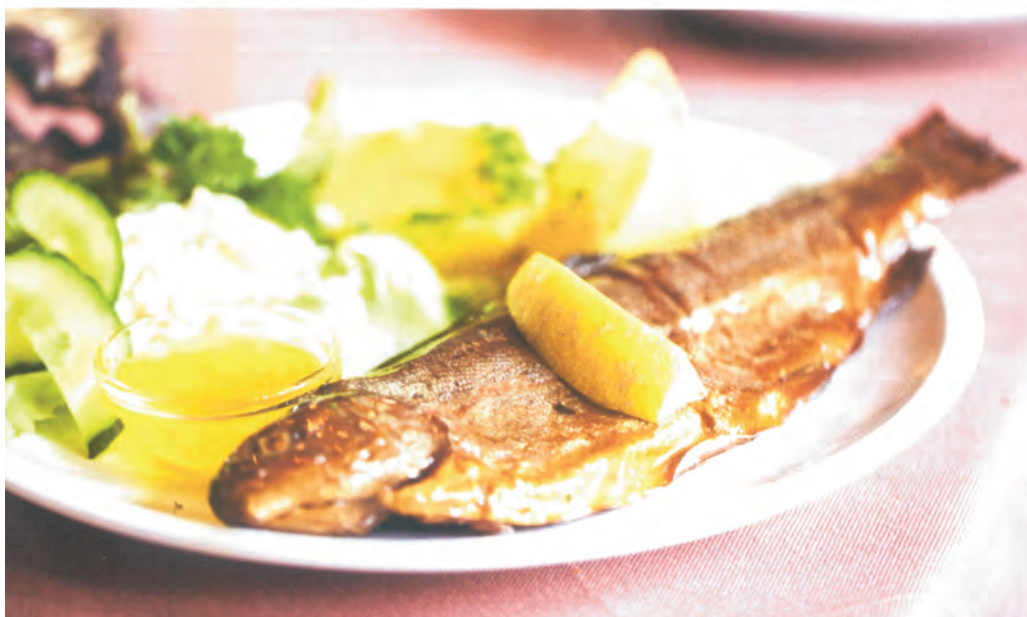
Runter vom Berg, rein in die Gaststätte

Harz heißt Wandern. Mit festem Schuhwerk, Wanderstab und gerötetem Gesicht zum Elfenstein, zum Winterberg, zur Rudolfsklippe und zum Radau-Wasserfall. Dort angekommen heißt es »Stopp!« und fröhlich eingekehrt. Zwar ist der Radau-Wasserfall die Attraktion, aber auch die Waldgaststätte gleichen namens lockt. Schließlich heißt Harz auch Gastlichkeit mit Harzer Schmorwurst, Lautenthaler Forelle und Wild aus dem nahen Wald. Andreas Pages: »Unser Vorteil ist, dass wir durchgehende Küche haben. Nach dem Wandern kommen die Gäste müde vom Berg und runter zu uns, machen es sich gemütlich, essen, egal ob um 16 oder um 17 Uhr und lassen ihre Harztour hier ausklingen.«

Runter vom Berg, rein in die Gaststätte – das war schon vor 150 Jahren so, als ein paar Kilometer hinter Bad Harzburg der Radau-Wasserfall künstlich angelegt wurde. Dies geschah zur

Belebung des Tourismus. Ein unternehmerischer Wirt legte direkt neben dem Wasserfall eine Gaststätte an. Dies geschah zur Belebung des Wanderers. Im Laufe der Jahre wechselten

die Besitzer häufig, bis Heinrich Christian Pages, Empfangschef im Deutschen Haus in Braunschweig, die Waldgaststätte 1939 kaufte und sich dort niederließ. Bei allen Um- und Anbauten durch die Zeit – die Substanz blieb erhalten. »Das Fachwerk steht.« Andreas Pages führt den »Radau-Wasserfall« inzwischen in der dritten Generation. Seine Frau Adina stammt aus Rumänien, ist seit elf Jahren in Deutschland, und fühlt sich im Harz sehr wohl. Überhaupt in Deutschland. »Es ist so schön hier. Alles ist so sauber und ordentlich. Und die Menschen sind freundlich.«



Eine leckere geräucherte Harz-Forelle mit frischem Salat.



