



# Spessartstubenpost

Sonderausgabe 25. September 2003

## Eröffnung Spessartstübl HAIBACH

Gebe hiermit allen Freunden und Bekannten zur Kenntnis, daß ich ab heute in **Haibach, Jahnstraße, ein Schenkstübl** eröffne. Es wird mein Bestreben sein, meine Gäste reell zu bedienen. Um geneigten Zuspruch bittet **Fanny Spielmann**.  
Gute Speisen - ff. Weins

Heute abend Eröffnungskonzert mit Kapelle St. Pauli.

Im Ausschank: **Ederbräu**



*Oma Fanny & Opa Rudolf  
legten Anfang 1953  
die Grundsteine für dieses Haus*

### Geschäftsübergabe

## Gasthof-Pension Spessartstuben Haibach

Jahnstraße 7 — Telefon 060 21 / 64 13

Unseren werten Gästen möchten wir für das jahrzehntelang entgegengebrachte Vertrauen herzlichst danken.

Ab 1. Mai 1973 übergeben wir unsere Gaststätte und Pension unserer Tochter Gerdi und ihrem Ehemann Karl-Heinz Eckert.

Wir hoffen, daß Sie Ihre Treue auch unserer Tochter und unserem Schwiegersohn entgegenbringen.

Familie Rudolf Spielmann

Liebe Gäste,  
wir würden uns freuen, Sie auch in Zukunft in den von uns ab 1. Mai 1973 übernommenen „Spessartstuben“ begrüßen zu dürfen.

Als gelernter Metzger und staatl. gepr. Betriebswirt des Hotel- und Gaststättengewerbes, hoffen wir, Sie auch weiterhin zufriedenstellen zu können.

Zur Eröffnung laden wir Sie recht herzlich ein und freuen uns auf Ihren Besuch.

Karl-Heinz Eckert und Frau Gerdi



# Neue »Spessart-Stuben« für Haibach eine Bereicherung

*Die guten Seelen  
Gerdi & Schwester  
Annelie*



Haibach. Zahlreiche Vertreter des öffentlichen Lebens und der Wirtschaft waren am Freitag bei einem Empfang zur Eröffnung der »Spessart-Stuben« zugegen, um dem Ehepaar Eckert zu gratulieren. In mehreren Reden wurde das Haus als Bereicherung für die Gemeinde und den ganzen Landkreis bezeichnet. Unter den Ehrengästen waren auch Landrat Roland Eller (rechts), Bürgermeister Josef Roth (Mitte) und der Präsident der Industrie- und Handelskammer Fritz Eder (zweiter von links), die sich zusammen mit dem Ehepaar Karl-Heinz und Gerdi Eckert über die gelungene Gestaltung des gastronomischen Betriebs freuten.

