

# Ausflugsziel will mit und ohne Sonne punkten

**Wirtshausgeschichten** Der Peterhof bei Gersthofen hat eine lange Tradition

VON MARTIN DEIBL

**Peterhof/Gersthofen** Wer den Peterhof finden will, der sucht am besten unter Gersthofen und unter Gablingen. Zumindest im Telefonbuch. Die traditionelle Waldgaststätte ist nämlich unter beiden Orten verzeichnet. Dabei gehört der Peterhof ja zu Gersthofen, auch wenn man die Gablinger Vorwahl wählen muss. Wie kompliziert die räumliche Zuordnung ist, macht der Blick aus der Vogelperspektive deutlich: Der Peterhof, der früher zu Rettenbergen gehörte, das wiederum nach Gersthofen eingemeindet wurde, bildet eine Art nördlichen Vorposten im Norden der Ballonstadt.



Lang, lang ist's her. Noch länger lässt sich in der Waldgaststätte eine Tradition verfolgen. 1924 erwarb Johann Wieland das Anwesen. Es ist jetzt in der dritten Generation in Familienbesitz. Eigentümer sind Manfred und Inge Eden. Die Wirtin hat die Gastwirtschaft 1995 von ihren Eltern übernommen. Dazu ein kleines Schmäckerl: Manfred Eden hat eine Sommersaison auf dem Peterhof gearbeitet und dabei seine Frau kennen und lieben gelernt, erzählt der gelernte Koch. „Ich war schon immer in der Gastronomie – unter anderem zehn Jahre im Ausland.“

Jetzt also die Waldgaststätte, die idyllisch liegt in einem sanft welligen Gebiet des Augsburger Landes. Unter Kastanien und Sonnensegeln lässt sich endlich der Sommer genießen. „Wir sind zufrieden“, sagt Eden, der an diesem Abend noch einen großen Ansturm von Gästen erwartet. „Ab sieben Uhr geht es rund.“ Vielleicht auch nicht. „Wenn es regnet, ändert sich das schlagartig. Aber das sind wir ja gewohnt, wir sind auch nicht auf Gran Canaria oder Mallorca.“ Sein Blick geht zum Himmel, wo sich Wolken aufbauen. Das Gesicht des Wirtes verflüstert sich deswegen nicht. „Das Wetter ist ja für alle gleich.“

Fast schon eine Rarität ist inzwischen, dass zum Wirtshaus ein eigener Minigolfplatz gehört. Selbstverständlich ist ein kleiner Spielplatz. Dass gleich daneben Hasen gestreichelt werden können, macht gerade diese Plätze im Biergarten attraktiv für Familien mit Kindern. Ältere Besucher – „wir haben sehr viele Stammgäste“ – lieben die Plätze bei den Feigen-, Zitronen- und Avocado-Bäumchen. Der 42-jährige Wirt erzählt: „Viele Leute kommen zu uns, weil sie das viele Grün lieben.“

Auf dem Tisch liegt eine Speisekarte. Was empfiehlt der Wirt als Brotzeit? „Sehr gefragt sind die Peterhofplatte und der Peterhof-Wurstsalat.“ Getrunken wird Bier vom Schallerbräu, doch auch andere Sorten, denn der Peterhof ist nicht brauereigebunden. Wir entdecken eine eigene Postkarte. Alte Fotos erinnern an die Geschichte des Wirtshauses. Der Peterhof wurde um 1500 erstmals urkundlich erwähnt als St. Peter. Ab 1683 war dort eine Raststätte für die Holzfuhwerker auf dem Weg nach Augsburg. Der Uropa von Wirtin Inge arbeitet in der Köhlerei in Lauterbrunn.

Der Peterhof ist ein beliebtes Ausflugsziel, liegt am Radweg von Gersthofen nach Wertingen, und von Neusäß rüber braucht man mit dem Velo auch nur eine halbe Stunde. Parkplatzsorgen? Nicht hier, wie sogar alte Fotos beweisen.

Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer, weiß der Volksmund. Wie ist es also, wenn es schon früh dunkel und kälter wird? Eden: „Anfangen haben wir fast als reines Sommerlokal, doch inzwischen geht es auch im Winter.“ Die Wirtsleute

