

Currywurst ist sein Lieblingsgericht

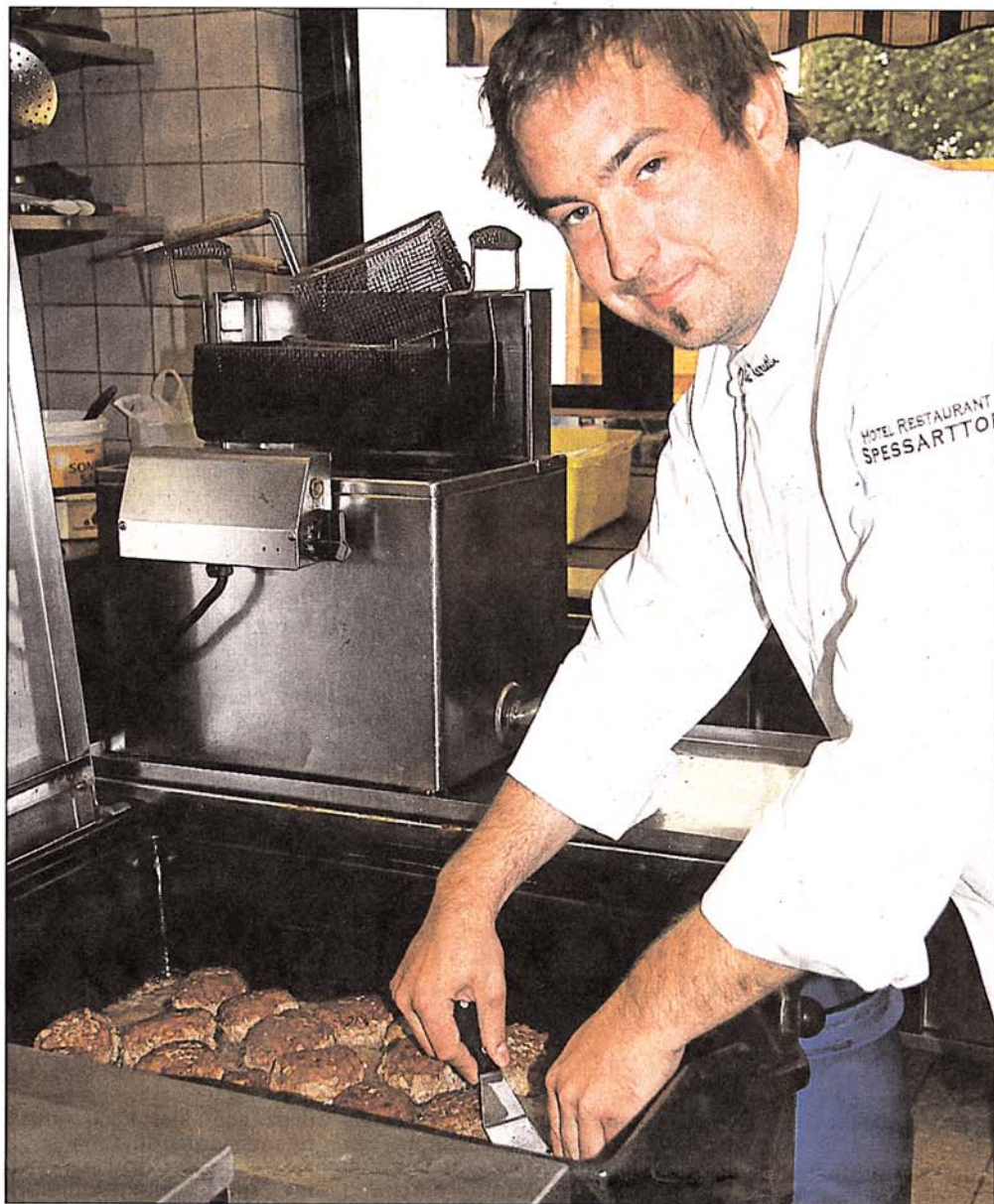
Thomas Karuth übernahm Restaurant Zum Spessarttor von seinen Eltern

HAUSEN

Nach Abstechern in Küchen namhafter Häuser ist Thomas Karuth zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Er hat von seinen Eltern das Hotel Restaurant Zum Spessarttor in Hausen übernommen.

Von unserer Mitarbeiterin
ELISABETH SCHMITT

Thomas Karuth ist mit der Gastronomie groß geworden, denn der Beruf seiner Eltern gehörte zu seiner und seines Bruders Thorsten Kindheit. Während sich Thorsten der Verwaltung zuwandte, wurde Thomas Karuth Koch. Seine Ausbildung absolvierte er im Restaurant Erbprinz in Ettlingen. Nach der Bundeswehrzeit – er war Koch im Offiziersheim – führte ihn sein beruflicher Werdegang über



Thomas Karuth hat von seinen Eltern das Hotel Restaurant „Spessarttor“ in Hausen übernommen und von Grund auf renoviert.
Foto: Elisabeth Schmitt

im elterlichen Restaurant seine Zukunft gesehen und seine Arbeitsstellen danach ausgesucht. „Ich war in Spitzenhäusern und habe immer darauf geachtet, dass es dort auch ein Zweitrestaurant mit regionaler Küche gibt, das von der Gesamtküche aus bedient wird“, so Karuth. Entsprechend hat er die Karte der Spessarttors gestaltet: „Ich habe meine Eltern gefragt, welche Gerichte sich bewährt haben.“ Diese finden sich unter der Rubrik Klassik. Die Karte wird durch neue Gerichte ergänzt, unter anderem durch Fischgerichte oder Karuths Lieblingsgericht: Currywurst mit selbst gemachter Currysoße. Karuth legt Wert auf eine regionale und saisonale Küche, die er durch besondere Veranstaltungen ergänzen will. Seit dem 1. Mai, 34 Jahre nachdem seine Eltern das Haus eröffneten, führt Thomas Karuth das Restaurant. Er legt dann eine Pause von sieben Wochen ein, ehe das Spessarttor ab Sonntag, 15. August, den Gästen wieder zu den gewohnten Zeiten offen steht.

In diesen sieben Wochen wurde das Haus gründlich renoviert: Karuth hat in das Projekt rund eine viertel Million Euro investiert. Es gab neue Fenster, die sechs Gästezimmer wurden neu ausgestattet und die Bäder erneuert. Umgestaltet wurden auch die Gasträume. Der Eingang ist verändert, und die Wirtsstube bietet nun mit einer dunklen Holzvertäfelung, heller Decke, einer umlaufenden Bank und viel Licht ein völlig neues Bild. Auch das abteilbare Restaurant wurde renoviert und weist einige Aha-Effekte auf.

GESICHTER UND GESCHICHTEN

das Restaurant Jörg Müller auf Sylt nach Bad Neuenahr-Ahrweiler, wo er in Steinheuers Restaurant bei einer der acht besten Köche in Deutschland arbeitete. Nach weiteren fünf Jahren als Chefkoch in der Villa Hammerschmiede in Pfalzthal kehrte Karuth in die Heimat zurück.

„Ich habe 16 bis 18 Stunden am Tag gearbeitet. Deshalb dachte ich: Da kann ich ebenso selbstständig sein“ erzählt er und fügt an: „Es ist etwas anderes, wenn man weiß, wofür man arbeitet.“ Eigentlich habe er schon immer