



Die nächste Generation der Wirtsfamilie Killensberger: (von links) Josef, Sandra, Sofia und Josef.



Die helle und freundliche Gaststube des Traditionsrestaurants Neue Post in Meitingen mit ihrem Gewölbe und Trophäen an den Wänden
Fotos: Andreas Lode

Tradition mit einem Schuss Moderne

Wirtshausgeschichten Josef Killensberger führt die Familientradition in der „Neuen Post“ in Meitingen fort / Serie (14)

VON MARTIN DEIBL

Meitingen Der Josefstag ist für die Familie Killensberger ein ganz besonderer Tag. An diesem 19. März feiern nämlich gleich drei ihren Namenstag: Großvater, Vater und Sohn. Wenngleich die Königlich-Bayerische Josefs-Partei mit untauglich stumpfen Waffen bislang vergeblich für die Wiedereinführung des einstigen Feiertages gekämpft hat. Es sei denn, der Seehofer (Vorname: Horst) verspricht in letzter Wahlkampfminute auch noch diese Schmonzette.

Josef Killensberger, der Wirt der Neuen Post in Meitingen, ist 34 Jahre alt. Sein Sohn, gerade die ersten Ferientage nach der ersten Klasse genießend, hört gleichfalls auf den Vornamen Josef. Wie schon der Großvater, Josef Killensberger, über den der Sohn sagt: „Wir sind ganz froh, dass er da ist, der Senior.“ Er hilft nicht nur beim Frühstück herrichten und wenn wieder einmal der Taubenmarkt ist, nein, er sorgt als Metzger auch dafür, dass die Blut- und Leberwürste und all die anderen Würste ganz hervorragend schmecken, selbstgemacht eben. Und nicht zu vergessen die Fischzucht im nahen Ortlfingen, „das Hobby des Vaters“, sagt der Sohn. Die Fische stehen naturgemäß auch



auf der Speisekarte. Sohn Josef hat die Neue Post 2012 von seinem Vater übernommen und führt den Betrieb zusammen mit seiner Ehefrau Sandra. Den Beruf des Kochs hat er gelernt im Hotel Gregor in Augsburg, damals mit einem Michelin-Stern geschmückt, später hat er in einem Feinkostrestaurant und in einem Bundeswehr-Offiziersheim gearbeitet. Dann ging es zurück nach Meitingen. Die Neue Post dort ist seit 1949 in Familienbesitz. Großvater Otto, in Wertingen als Sonnenwirt bekannt, hatte den Gasthof in der Marktgemeinde erworben.

Wir sitzen in der gemütlichen Wirtsstube mit der neuen, zentralen Theke. Die frühere Wirtin Theresia Killensberger schaut von einem Foto auf die Runde. Sie dürfte zufrieden sein mit dem, was Josef und Sandra hier alles so auf die Beine stellen. Die Speisekarte klingt vielversprechend, etwa mit Bratensulz mit Bratkartoffeln, irischem Weideochsen, Scheufele, schwäbischem Zwiebelrostbraten vom Weideochsen-Roastbeef, Kalbsbries und Milzwurst. „Regionale Küche mit typisch bayerisch-schwäbischen Schmankerln“ ist das Credo. Und mit Produkten aus der Region, wo immer möglich. So kommt das Fleisch von der Landmetzgerei Pröll aus Langenreichen und der Käse von der Landkäserei Reißler aus Nordendorf, um zwei Beispiele zu nennen. Ausgeschenkt wird im brauereifreien Gasthof Bier vom

Unterbaarer und vom Schwanen in Nördlingen.