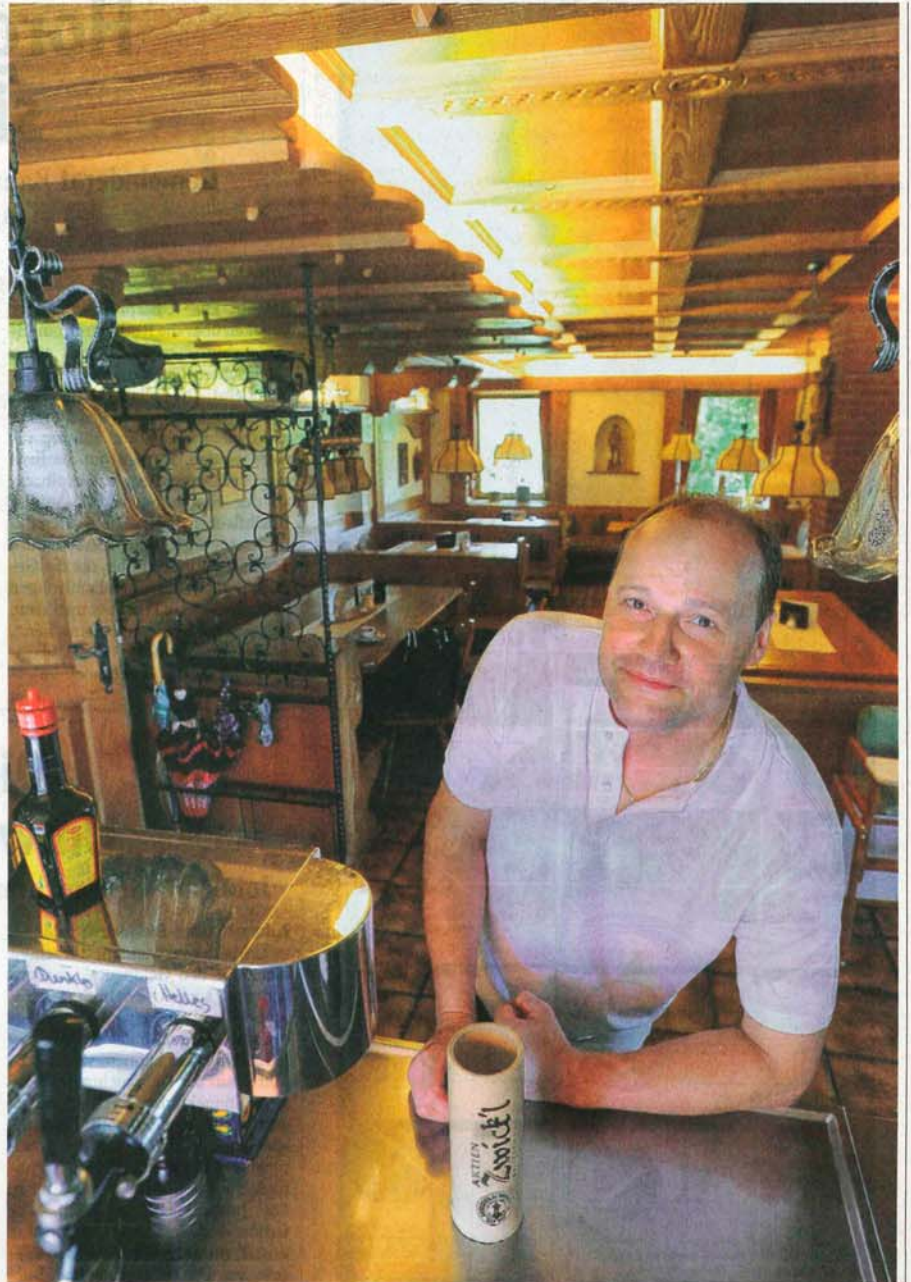
**„Ab sieben Uhr geht es rund – wenn es nicht zu regnen beginnt.“**

Peterhof-Wirt Manfred Eden

locken die Gäste mit Spezialitätenwochen. Das Wild liefern das Forstamt Biburg und umliegende Jäger, sagt Eden. Die Gänse und Enten, denen an Kirchweih der Kragen umgedreht wird, laufen derzeit noch friedlich auf den Wiesen. Wie auch Schafe. Die Schweine kommen von einem Bauern aus Gablingen, erzählt der Wirt. Auf dem Peterhof werde selbst geschlachtet, natürlich mit entsprechender EU-Zulassung. Edens Credo: Möglichst viel aus der Region auf der Speisekarte. Genüsslich erinnert er sich an das vergangene Jahr, als es rundum viele Steinpilze gab und die Sammler ihm ihre Beute in die Küche brachten.

Jedes Wirtshaus muss versuchen, etwas Besonderes zu bieten. Und so locken Inge und Manfred Eden Firmen mit außergewöhnlichen Feiern: Fackelwanderung, Weihnachtsfeier im Wald mit Blasmusik und Lagerfeuer, Schlittenfahrten durch den verschneiten Forst – eine bleibende Erinnerung für die Mitarbeiter. Doch gemacht: Jetzt wird erst einmal auf den Sommer angestoßen.

**Nächste Folge**  
Das Bräustüberl in Bonstetten.



Im Steinkrug serviert der Wirt des Peterhofes, Manfred Eden, das Zwickelbier. Im Sommer bevorzugen die vielen Stammgäste vor allem alkoholfreies Weißbier. Fotos: Marcus Merk



Die lange Tradition des Wirtshauses macht diese Zeichnung deutlich, ebenso die drei Ansichten auf der Postkarte „Gruß vom Peterhof“.



Nicht nur die Gäste lieben das Grün rundum, sondern auch die Wirtin.