

12,90 € (inkl. MwSt.)

Die Last am Reise

MERIAN Regensburg

Stadtrundgang
2000 Jahre
in zwei Stunden

Thurn und Taxis
Zu Besuch
bei Durchlaucht

Ratzinger privat
Benedikt's
großer Bruder




30 Seiten Info | Tipps & Sehenswürdigkeiten



Ein Chef als Impresario:
Cornelius „Neli“ Färber ist
Mitbegründer des Orphée.
Das Geschäft mit Kost und
Logis wird hier perfekt ins-
zeniert – und alle spielen mit

O


Als V
m
Das



Oh, Orphée!

Als Vorspeise schöner Charme, der Hauptgang Tratsch
mit Atmosphäre, zum Dessert eine Prise Wahn:
Das Café-Restaurant-Hotel ist der Salon der Stadt

TEXT GERHARD WALDHERR FOTOS NATALIE KRIWY



Etwas
Besonderes,
das nicht
besonders
sein will

Beliebt der Gast ein Bad zu nehmen? Die Hotelzimmer im barocken Palais zeigen nicht nur Größe, sondern auch Stil – dank antikem Mobiliar, Stuck und Eichendielen





- 1 Vom Chef bis zur Rezeptionistin: Wer hier arbeitet, ist meist genialer Dilettant
- 2 Herrschaftliche Verhältnisse: Himmelbetten stehen in allen großen Zimmern
- 3 Spitzweg-Charme unterm Dach: die Mansarde im Großen Haus
- 4 Frankophiles Flair: Café au lait draußen auf der Gasse





1 Starke Stimme fürs Orphée: Der südafrikanische Musiker Blondie Chaplin ist Fan des Cafés 2 Der Chef streicht selbst: Michael Laib bei Malerarbeiten im Innenhof 3 Das Restaurant ist seit über 30 Jahren bekannt für guten Stil und die hübschesten Bedienungen 4 Henry Killebrew macht den perfekten Espresso: schwarz und stark



E

Formen in ein getafelten Wä wesentlich ver ist es aber auch eke Gläserseh Kaffeehausst „Josef Holman das grüne Ges mik mit einer chen Flohmar gutbürgerliche modische Bah

Letztlich ka diterran insp die Bedienung die hübsches Oder sind es a die das Beson ausmachen? K sich für Leber seurs halten. doch im Verd nung. Chef N Färber sagt: „ ist das Zusam unterschiedlic mer zwei Mich man dazu die gen nimmt, di gleitet haben. liche Erklärung

Es ist halb t tag, Sonnense gardinen, Stil ber und Laib Samtbezug ein könnte, und v Gleich werde

Ein Theater für großen Stoff: Liebe, Lügen, Leid, das ganze wunderbare Leben

Es könnte an der Dekoration liegen, den alten Werbeschilddern aus Emaille, den historischen Kinoplakaten, den Heiligenbildchen – diesem ganzen Durcheinander an Stilen und

Formen in einer Gaststube mit holzgetäfelten Wänden, die seit 1896 nicht wesentlich verändert wurde. Vielleicht ist es aber auch das Mobiliar: der barocke Gläserschrank hinter der Bar, die Kaffeehausstühle mit der Aufschrift „Josef Hofmann Succ., Bielitz, Austria“, das grüne Geschirr, die rustikale Keramik mit einer Spur Eleganz. Ein bisschen Flohmarktromantik, gleichzeitig gutbürgerliches Wohnzimmer und altmodische Bahnhofshalle.

Letztlich kann es alles sein: Das mediterran inspirierte Essen, die Weine, die Bedienungen, die den Ruf haben, die hübschesten der Stadt zu sein. Oder sind es am Ende doch die Gäste, die das Besondere dieses Restaurants ausmachen? Kann schon sein, dass sie sich für Lebenskünstler und Connaisseurs halten, in der Stadt stehen sie doch im Verdacht bourgeois Gesinnung. Chef Nummer eins Cornelius Färber sagt: „Ein populäres Wirtshaus ist das Zusammenwirken vieler, auch unterschiedlicher Kräfte.“ Chef Nummer zwei Michael Laib ergänzt: „Wenn man dazu die charmanten Verstrickungen nimmt, die das Orphée immer begleitet haben, dann wäre es eine mögliche Erklärung.“

Es ist halb neun morgens, ein Samstag. Sonnenschein fällt durch Spitzengardinen. Stille, ein leeres Lokal. Färber und Laib sitzen in Fauteuils, deren Samtbezug einmal blutrot gewesen sein könnte, und warten auf den Ansturm. Gleich werden sie ihnen wieder die

Türe einrennen, obwohl ihre Frühstückskompositionen seit Jahrzehnten keine nennenswerten Überraschungen bieten; obwohl die Küche immer noch warnt, ein bestelltes weiches Ei könne auch als hartes Ei den Tisch erreichen; obwohl das Personal angesichts dauerhaften Hochbetriebs mitunter mühsam um Contenance kämpft.