*Nach erfolgreichem Umbau  
große Eröffnungsfeier am 7. 7. 77*



*Auch Männer  
braucht das Haus:  
Schwager Sam &  
Schwiegersohn Welli*



*Früh übt sich!*



*Unser »Golden Girl« Trude -  
seit über 20 Jahren hält  
sie treu zu uns.*

# DFB tagte in Haibach

Beraten wurde Fußball-EM 1988

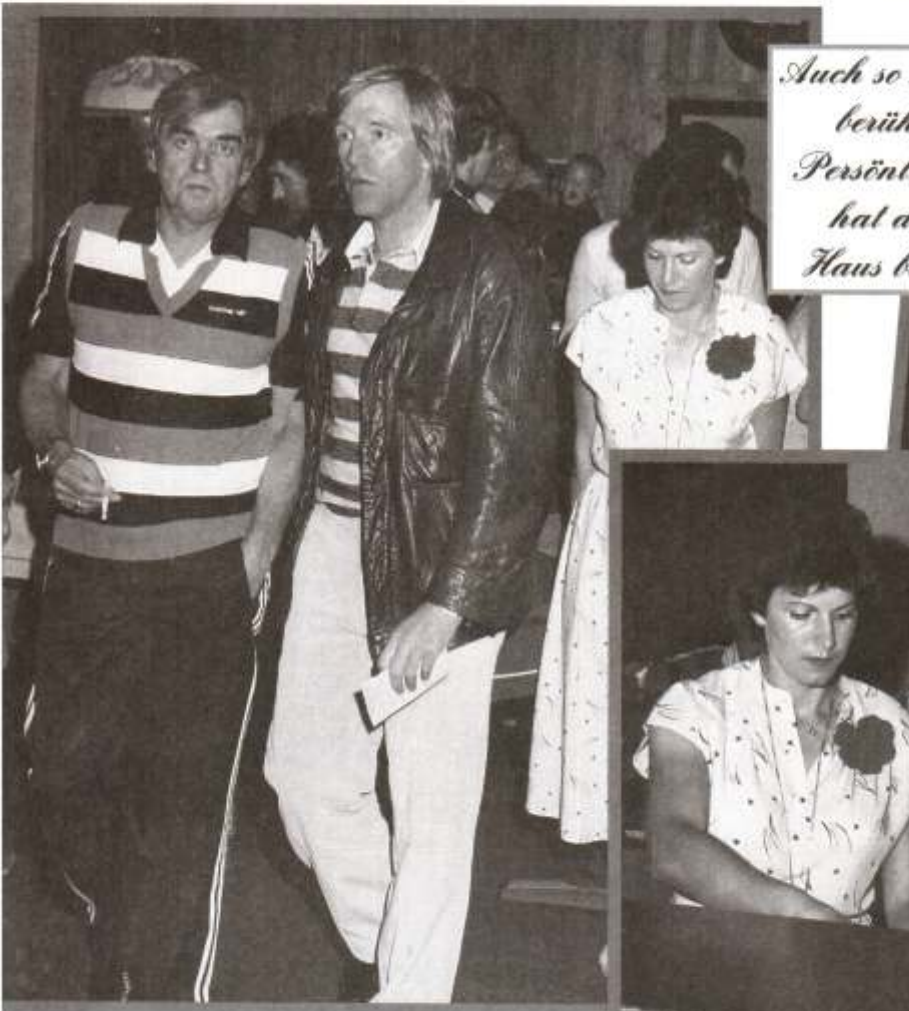


Die »Spessartstuben« zu Haibach waren von Donnerstag bis Freitag Tagungsort eines ganz wichtigen Gremiums. Unter Führung von Deutschlands oberstem Fußballer, DFB-Chef Hermann Neuberger, beriet sich das Organisations-Komitee für die Fußball-Europameisterschaft, die vom 10. bis 23. Juni 1988 bekanntlich in der Bundesrepublik Deutschland stattfindet. Nicht weniger als 25 Tagesordnungspunkte wurden erörtert. Die Liste reichte vom Stand des Aus- und Umbaus der acht EM-Stadien bis hin zu Verkehrsangelegenheiten und der Presse-Organisation.

Geheime Kommando-Sache war allerdings noch das EM-Maskottchen, das wahrscheinlich zu Beginn des kommenden Jahres der Öffentlichkeit

vorge stellt wird. Gründlich diskutiert wurden zudem positive Erscheinungen der zurückliegenden WM in Mexiko, die, so der in Aschaffenburg ansässige Horst R. Schmitt, Direktor des Organisations-Komitees, »durchaus bei der EM auf bundesdeutschem Boden mit einfließen können.

Unser Bild zeigt von links: Rosemarie Hellmann vom DFB, Egidius Braun (UEFA-Delegierter), Werner Göhmer (Beauftragter der EM-Städte), Wolfgang Niersbach (Presseschef), Wilhelm Hennes (Sicherheitsbeauftragter), Hermann Neuberger (DFB-Chef), Horst R. Schmitt (Direktor Organisations-Komitee) und Egger-Roth (Schatzmeister).



*Auch so manch' berühmte Persönlichkeit hat dieses Haus besucht*



Liebe Gerdi + Karl-Heinz Eckert, liebe „Nachwuchsgeneration“, liebe Mitarbeiter,

50 Jahre besteht das Familienunternehmen nunmehr als Gaststätten- u. Hotelbetrieb.

10 Jahre dieser Zeit durfte ich als Freund und Gast miterleben - so daß ich mich berufen fühlen darf, an dieser Stelle die herzlichsten und aufrichtigsten Glückwünsche aus der Sicht des Gastes auszusprechen. Sicherlich gibt es Berufene, die viele Jahre länger dem Haus „Spessart-Stube“ verbunden sind.

Die Gratulation ist gerichtet an die Familie Eckert, die der Gründergeneration folgte, aber auch an die nachrückende Jugend, die bemüht ist, in die „großen Schuhe“ der Eltern zu schlüpfen.

Der Dank geht auch an die Crew, die im Hotel für das Wohl der Durchreisenden und in Küche und Restaurant für das leibliche Wohlbefinden vorzüglich sorgen.

