



# Jubiläum - 50 Jahre Weinhaus Schuster

1. November 1961

Das Alte Weinhaus der Familie Schuster, eines der ältesten historischen Weinhäuser der Region, steht im Eltviller Ortsteil Erbach im sonnenverwöhnten Rheingau. Das Haus hat eine lange Tradition und wurde 1731 erbaut. Seit dem 19. Jahrhundert wird es als Gasthaus betrieben und ist seit 1961 in Familienbesitz. Familie Schuster hat die holzgetäfelte Weinstube aus der Zeit der Jahrhundertwende getreu erhalten. Im gedämpften Licht, hinter den wertvollen bleiverglasten Fenstern ist man rasch vom Wohlbehagen ungekünstelter Rheingauer Weinatmosphäre erfüllt.

Auch an Auszeichnungen fehlt es nicht: Das „Alte Weinhaus Schuster“ erhielt die Rheingauer Riesling-Plakette für Auswahl, Pflege und Präsentation von Rheingauer Riesling-Weinen.



Wie alles begann .....	2
Aller Anfang ist schwer .....	3
Alles neu .....	4
Gute Freunde .....	5
Generationswechsel .....	6
Moderne Zeiten .....	7

Eberbacher Straße 19 · 65346 Eltville/Erbach  
Tel. 06123-63372 · [www.altes-weinhaus-schuster.de](http://www.altes-weinhaus-schuster.de)

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 16 Uhr  
Sonn- und Feiertag 11.30 bis 14 Uhr und ab 16 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag

# Wie alles begann



**M**agdalena und Oskar Schuster wuchsen beide in Gastronomiebetrieben auf. Magdalenas Eltern führten in Katowice den „Weißen Adler“ und bereits Oskars Großeltern und Eltern das Kaiserbad in Wiesbaden. Das Kaiserbad war eines der renommiertesten Hotels und Cafés Wiesbadens bis es im zweiten Weltkrieg völlig ausgebombt wurde. Hier begannen sie hier ihren gemeinsamen Lebens- und Berufsweg. Sie führten das Weberstübchen in der Wiesbadener Webergasse, aber die jungen Schusters hatten hier noch nicht ihr richtiges neues Zuhause gefunden. Ihr Idealismus trieb sie weiter, sie wollten etwas ganz Besonderes aufbauen. Nach einigen Jahren in Garmisch-Partenkirchen, wo sie eine Gaststätte führten, fanden sie endlich hier im Rheingau das was sie suchten!



In Erbach stand ein Objekt mit gastronomischer Einrichtung zum Verkauf. Das „Weinhaus Kohlhaas“: in einer Region, die Heimat bieten konnte, in der es Kultur und feiernde Menschen gab. Sie hatten viel Erfahrung in ihrem Gepäck, Leidenschaft zur guten Küche, Entschlossenheit und Arbeitswille und die drei Kinder Hannelore, Gerrit und Erich.



# Alles Anfang ist schwer



Das Haus war groß, sehr schön, aber leider ohne Heizung. Abhilfe schafften mobile Gasöfen in den Zimmern und wo ein Kaminanschluss war, standen Kohleöfen.

Das Lokal, das die Familie ernähren sollte, war jederzeit im Fokus und so sollte es vor allem dort wohligh und gemütlich sein. Hier stand das damals modernste Heizgerät, ein Ölofen, der seinen Bediener stets vor große Herausforderungen stellte, da er entweder durch das einlaufende Öl den Anzünder zum Erlöschen brachte oder er ließ sich nicht regulieren und stand scheinbar kurz vor der Explosion.

In der Küche sorgte ein großer Küchenherd für die notwendige Hitze und für Köstlichkeiten, die den Gästen munden sollten. War das Feuer nicht stark genug, musste Magdalena Schuster entsprechende Ringe von der

Herdplatte entfernen und kochte dann direkt auf den Flammen. Den wichtigen Nachschub an Kohle und Holz haben auch die Jüngsten unterstützt.

Die Kinder der Schusters wuchsen nun im eigenen Gastronomiebetrieb auf und in das Geschehen hinein. Die Eltern führten das Lokal und bald übernahm Tochter Hannelore den Service. Mit viel Charme und Engagement stellte sie das Wohlbefinden der Gäste sicher.

Es wäre nicht das Leben, wenn es nicht auch Anfangsschwierigkeiten gegeben hätte. Nach anfangs schleppender Akzeptanz setzten sich im Laufe der Zeit die gute Küche, das reichhaltige Sortiment an Rheingauer Spitzenweinen und die freundliche Bedienung durch.



