



*Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern das Weitergeben der Glut. Getreu diesem Motto wurde das Waldrestaurant zur Platte in Fürstenzell nun schon über Generationen beinahe jedes Jahr immer wieder ein wenig erweitert, verschönert, renoviert oder vergrößert. Irmgard Lehner hatte 1992 von den Eltern ein bereits gut eingeführtes Geschäft übertragen bekommen und mit ihren Ideen und ihrer Tatkraft wuchs der Traditionsbetrieb stetig weiter. Heute, nach einer erneuten Renovierung im Frühjahr dieses Jahres, erstrahlt der*

*Landgasthof in hellerem Glanz als je zuvor.*

Die Geschichte „der Platte“ reicht weit zurück. Ganz früher befand sich am heutigen Standort des Waldrestaurants ein Granitsteinbruch. Fast der ganze Berg ist ein einziger Granitfels, daher auch der Name „Zur Platte“, denn das Plateau besteht aus einer Granitplatte. Die Eltern von Irmgard Lehner kannten diesen Ort mit der wunderschönen Aussicht. Damals war dies der höchste und schönste Punkt im südlichen Landkreis Passau, hier wollten sie eine Gastronomie eröffnen. Mit Fleiß und viel Schweiß ließen sie ihre Vision schließlich Wirk-

lichkeit werden und machten aus einem Bauarbeiterschuppen eines der schönsten Wirtshäuser der Region. Besonders die Aussicht zog die Gäste in Scharen an. Bei gutem Wetter reicht der Blick vom großen Arber im Nordwesten über den Hochficht im Osten bis weit in die Salzburger Alpen im Süden. Die Gäste genossen hier die Gastfreundschaft der Familie Lehner und kamen gerne immer wieder. Bis heute legendär sind die Waldfeste auf der Platte. Obwohl das letzte Waldfest schon mehr als 40 Jahre zurück liegt, erinnern sich viele Stammgäste heute noch daran. Ein- bis zweimal in den Som-



Heimatverbundenheit und visionärer Weitblick sind beileibe kein Widerspruch, wie das bisherige Lebenswerk von Irmgard Lehner beweist. Mit viel Liebe zum Detail hat sie aus dem Waldrestaurant „Zur Platte“ in Fürstenzell einen Vorzeigegasthof der Region geformt. Mit beiden Beinen fest zu Hause verwurzelt aber in den Gedanken frei wie der Blick in die Alpen. Ein Portrait.

mermonaten fanden sich auf der Platte bis zu 1000 Gäste ein, um bis in die Nacht hinein die lauen Sommerabende zu genießen und das Hacklberger Bier floss dabei in Strömen. Alleine diese Feste zu bewältigen, sprengte aber irgendwann die logistischen Möglichkeiten des Anwesens.

Sich auf das Kerngeschäft zu konzentrieren hieß aber nicht, stehen zu bleiben. Die Geschichte der Platte ist eine Geschichte der stetigen Weiterentwicklung. Auch bei Irmgard Lehner, in der die weiter gegebene Glut des Vaters mit unverminderter Hitze leuchtet, ist Stillstand fast schon ein Fremd-

wort. Auch Sie hatte immer Ideen und Bilder vor Augen, wie ihr Landgasthof immer noch ein wenig schöner und attraktiver gestaltet werden könnte.

Alleine war die umtriebige Geschäftsfrau und Wirtin der Platte jedoch nie. Unterstützung erfahren hat sie vor allem von ihrer Schwester Maral und deren Tochter Kathrin. Immer wenn personaltechnisch Not am Mann war oder schwierige Entscheidungen zu treffen waren, war die Familie mit Rat und Tat zur Stelle. Familie und Heimat, das sind für Irmgard Lehner die ganz großen Konstanten in ihrem Leben. In ferne Länder hat es sie noch nie

gezogen. „Wenn ich mal eine Woche im Urlaub bin, dann ist das auch schön, aber dann freu ich mich auch schon wieder auf mein Zuhause. Ich bin einfach fest mit meiner Heimat verwurzelt. In diesem Haus bin ich geboren, es ist ein Teil von mir. Ich könnte niemals woanders hin ziehen!“ Bei diesen Worten sitzt Irmgard Lehner auf ihrer sonnigen Terrasse und lässt den Blick fast ein wenig nachdenklich über die Landschaft schweifen. Ganz hinten, im Süden erkennt man noch die Alpen durch den diesigen Horizont. Man glaubt es ihr gerne - wer würde schon freiwillig diesen Ort verlassen wollen?