Doch damit ist es nicht getan. Die Neue Post bietet sich auch als Caterer und Partyservice an. „Nur Wirtschaft allein, das ist in der heutigen Zeit nicht mehr ganz so einfach“, sagt Josef Killensberger. Catering für 250 Personen, „das gehört heute dazu. Wir versuchen, jedem Geschmack und jeder Anfrage gerecht

Wir versuchen, jedem Geschmack und jeder Anfrage gerecht zu werden.“

Gastwirt Josef Killensberger

zu werden.“

Dies gilt auch für die Übernachtungen. In der Neuen Post gibt es 33 Zimmer. Die sind vor allem in der Radsaison fast ständig ausgebucht. Radfahrer, die unterwegs sind, die verborgenen und stillen Schönheiten des Lechs zu entdecken, machen gerne in Meitingen halt. Wenn mal wieder alles ausgebucht ist, dann wird halt notfalls ein Matratzenlager im Fitnessraum aufgebaut. Freilich könnte sich das bald ändern, lässt Josef Killensberger große Pläne anklingen, um dann in schwäbischer Bescheidenheit anzumerken: „Wir sind zufrieden mit der Auslastung.“

In Meitingen heißt die Hauptstraße Römerstraße und das ist die alte B2. Die Neue Post liegt aber an der richtigen Hauptstraße und damit

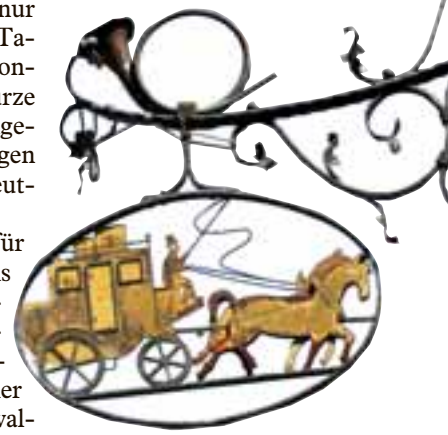
nur drei Minuten vom Bahnhof entfernt. Das zahlt sich aus, nicht nur bei den Übernachtungen und Tagungen, zumal es bis zum Weltkonzern SGL Carbon nur eine kurze Wegstrecke ist. Die neue Umgehungsstraße sei ein Vorteil, sagen Wirt und Wirtin, denn es sei deutlich ruhiger geworden.

Die Neue Post hat Räume für Feiern und Tagungen für zehn bis 120 Personen, die Wirtschaft insgesamt 220 Plätze. Dann kommen noch 130 Plätze im Biergarten hinzu, wo es sich unter den vier Linden, eine davon ein ganz gewaltiges Prachtexemplar, gut sitzen lässt. Nicht ganz so ruhig geht es jeden ersten Sonntag im Monat zu, denn dann steigt der weithin bekannte Kleintiermarkt. „Den hat der Großvater ins Leben gerufen“, weiß der Enkel. Früher seien dort sogar Hunde ver- und gekauft worden. Veranstalter ist der Kleintierzuchtverein; die Killensberger verköstigen die Besucher, die von weiter nach Meitingen strömen.

Die Konkurrenz der Vereinsheime ficht den Wirt wenig an. Die Killensberger sponsern ja auch den örtlichen TSV und sind Namensgeber des Stadions. Die Sportler feiern in der Neuen Post ihre Siege (und begießen vermutlich auch ihre Niederlagen), man liefert auch Getränke und Essen. Das sei halt „ein Geben und Nehmen“.

Natürlich gibt es in der Neuen Post noch Stammtische, auch einen

Der Ausleger der Neuen Post.



am Donnerstag, zu dem die jungen Leute kommen. Man spielt noch Sechsendsechzig und Schafkopf und ab und an kommen ein paar Musiker vorbei und musizieren für ein Bier und eine Brotzeit. Wenn möglich, wird dieses „Aufspuit“ in die Eventplanung aufgenommen oder via Facebook verbreitet. Auch dies gehört zu einem Wirtshaus im Jahr 2013.

Und wie sieht Josef Killensberger die Zukunft? „Ein typisch schwäbisch-bayerisches Wirtshaus lebt vom Traditionsbewusstsein, braucht aber auch ein paar neue Sachen, braucht Aktionstage.“

Irgendwie muss man als Wirt und Wirtin halt immer ein Ohr am Mund des Gastes haben, damit sich Geschäftsleute wie Arbeiter, junge und alte Leute, Frauen und Männer wohl fühlen.