Doch letztlich sind es nicht die Aufmerksamkeit und Betriebsamkeit, die stets professionell abgewickelt werden, sondern es sind Herzlichkeit, Freundschaften, Gesprächsfreude, die persönlichen jahrelangen Kontakte und die tatsächliche Pflege der Gäste, die ganz besonders immer wieder Stammgäste aus dem In- und Ausland an dieses alteingesessene Haus in Haibach finden.

In dieser Umgebung muß man sich wohlfühlen !

In der Küche „regiert“ manchmal unüberhörbar mit lautem Getöse eindeutig der Chef. Vorspeisen, Suppen, Haupt- u. Kleingerichte sind eine vielseitige Mischung lokaler Spezialitäten, Bodenständigkeit u. großer Kreativität u. Kochkunst. Doseninhalte sind verpönt, sondern vom kleinen, hausspeziellen „Gaumenkitzel“ bis zum kreativen, schmeichelnden Dessert wird grundsätzlich alles frisch zubereitet. Die Fleischqualitäten sind so einzigartig wie die Ausflüge in immer neue Menue- und Rezeptbereiche der internationalen Küche.

„Dann ist die Wurst aber warm“ heißt es - wenn mal die Dinge nicht dem Anspruch des Hausherrn entsprechen. Apropos Wurst - „Nicht unerwähnt sei auch die Wurst aus „eigener Schlachtung“, die man in vielen Variationen uneingeschränkt empfehlen kann bzw. ein beliebtes Mitbringsel für Gäste im In- u. Ausland sind.

Im Hotel gibt „Gerdi“ mit eiserner Hand den Ton an, assistiert von Tochter Steffi, die nach einer fachlich fundierten Ausbildung und dem nachfolgenden erfolgreichen Abschluß einer Hotelfachschule schon längst die „Reifeprüfung“ vor Ort bestanden hat. Der jüngere Bruder Mark schickt sich an, eine erfolgreiche Kochkarriere zu machen und kann bereits heute schon „erste“ Adressen mit „ausgezeichneten“ Küchen in Deutschland vorweisen. Doch der möchte sich noch den Wind der weiten Welt um die Nase wehen lassen.

Die persönliche Note und sympathische Ausstrahlung beim Service im Restaurant werden von Steffi und Ihrem lebenswerten und gerngesehenen Partner „Wolli“, der über die gleichen fachlichen im In- u. Ausland erworbenen Erfahrungen verfügt, bestimmt. Ihr Entgegenkommen u. Ihre Freundlichkeit ist einladend, anregend u. charmant. Zusätzlich entwickelt Wolli mit großer Begeisterung erkennbare Affinität zur Küche.

Es stimmt also, das

Erleben + Erschmecken !

Eine Familie und ihre Mannschaft stehen für die Leistung!

Und wenn man Glück hat, dann kann man am Stammtisch so recht erst erfahren, was in der Welt, in Deutschland, in Franken u. im Aschaffener Raum so passiert und überhaupt - eigentlich alles. Dieser Stammtisch hat ohnehin eine ganz besondere Note. Es gibt wohl selten eine solch gesunde Mischung Ansässiger u. Fremder, Jugend und Alter, Akademiker u. Handwerker und - Gott sei es gelobt - auch Männlein u. Weiblein. Der Stammtisch lebt mit all seinen lebhaften Meinungsfacetten.

Dann wird geschwärmt u. erinnert an Persönlichkeiten, die die Geschichte der Spessartstuben mitgestaltet haben.

Von der deutschen Fußballmannschaft der Frauen u. Männer, die im Haus logiert haben, vom „Kaiser Franz“ bis zu anderen Sport- u. Fußballidolen. Und wenn man Glück hat, dann kehrt für wenige Stunden u. Tage die Ruhe ein, denn dann fliegt der Chef mit der Nationalelf durch die Welt. Doch diese Eindrücke u. sportlichen Erlebnisse zu kommentieren, überlassen wir aus aktuellem Anlaß anderen, z.B. Rudi Völler.

Weiter so, „Eckerts“ - so bleiben Euch die unzählig vorhandenen Freunde des Hauses erhalten und Ihr werdet neue dankbare Gäste in den kommenden 50 Jahren hinzugewinnen!

-Ein guter Gast\*-

\*Name der Redaktion bekannt.



*Ein halbes Jahrhundert  
Spessartstuben - Wir sagen  
unseren treuen Mitarbeitern  
und all den lieben Gästen:  
Danke schön!*