**GASTLICH**  
DIE RENOVIER-  
TEN GASTRÄUME  
ERSTRAHLEN IN  
NEUEM GLANZ.  
DIE ARBEIT HAT  
SICH GELOHNT.

Wer einmal hier war, der möchte immer wieder kommen. Fast jeder, der sich auf der Platte einmal ein Bierchen, eine Brotzeit oder einen herzhaften Grillteller gegönnte hat, wird schnell zum Stammgast. Das liegt nicht nur am tollen Ausblick, oder an der Tatsache, dass Irmgard Lehner jeden ihrer Gäste gerne persönlich begrüßt und verabschiedet, sondern auch und vor allem am guten Essen. Das Waldrestaurant zur Platte in Fürstzell überzeugt mit Qualität und attraktiven Preisen. Herzhaft, traditionell, niederbayerisch solide und fein sind die Gerichte auf der gut sortierten Karte.

Bei einem Rundgang erklärt uns Irmgard Lehner „die Platte“ und den Werdegang des Anwesens. Sie ist Gastronomin mit Leib und Seele, aber auch feinfühlig Planerin. Ein gemütliches Plätzchen zu erschaffen, an dem man die Seele baumeln lassen kann, Abstand gewinnt von der Hektik des Alltags und sich ein paar schöne Stunden machen kann, das ist ihr Ziel. Großen Wert legt sie dabei auf die Feststellung, dass sie alleine das alles hätte gar nicht bewältigen können. Irmgard Lehner ist eine Teamplayerin. Sie versteht sich als Teil eines Ganzen und hat ein Netzwerk von vertrauten Partnern und Wegbegleitern, die ihr bei der Umsetzung ihrer Pläne immer wieder geholfen haben. Architekt Manfred Junger zum Beispiel ist ein enger Weggefährte, der es immer verstand die Ideen der Wirtin in sichtbare Entwürfe und schließlich greifbare Realität umzusetzen.

„Er hat mir nichts aufgesetzt oder übergestülpt, sondern es ist ihm mit viel Feingefühl und Gespür immer gelungen, das zu realisieren, was ich mir vorgestellt habe. Und wer mich kennt, weiß, dass dies bei Gott keine einfache Aufgabe war. Auch mein Cousin Konrad Lehner war mir bei der Planung der Außenanlagen, der Fassade und der Balkone behilflich. Es ist einfach wunderbar, in einer großen und harmonischen Familie aufgewachsen zu sein. Die Tischlerei Huber aus Lambrecht ist ebenfalls ein langjähriger Partner. Ich kann sagen, dass ich mit meinen Partnerbetrieben und Freunden, vor allem auch mit der Hacklberger Brauerei, immer großes Glück hatte. Sie leisteten tolle Arbeit zu einem fairen Preis und all diese Firmen haben tolle Mitarbeiter, mit denen es Spaß gemacht hat zu arbeiten.“

Was heute auf der Platte steht, hat außer der unglaublichen Aussicht nicht mehr viel mit dem alten Bauarbeiterschuppen gemeinsam, den Irmgard Lehnners Eltern damals übernommen hatten. Heute ist es ein großzügiger top gepflegter Landgasthof, bei dem nichts dem Zufall überlassen ist. In jedem Detail steckt Herzblut und eine Idee. Die Platte, die neue Garten- und Terrassenanlage - alles wurde bewusst „rund“ angelegt um das Kleine mit dem Großen zu verbinden: vom Teller bis zum Rundblick ist alles kreisförmig. Auch das eingespielte Team und die hervorragende Küche auf der Platte: insgesamt eine „runde“ Sache...