## Alles neu...

Nach einigen wenigen Jahren verzeichnete das Weinhaus Schuster steigende Gästezahlen, vorwiegend aus Wiesbaden, Mainz und Frankfurt. Nun waren neue Ideen gefragt. Selbstbewusst und zielsicher entschloss man sich, Weiteres zu wagen und baute um.

Die Küche wurde „nach hinten“ verlegt und machte Platz für einen Mehrzweckraum. Ein Gasherd wurde angeschafft, bei dem blitzschnell große Hitze zur Verfügung stand und endlich eine Spülmaschine. Aber auch die Gäste sollten es besser haben und zur Behaglichkeit trug nun eine Ölzentralheizung mit Warmwasser-Versorgung bei.



# Gute Freunde



Die Heirat von Tochter Hannelore und ihr Wegzug brachte natürlich eine neue Herausforderung. Oskar Schuster hatte nun seine junge, hübsche Tochter im Service zu ersetzen und das gelang ihm auf seine ganz eigene Art. Den Gästen jedenfalls wurde es nie langweilig.

*Eine Anekdote aus dieser Zeit: Ein Gast bestellt ein Rumpsteak „mit Stacheldraht-Verhau“ (damit waren natürlich kross gebratene*

*Jetzt war die Zeit gekommen für eine neue Geschäftsidee. „Fremdenzimmer“ waren rar und wurden gesucht für die Ausflugsgäste aus nahen und fernen Städten, die über das Wochenende den schönen Rheingau besuchten und nach Herzenslust den Rheingauer Wein genießen wollten.*

*Der Familienrat entschied sich, das Schlafen auf den Speicher zu verlegen und nach der Renovierung des Bades und dem Einbau einer zusätzlichen Gästetoilette standen sechs hübsche Gästezimmer zur Verfügung.*

*Viele liebe Gäste aus dem Ruhrgebiet und aus Holland verbrachten gerne ihren Urlaub im Rheingau, aßen, tranken und schliefen im Alten Weinhaus Schuster. Viele Gäste wurden Stammgäste und einige davon auch zu Freunden.*

*Zwiebeln gemeint). Oskar Schuster sorgte sich, diesem Gast das Gewünschte zu liefern. Er stieg in seinen Keller, suchte und fand ein Stückchen Stacheldraht und dieser landete dann nach intensiver Reinigung als Garnierung auf dem Rumpsteak mit Zwiebeln. Ein Schelm wer jetzt denkt, dass die anderen Gäste wohl ein wenig länger warten mussten.*



# Generationenwechsel

Den jüngste Sohn Erich hat es nicht gleich in die Gastronomie gezogen. Ihm stand der Kopf nach Süßem und er erlernte den Beruf des Konditors. Er fand die richtige Frau für die Herausforderungen, die auf ihn warteten. Gaby – die aus einem Haus mit guter Küche stammt, gutes Essen zu schätzen weiß – und Erich heirateten 1980. Gaby wechselte ihren Arbeitsplatz von der Apotheke in die Küche des Alten Weinhauses Schuster, wo sie nun von ihrer Schwiegermutter lernte, was die Gäste schätzen.



Der Arbeitsplatz und die Wohnstätte gehören bei den Schusters immer zusammen und so zog das junge Paar ins Vorderhaus, dort wo einst die Gästezimmer genutzt wurden und die Senioren bauten sich das Hinterhaus nett aus. Als sich alsbald Nachwuchs einstellte waren es drei Generationen unter einem Dach, alle mit den gleichen Interessen und Geschäftssinn.

Von den Eltern übernahmen Erich und Gaby Schuster das Geschäft im Jahre 1984.

Im Jahre 2002 im hohen Alter von 92 Jahren verstarb Oskar Schuster.

