

Wirte auf den Fildern – Gasthof zur Sonne

## Der Betrieb bleibt in Familienhand

Von [Julia Bosch](#) - 24. November 2017 - 13:23 Uhr

Für Walter Stoll war immer klar, dass er eines Tages den Gasthof zur Sonne in Plieningen von seinen Eltern übernehmen wird. Obwohl er als Wirt viel Papierkram erledigen muss, gibt es eine Tätigkeit in der Küche, die er nach wie vor täglich ausübt...



Seit 1996 ist Walter Stoll der Chef des Betriebs an der Bernhauser Straße 9.  
Foto: Julia Bosch

Plieningen - Als Walter Stoll im Jahr 1962 geboren wurde, war eigentlich schon klar, was die Zukunft einmal für ihn bringen wird, nämlich: im Gasthof zur Sonne [in Plieningen \(/inhalt.wirte-auf-den-fildern-vereinsgaststaette-plieningen-der-vereinswirt-hat-es-nicht-immer-leicht.b6570f55-2a44-4e2c-8c83-2eabcc5af281.html\)](#)arbeiten und im besten Fall das Restaurant und Hotel von seinen Eltern übernehmen. Genau so ist es gekommen: Seit 1996 ist er Chef der Sonne. Davor allerdings hat der 55-Jährige einige andere Dinge ausprobiert.

Walter Stolls Eltern und Großeltern haben neben dem Restaurant und dem dazu gehörigen Hotel noch zwei Metzgereien betrieben; bis zum Jahr 1990 eine direkt neben dem Gasthof in Plieningen und bis 1992 eine im Steckfeld. „Dort habe ich das Metzgerhandwerk gelernt und den Metzgermeister gemacht“, berichtet Stoll. Anschließend leistete er seinen Wehrdienst ab und arbeitete danach in diversen Metzgereien in Stuttgart-Vaihingen, Bernhausen und Sindelfingen. Später wechselte er in die Gastronomie und kochte im ehemaligen Restaurant Hirsch am Ebnisee ([Rems-Murr-Kreis \(http://www.stuttgarter-zeitung.de/region/rem-s-murr-kreis\)](#)).

### Schwester, Tochter und Sohn arbeiten auch in der Sonne

Im Jahr 1987 kehrte Walter Stoll dann zur Sonne nach Plieningen zurück. „Das war für mich immer klar, ich bin ein sehr heimatverbundener Mensch“, sagt er. Zunächst arbeitete er neun Jahre lang in der Küche des Restaurants,

im Jahr 1996 übernahm er den Betrieb. Der Gasthof und das Hotel sind seit Generationen in Familienbesitz. „Meine Lebensgefährtin erforscht derzeit die Geschichte des Gasthofs und hat dabei herausgefunden, dass es die Sonne mindestens seit 1868 geben muss“, sagt Stoll. Auch seine Schwester und seine Kinder sind hier beheimatet; seine 25-jährige Tochter arbeitet im Service des Restaurants, sein 27-jähriger Sohn in der Küche, seine Schwester kümmert sich schwerpunktmäßig um das Gästehaus mit den 32 Zimmern.

Als Stoll den Betrieb vor 21 Jahren übernahm, wollte er zunächst viel verändern – wie das als junger Mensch eben oft so ist. „Doch mir wurde klar, dass unser Restaurant schon enorm gut besucht ist. Und voller als voll geht nun einmal nicht. Darum entschloss ich mich gegen große Veränderungen“, sagt er. In dem 45 Plätze umfassenden Restaurant werden an einem Abend oft um die 90 Gäste bewirtet – und trotzdem müssen noch Besucher abgewiesen werden, sagt Stoll. Das Publikum sei gemischt: Alteingesessene Plieningler und Stammgäste, aber auch Messe Gäste, Reisende, die einen Flug erwischen müssen, oder Menschen, die beruflich für einige Tage in der Stadt zu tun haben.

### **Täglich macht er Spätzle selbst**

Seit Walter Stolls Mutter 2009 und sein Vater ein Jahr später verstorben sind, verbringt er weniger Zeit in der Küche und mehr Zeit mit den Aufgaben, die als Wirt so anfallen: jede Menge Papierkram viel Kontakt mit Gästen. Doch das Praktische hat er dabei nicht verlernt: Nach wie vor bereitet er jeden Tag das Fleisch vor, das an diesem Tag gekocht wird. Außerdem macht er täglich Spätzle selbst: „Ich finde, Spätzle sind einfach das Aushängeschild eines schwäbischen Restaurants“, sagt Walter Stoll und schmunzelt.