Das Orphée, Untere Bachgasse 8, Café und Restaurant zu gleichen Teilen, gilt als Salon der Stadt. Vom ersten Tag seines Bestehens war es in Regensburg Fixpunkt der Ess- und Trinkkultur, Objekt von Begierden und Tratsch, das kurioseste Parkett gesellschaftlichen Lebens. Nicht umsonst wird es von der lokalen Presse traditionell wie eine historische Sehenswürdigkeit behandelt. Wegen seiner drei angegliederten Hotels, vor allem des so genannten Großen Hauses mit seinen prachtvollen Zimmern, Stuckdecken, antiken Dielen, Erkern und zauberhaften Antiquitäten auf fünf Etagen wird es nun auch bundesweit in den Gazetten so gelobt, dass es schon unanständig klingt.

Neunzehnter Oktober 1977. Im vormaligen Wirtshaus der Brauhaus Regensburg AG wird ein französisches Lokal eröffnet.

Der Chef des Brauhauses hatte sich im ersten Stock eine Kugel in den Kopf geschossen, die Immobilie war später in den Besitz der fürstlichen Brauerei Thurn und Taxis geraten, und die ließ sich von sieben jungen Regensburgern überzeugen (neben Färber und Laib sind bis heute noch zwei der ursprünglichen Gründer Mitbesitzer). Es war die Zeit, als man Gitanes rauchte, 2 CV fuhr und die Nouvelle Vague für das beste Kino aller Zeiten hielt. „Picasso und Sartre“, sagt Färber. „kannten wir

von unseren älteren Brüdern, Frankreich bedeutete Urlaub, und wir dachten, es müsste doch möglich sein, diese Urlaubsstimmung nach Regensburg zu holen.“

So kam zusammen, was nicht zusammengehört. Das Monstrum von Gläserschrank, den sie auf einer Terrasse in Berlin-Moabit entdeckten und für den Einbau zersägen mussten: die Kaffeehausstühle aus der Konkursmasse eines Kurhotels; aus einem Casino der US Army bei Stuttgart stammen die Tische mit ihren zentnerschweren Stahlplatten im Fuss. Die schwarzen Lampen, umgedrehte alte Gaslaternen, sind ebenfalls seit über 30 Jahren an ihrem Platz.

So heterogen wie die Einrichtung war auch das Personal. Der erste Koch war zwar Franzose, aber gelernter Metzger. Im Service traten auf: Stephan, der Stier; Anton, der „allmächtige Hausmeier“ (Färber), ein Ire aus New York. Und natürlich Damen. Junge Damen. Fesche Damen. Von denen eine gewisse B., wenn man die Andeutungen der Chefs richtig interpretiert, eine beachtliche Serie an charmanter Verstrickungen auslöste.

„Wir waren Mitte zwanzig“, sagt Färber, „unsere Gäste kaum älter, wir wollten einfach nur unsere Ideen verwirklichen.“ Und es war ihnen egal, dass Regensburg ihre Speisekarte mit Froschschenkeln, *Paté* und *Escalope forestière* für einen Affront hielt. Es war ihnen egal, dass man behauptete, sie könnten nicht kochen und der Wein sei schlecht. Zugegeben, das Essen war in den ersten Jahren nicht immer gut und der Wein hätte oft besser sein können. Doch ein Besuch im Orphée war immer ein Ereignis, auch weil schon bald Faschingsbälle, Silvesterpartys und Varietés veranstaltet wurden. Später

Hier kommt zusammen, was nicht zusammengehört

inszenierten sie im Hinterhof sogar Opern. Färber sagt: „Ein sanfter Wahn hatte uns erfasst.“

Glaubt man Johann-Felix Hock, dann hat sich im Orphée seit damals nichts geändert. Es ist kurz nach zwölf, der erste Ansturm ist verebbt, das Orphée bereitet sich auf das Mittagspublikum vor. Hock sitzt in seiner Lieblingsecke, liest Zeitung und sagt: „Dies ist kein Allerweltsort, das ist nicht von einem Architekten rausgestanzt, das ist ein lebendiger Organismus, der sich laufend verändert, ohne den Charakter zu verlieren.“

Wenn es nach Barbara Kopp geht, dann ist das Orphée etwas „Besonderes, das nicht besonders sein will“. Es ist früher Nachmittag, im von alten Mauern umstandenen Innenhof wird Birnentarte serviert, und Barbara Kopp

erzählt, wie sie von Freiburg nach Regensburg kam, zunächst verzweifelte ob des ereignislosen Alltags dieser Stadt. „Es ist mir nie gelungen, irgendwo hängenzubleiben und vom Markt eine halbe Stunde zu spät nach Hause zu kommen.“ Erst als sie das Orphée entdeckte, „hatte ich mein zweites Wohnzimmer“. Seit 20 Jahren kommt sie nun schon mit ihrer Familie jeden Freitagmittag zum Essen.