# Moderne Zeiten

Das Weinhaus Schuster wurde zu einer gerne weiterempfohlenen Adresse für Gastlichkeit und gute Küche. Zwei Generationen am Herd und einem jungen, zielstrebigen Wirt im Service gelang fortzusetzen, womit die vorherige Generation begonnen hatte. Großer Zuspruch und steigende Gästezahlen beeinflussten die Entscheidung, endlich die Küche weiter auszubauen. Die junge Generation benutzt moderne Gerätschaften um die Gäste besser und schneller zu bedienen – aber nun wurde es knapp im Gästeraum. Was tun? Der bisher privat genutzte Nebenraum bekam eine schöne Holzverkleidung, wurde mit Tischen und Bänken möbliert und erweiterte damit ideal den Gastraum. Gerne wird das Zimmer heute von unseren Gästen für kleinere Feierlichkeiten genutzt. Die alten Sanitäreanlagen im Hof wurden abgerissen und neu im Hauptgebäude errichtet. Der dadurch frei gewordene Hof wurde völlig neu gestaltet. Er bekam einen feinen Bodenbelag, die „Bachkatzen“ der alten



Nachbarschaftsmauer wurden freigelegt und neu verfugt und heute ist er eine kleine grüne Oase, die 25 Gästen Platz bietet. Durch die flexible Überdachung kann der Gast heute bis zum Herbst hier verweilen.

Um das Flair der alten Weinstube auch nach Außen zu tragen, wurde mit viel Liebe zum Detail und mit Rücksicht auf das Alter des Hauses die komplette Fassade neu gestaltet. Hierbei wurde ein Natursandsteinsockel errichtet und eine Sandsteintreppe gelegt. Ein Fenster im ersten Stock wurde herausgebrochen um den ausgewogenen Eindruck der Fassade wieder herzustellen. Die vorhandenen, bleiverglasten Fenster wurden renoviert. Ein großes Holztor wurde angebracht und auch mit bleiverglasten Fenstern ausschmückt. Die schlichte Bleiverglasung in der Eingangstür wurde ersetzt. Damit bietet sich dem Gast beim Eintreten ein abgerundetes Gesamtbild.

Die komplette, aufwändige Sanierung des Hauses, auch unter energetischem Aspekt, ist vorerst das letzte Kapitel der Umbaumaßnahmen.



Die jungen Leute von damals führen nun seit 26 Jahren erfolgreich das kleine Familienunternehmen. Auch ein Solches muss sich weiter entwickeln. Über den Tellerrand hinausschauen ist die Devise, lernen was es Neues gibt, überdenken des Angebotes und angepasste Werbung sind die neuen Zutaten zum Erfolg. Gaby Schuster verwöhnt ihre Gäste neben den bekannten und liebgewonnenen Gerichten auch gerne einmal mit dem Ergebnis ihrer Kreativität aus der Küche, während Erich Schuster den Service organisiert und für eine gute Präsentation von Weinen sorgt, mit dem Bewusstsein der besonderen Erwartungen an den Rheingauer Wein. Es ist ihm ein Anliegen, seine Gäste persönlich und individuell in der Auswahl des passenden Weines zu beraten.

Ein großes Glück für das Ehepaar ist die Familie, die jederzeit gerne hilfreich zur Seite steht. Sie sind stolz und glücklich, Magdalena Schuster mit über 88 Jahren heute noch fast täglich in der Küche zu haben. Sohn Martin hat im Kronenschlösschen in Hattenheim erfolgreich eine Gastronomielehre abgeschlossen und dort seine zukünftige Frau Sarah ins Herz geschlossen. Gemeinsam studierten sie weiter an verschiedenen Orten und beendeten ihre Ausbildung zum Hotelbetriebswirt. Heute leisten sie Gaby und Erich oft und gerne Unterstützung im Service wenn es

mal wieder brennt. Sohn Andreas ist der „Notnagel“ in der Küche und Nesthäkchen Laura ist für Botengänge zuständig – allerdings kann sie es kaum mehr abwarten, bis ihr Papa sie mit in den Service lässt.

Noch heute zehren alle von der damals richtigen Entscheidung von Oskar und Magdalena Schuster, hier in Erbach das Alte Weinhaus Schuster zu eröffnen. Es hat den beiden ein glückliches und arbeitsreiches Leben beschert. Auf diese gute Basis durften die jungen Schusters aufbauen, sie haben mit viel Fleiß, Liebe zur Gastronomie und einer ganz gehörigen Portion Wille das erfolgreich fortgesetzt, was die Eltern begannen.

Die Bestätigung der Gäste, denen das Alte Weinhaus immer sehr verbunden ist, hat uns darin bestärkt, dass wir das Richtige tun. Es gibt allen drei Generationen des Familienunternehmens einen guten Ausblick auf die Zukunft und dafür möchten wir uns recht herzlich bei unseren Gästen, Stammgästen und Freunden des Alten Weinhaus Schuster bedanken.

