



Christa Höpfer-Roulet und ihr Sohn Andy Roulet führen den Gasthof zum Lamm in Obereisesheim gemeinsam. Dieses Jahr feiert ihr Familienbetrieb seit 110-jähriges Bestehen.

Dreh- und Angelpunkt für die Familie

NECKARSULM Der Gasthof Lamm in Obereisesheim besteht seit 110 Jahren und ist viel mehr als ein Restaurant mit Gästezimmern

Von unserer Redakteurin
Katharina Müller

Eine Gaststätte, die seit 110 Jahren besteht und ununterbrochen in Familienbesitz war, gibt es in Obereisesheim kein zweites Mal, da ist sich Christa Höpfer-Roulet sicher. Die 69-Jährige führt den Gasthof zum Lamm seit 1988 und ist stolz auf die lange Tradition. An Ruhestand denkt sie noch lange nicht. Ohne den Gastronomiebetrieb könne sie sich ihr Leben gar nicht vorstellen.

Und das muss sie auch nicht. Seit 2011 ist ihr Sohn Andy Roulet mit im Boot und wird den Betrieb weiterführen.

„Nochmal 110 Jahre werden wir aber wohl trotzdem nicht schaffen“, scherzt Christa Höpfer-Roulet.

Die positive Frau hat schon viel erlebt. „Wie eine Löwin hat sie sich durchgekämpft, als mein Vater starb“, erzählt Andy Roulet. Max Réne Henri Roulet ist 1994 gestorben und hinterließ seine Frau mit zwei Kindern. „Und einem großen Schuldenberg“, erzählt der 40-jährige Andy Roulet. Erst vier Jahre vor dem Tod des Vaters hatte die Familie noch einmal kräftig investiert: in einen Anbau, der bist heute als Festsaal dient, und neue Toiletten. 1991

war auch schon Christa Höpfer-Roulets Mutter gestorben, so dass zwei Verluste kurz hintereinander zu verkraften waren. „Das war eine schwere Zeit“, weiß Andy Roulet.

Die Familie zog Konsequenzen: 1994 gab sie die Metzgerei auf, die seit der Gründung zum Lamm gehört hatte. Die Räume den neuesten Richtlinien entsprechend umzubauen, wäre zu teuer gewesen, berichtet Höpfer-Roulet, die einst Fleischer-Fachverkäuferin gelernt hat. Ursprünglich war das Lamm Metzgerei mit kleinem Gastraum.

Ab 1994 konzentriert sich die Familie auf das Restaurant und die Fremdenzimmer, die vorrangig an Monteure vermietet werden. Als Andy Roulet nach seinem Schulabschluss eine Lehre zum Koch machte, war für ihn allerdings nicht klar, dass er den Familienbetrieb eines Tages übernehmen wird, sagt er. Nach einigen Jahren in anderen Betrieben ist es dann aber doch so gekommen.

Familienbetrieb Anfangs habe es öfter gekracht, berichtet Christa Höpfer-Roulet von der Zusammenarbeit zwischen Mutter und Sohn. Das sei in einem Familienbetrieb aber normal. „Er wollte alles neu machen, das geht aber nicht“, sagt die 69-Jährige. Ihr Sohn ergänzt: „Ich wollte einfach neuen Wind reinbringen.“ Letztlich haben sie einen Mittelweg gefunden und ein gemeinsames Ziel definiert: Alte Gäste behal-



Das Gebäude in der Hauptstraße 6 wurde 1909/1910 als Fachwerkhaus erbaut. Im Jahr 1990 kam ein Anbau hinzu.

Foto: privat

ten und neue gewinnen. Deshalb darf im Lamm etwa der Rostbraten auf der Speisekarte nicht fehlen. Er darf aber ruhig neben einem Gericht mit Garnelen oder einem Salmibocca stehen. „Wir haben deutsche Küche mit mediterranem Einschlag“, sagt Roulet. Man müsse die Tradition hoch halten, aber auch Neues einbringen.

Das schätzten auch die Gäste, für die das Lamm seit jeher ein Treffpunkt im Ort ist. Es gebe viele Stammgäste, die über Generationen hinweg Familienfeiern im Gasthof ausrichten, Essen gehen oder auch nur etwas trinken und dabei Karten spielen, berichtet Roulet.

Die treuen Gäste sind es auch, die das Lamm in der aktuellen Krise

Kirchweih

Kirchweih wurde in Obereisesheim früher groß gefeiert. Viele Gaststätten warteten mit **speziellen Angeboten** auf, erzählt Christa Höpfer-Roulet. Nach und nach hätten die meisten aber damit aufgehört. Im Lamm werde diese Tradition beibehalten und sei der interne Start in die Wildsaison. Dieses Jahr wird vom 23. bis 26. Oktober gefeiert. kam

über Wasser halten. Trotzdem: „So schlimm wie Corona war bisher nichts“, sagt Höpfer-Roulet. Ihr Sohn betont, dass er in dieser Zeit besonders froh über die Erfahrung und Besonnenheit seiner Mutter ist. „Wir krempeln die Ärmel hoch und schaffen das“, sagt der 40-Jährige optimistisch.

Keine Feier Das 110-jährige Bestehen konnte das Lamm aber durch die Corona-Krise nicht feiern. Eigentlich war immer der Geburtstag von Andy Roulets verstorbener Oma, der 30. Juni, der Tag, an dem Jubiläen begangen wurden, berichtet er. Wenn Christa Höpfer-Roulet auf die lange Geschichte des Familienbetriebs zurückblickt, fallen ihr viele schöne Erlebnisse und Feiern ein. Der Gasthof war und ist aber viel mehr als Restaurant und Veranstaltungssaal: „Er ist immer Dreh- und Angelpunkt für die Familie gewesen – bis heute“, sagt Andy Roulet.