„Ja, schon spannend“, sagt Patrick Reinig, „was löst es aus, dieses Gefühl, diese Anziehung, die von diesem Platz ausgeht?“ Es ist früher Abend, die Angestellten decken die Tische ein für die Abendschicht. Reinig steht an der Bar, wo er fast täglich steht. Freunde, Kunden und Kollegen trifft, Zufallsbekanntschaften macht. Reinig sagt: „Wenn ich beruflich mal länger unterwegs war, weiß ich nach zwei Tagen

wieder alles, Gerüchte, Liebesdramen, egal was. Das Orphée ist menschlich nicht glatt, es ist ein kleines Theater, in dem der größte Stoff aufgeführt wird, den es gibt: das richtige Leben.“

Drei Stammgäste, drei Einsichten. Hock wirkt bodenständig, seriös, trägt Trachtenjanker mit Hirschhornknöpfen. Er ist pensionierter Krankenhausdirektor. Kopp ist eine distinguierte Erscheinung in klassischem, nachtblauem Kostüm, dazu Perlen um den Hals. Sie ist Hausfrau, hat fünf Kinder großgezogen. Reinig ist um die vierzig, Fotograf und Künstler.

Gäbe es das Orphée nicht, diese drei Menschen hätten nichts, was sie miteinander verbindet. Marianne Mion, eine Französin, die 1977 als Studentin nach Regensburg kam, sagt: „Die Deutschen beherrschen die Kunst des Cafés und Restaurants nicht. Das Orphée schon.“ Mion, Übersetzerin, Dozentin und Veranstalterin einer französischen Film- und Kulturwoche, sagt: „Färber und Laib haben goldene Hände, sie sind Meister der Atmosphäre.“

Vor allem aber sind sie unterschiedliche Kräfte, die den Kosmos Orphée in Bewegung halten. Färber trägt ein geringeltes T-Shirt, das Haar ein wenig derangiert. Laib trägt weißes Hemd, das Haar akkurat gescheitelt. Färber hat kein Abitur und fing „gleich als Chef an, mit einem linken Buchladen“. Laib hat Sozialpädagogik studiert. Der eine extrovertiert, ein liebenswerter Spinner, der bei Festen und Varietés im Orphée als Hitler oder Ivan Rebroff auftrat und schon mal Netzstrümpfe zu Frack und Zylinder trug. Der andere eher introvertiert, Realist, ein Freund schöner Dinge. Zu Färber sagen alle „Neli“, zu Laib nur gute Freunde Michael.

„Neli ist der Wirt“, sagt Michael Laib, „ich könnte das nicht, das Restau-

rant würde e
Die Hotels
zwischen De
Das Künstle
der Donau.
dem Restau
Laib konzipi
den, mit indi
zianischen Sp
alten Friseur
schen Provin
geschmackv
torische Ge
ren dafür ha
erfreulichen
ab und an w
nicht aus.“

A bend.
nur g
ein
Spe
ckene Jakob
teletts. Herr
vom guten
Färber am T
Frau mitgeb
und kommt a
nun über Ge
phieren. Der
weg. Anton
Regensburg.
che Mutter,

Mag das O
sein, die Zei
Was früher
war, ist heute
Massengesch
behauptet: „I
wöhnt, anspr
kundig.“ He
mit euphor
Leuten wie
Färber sagt:
Hotels sugge
Rolle, die wi
deshalb ist da
im Nebenbe

MERIAN | DAS ORPHÉE

Savoir-vivre

Etabliert wider Willen: Das Orphée, einst gastronomischer Rebell mit großbürgerlicher Attitüde, ist längst eine Institution. Zum Haus gehören Restaurant, Café und drei Hotels – alle zentral gelegen.

ORPHÉE Hotel, Restaurant, Café
Untere Bachgasse 8, Tel. 59 60 20 (für alle Hotels), Tischreservierung:
Tel. 529 77, www.hotel-orphee.de

DAS KLEINE HAUS
Joschka Fischer nannte es „das schönste Hotel in Deutschland“. 15 Zimmer mit Antiquitäten, Terrazzo-Böden, türkischen Fliesen. „Hochzeitszimmer“ mit Balkon und Blick auf das Alte Rathaus. Außer-

dem drei liebevoll eingerichtete Zimmer mit Bad und WC auf dem Flur.
Wahlenstr. 1 (1 Minute vom Großen Haus in der Bachgasse)

DAS GROSSE HAUS
33 Zimmer (bis zu 60 Quadratmeter groß) im sanierten Barockpalais aus dem 17. Jh. Untere Bachgasse 8