Die Waldgaststätte »Radau-Wasserfall« – heute wie vor 150 Jahren. Links: Andreas und Adina Pages in ihrem Traditionsgasthaus.

Fotos: Marek Kruszewski

Was hat Großvater Pages immer gesagt? »Am guten Salat erkennst du die Küche.« Frisch vom Markt muss er sein, ganz klar, mit hausgemachtem Dressing und eigens eingelegtem Kürbis als Häubchen. Dazu ein handgeklopftes Schnitzel oder einen Tafelspitz. Viele Harztouristen kommen von der Küste, Hamburg, Bremen. Die lieben Wild. Andreas Pages: »Das gibt es ja anderswo nur ganz selten auf der Karte.« Hirschkeule, Rehkeule, Rotwildgulasch.

Die Tiere stammen selbstverständlich aus den Harzer Wäldern. Als kleine Mahlzeit wird der Hirschschinken mit Toast und Preiselbeersahne gern genommen. »Den Hirschschinken machen wir selber. Der schmeckt sehr, sehr gut.« Für den großen Hunger kommt das Wildschwein am Spieß gerade recht. Es ist bei den Wolfsburgern und Braunschweigern besonders beliebt. Die wandern erst gar nicht. Die kommen direkt zur Futterquelle.

Den Hirschschinken machen wir selber

Nicht nur die Wild-, auch die Fischgerichte sind sehr beliebt: Forelle blau, Forelle gegrillt, Forelle geräuchert, Forelle gebacken. (Die Panade ist ein Familienrezept und geheim.) Es gibt Forellensuppe mit Sahnehäubchen

oder man bestellt sich den »Radausalat« mit Zitronenmarinade, geräuchertem Forellenfilet und Vollkornbrot. Einfach und köstlich zugleich. So sieht sie aus, die gute deutsche Küche, auf die Andreas Pages in seinem Haus stolz ist. »Man muss ein breites Angebot haben, für Fleischesser, für Fischesser, für Vegetarier. Man muss sehen, dass man alle Geschmacksrichtungen bedient, aber sich auch nicht vergaloppiert.«

Die Panade ist Geheimrezept

Denn: »Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Es gibt Standards, die müssen bleiben. Die hat mein Vater von seinem Vater übernommen und ich von meinem Vater. So wie der Grünkohl gekocht wird, das Sauerkraut oder der Rotkohl. Da sage ich zu meinen Köchen: Ihr könnt das anders gelernt haben, hier wird das so gemacht und basta. Tobt euch bei den Tagesgerichten und bei den Suppen aus. Aber diese Sachen, die müssen stimmen, die haben Tradition und die möchte ich weiter so haben.«

Das belebt den Wanderer – der Radaugeist vom Wasserfall.

Tradition hat auch »Emma«, die bald vierzigjährige Eisenbahn, die vergnüglich über das Flüsschen Radau kreist und wieder zurück, Kinder unter zwei Jahren und Senioren über neunundneunzig fahren frei. Im Kaffeegarten picken drei freilaufende Hühner Kuchenreste. »Es gibt ja Kinder, die noch nie ein lebendiges Huhn gesehen haben. Die sind immer ganz begeistert.« Und dann grunzen da noch zwei Hängebauschweine, die abends rausgelassen werden und sich auch streicheln lassen.

Harz heißt wandern, Harz heißt Gastlichkeit. Mit Schmorwurst, Wildschein und Altenauer Bier. Andreas Pages: »Natürlich beziehen wir die Harzer Wirtschaft mit ein.« Das ist schon eine Frage der Ehre. www.radau-wasserfall.de

maru

