

Neue Farbe für ältesten Teil der Burg

Historische Küche im Romantik-Schloss saniert / Original Ofentürchen aus Thüringen

Vom 05.05.2007

TRECHTINGSHAUSEN Mit der offiziellen Einweihung der historischen Burgküche kann das Romantik-Schloss "Burg Rheinstein" am Tor zum Unesco-Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal mit einem weiteren touristischen Anziehungspunkt glänzen.



Denkmalpfleger Dr. Joachim Glatz, Fliesenmeister Michael Choquet, Architekt Michael Müller und Burgherr Markus Hecher freuen sich über die sanierte historische Küche auf Burg Rheinstein.
Foto: hbz/Stefan Sämmer

Von

Trudel Franz

Noch nie zuvor hatte die Öffentlichkeit die Möglichkeit, einen Blick in die Küche oder gar in die angegliederte Speckkammer zu werfen.

Burgherr Markus Hecher begrüßte jetzt in seiner neuen großen Küche, dem nachweislich ältesten Bereich der Burg - Gerüsthölzer verweisen auf das Jahr 1316 - Verantwortliche der Denkmalpflege, Architekten und Mitglieder des Förderkreises. In seinen Ausführungen verwies der Burgherr auf das Jahr 1825, als Burg Rheinstein als erste romantische Burg im Mittelrheintal durch die Preußische Prinzenfamilie wieder aufgebaut wurde. Eine Burgküche, die die Prinzenfamilie und ihre Gäste versorgte, wurde bei diesem Bauvorhaben mit realisiert. Bis 1914 wurde sie genutzt und diente jedoch bis zum Jahre 2006 nur noch als Lagerplatz und Abstellkammer.

Im Jahre 1976 hatte Seniorchef Hermann Hecher in enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege ein Sanierungskonzept aufgestellt, das seit 1990 maßgebend von Dr. Joachim Glatz, dem Leiter der Denkmalpflege, betreut wird. Er strahlt und sagt begeistert: "Wenn eine Planung auf so große Resonanz und Begeisterung vor Ort trifft, dann ist unser Konzept aufgegangen, die Burg ist wieder ein Stück erlebbarer geworden."

Mitglieder des Förderkreises der Freunde der Burg Rheinstein hatten von Sommer bis Winter des vergangenen Jahres verputzt und weiße Kalkfarbe aufgetragen. Sie befreiten den schweren Eichenbauernschrank von mehreren Lackschichten und veredelten ihn wieder mit Bienenwachs. Das Schmuckstück der Küche ist der große Herd mit seinem gewaltigen Rauchfang. Ofenbauer und Fliesenmeister Michael Choquet hat nach Recherchen auf Burg Stolzenfels einen funktionstüchtigen Ofen nachgebaut. Original Ofentürchen, wie sie vor 150 Jahren gebräuchlich waren, ließ er bei einer Thüringer Firma fertigen. Die Eisenplatten stellte die Schlosserei Eidt aus Bingen-Sponsheim her. Das auf der Feuerstelle eingelassene Waffeleisen und die Wäschemangel in der Ecke hinterlassen den Eindruck, als sei das Gesinde gerade am Wirken. Das alte steinerne Spülbecken und der ehemalige Steinbackofen aus dem Jahre 1830 wurden mit integriert.

Eine Vorratskammer gehört ebenfalls zur Küche. Sie beeindruckt durch ihren fünf Meter hoch gelegenen Luftabzug, der die Vorräte vor dem Eindringen von Ungeziefer schützte. Bestückt ist sie mit einem "Speckkarussell", einer hängenden Vorrichtung mit Haken zum Trocknen von Fleisch und Vorräten, einer Kartoffel- und Fischwaage, einem Butterfass und in Holzgestellen gesicherte große Glasbehälter.