KÜNSTLERHAUS ANDREASSTADEL
Zehn Zimmer, sechs davon mit Südterrasse im Parterre des alten Salzspeichers im ruhigen Stadtamhof (Nordende der Steinernen Brücke). Außerdem im Haus: eine Kunstakademie, Kino und Restaurant. Andreasstraße 26

► mehr Hotel- und Restaurantadressen ab Seite 124

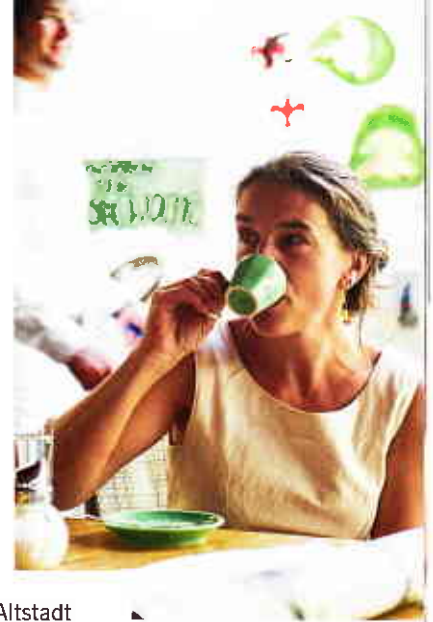
nant würde es auch ohne mich geben.“ Die Hotels nicht. Das Kleine Haus zwischen Dom und Altem Rathaus. Das Künstlerhaus Andreasstadel an der Donau. Das Große Haus über dem Restaurant. Alle sind von Michael Laib konzipiert und ausgestattet worden, mit indischen Prunkbetten, venezianischen Spiegeln, Waschbecken aus alten Friseurläden der oberpfälzischen Provinz. Zahllose Antiquitäten, geschmackvoll hineingetupft ins historische Gemäuer. Die Einkaufstouren dafür haben für Laib auch einen erfreulichen Nebeneffekt: „Wer nicht ab und an weggeht, hält es zu Hause nicht aus.“

A bend. Alle Plätze sind besetzt, nur gegenüber der Bar ist noch ein kleiner Tisch frei. Auf der Speisekarte stehen überbackene Jakobsmuscheln und Lammkoteletts. Herr Armin, der Kellner, bringt vom guten Roten. Irgendwann sitzt Färber am Tisch, er hat seine blonde Frau mitgebracht. Sie heißt Eugenia und kommt aus Russland. Man könnte nun über Gestern und Heute philosophieren. Der französische Metzger ist weg, Anton hat ein eigenes Lokal in Regensburg. Die schöne B. ist zweifache Mutter.

Mag das Orphée sich treu geblieben sein, die Zeiten haben sich geändert. Was früher kulinarische Avantgarde war, ist heute nicht mehr weit weg vom Massengeschmack. Auch wenn Färber behauptet: „Der Regensburger ist verwöhnt, anspruchsvoll und selten sachkundig.“ Heute müssen sie aber auch mit euphorischen Widmungen von Leuten wie Joschka Fischer leben. Färber sagt: „Die Anerkennung für die Hotels suggeriert eine gutbürgerliche Rolle, die wir nie haben wollten. Auch deshalb ist das Orphée heute nur noch im Nebenberuf ein französisches Res-



1 Blick ins Herz der Altstadt von der Hotelterrasse im Kleinen Haus 2 Stammgäste, die sich sonst wohl nie getroffen hätten: die Dozentin Marianne Mion 3 der Künstler Patrick Reinig und 4 die Hausfrau und fünffache Mutter Barbara Kopp



taurant.“ Der Hauswein kommt schon lange aus Italien.

Doch muss man darüber reden, wo doch gerade das Licht herunter gedimmt wird? Färber und seine Eugenia erzählen jetzt lieber die Geschichte ihrer ersten Begegnung, eine, die Färber offenbar bis heute bewegt. Danach geht es um einen jungen Mann, einen Freund Eugenias, der mit dem Motorrad nach Wladiwostok fährt. Es geht um Gott und die Welt. Es wird Mitternacht. Frau Judith setzt sich an den Tisch. Der Herr Armin schenkt nach. Die Plakate und Emailreklamen ver-

schwimmen im schummrigen Licht. Die Beleuchtung des Zigarettenautomaten neben der Bar flackert zur Jazzmusik vom Band.

Sechzehn Stunden sind vergangen im Orphée, zweimal hat das Personal gewechselt. Und wenn sie nicht nachts für fünf Stunden schließen müssten, würde man wohl hier sitzen bleiben bis zum Frühstück. Der österreichische Kabarettist und Schauspieler Helmut Qualtinger hat ins Gästebuch geschrieben: „Man müsste Regensburg bei Tag sehn, vielleicht morgen, wenn ich aus dem Bett komm.“