

„Freilich mach' ich hier etwas ganz anderes“

LOKALRUNDE Thomas Franke betreibt eine der originellsten Naumburger Kneipen.

VON HANS-DIETER SPECK
 NAUMBURG - Taverne „Zum 11. Gebot“? Was, bitteschön ist das denn?
 Wer das Wirtshausschild liest, nur wenige Meter vom Dom entfernt, ist schon mal leicht verunsichert. Doch Tavernenwirt Thomas Franke kommt nicht in Erklärungsnot: „Das elfte Gebot lautet 'Du sollst genießen!'." Und dann erzählt er die Geschichte von Moses ein wenig anders, als sie die Bibel kennt. Als der Prophet vom Berg Sinai mit den von Gott gegebenen Gesetzestafeln herabstieg, sei er über eine Wurzel gestolpert, habe eine Tafel fallen lassen, worauf ein Stück herausbrach und liegen blieb. Genau das mit dem Text des elften Gebotes. Später habe Gott den Menschen das Teil hinterher geschickt, doch die seien so mit ihrem Leid beschäftigt gewesen, dass sie es nicht wahrnahmen. „Gut, dachte sich Gott“, kommt dann Franke augenzwinkernd auf den Knackpunkt der eigenwilligen Geschichte, „dann soll ein Ort entstehen, wo dieses Gebot gepriesen und verkündet werde - in Naumburg – in der Taverne 'Zum 11. Gebot' im Schütze seines ehrwürdigen Hauses.“ Franke, der die Idee vom elften Gebot irgendwo im Rheinland aufgegabelt hat, wäre vor mehr als hundert Jahren der Gotteslästerung angeklagt worden, heute ist man tolerant und einfach neugierig, was hinter solch vollmundigen Worten denn steckt. Zunächst eine urige Kneipe im Hinterhof des Domplatzes 21. Ein bisschen ist's hier wie in Mutters guter Stube, aber doch auch ganz anders. Bücher liegen auf einem Tisch. „Die Schmökerecke“, sagt Franke, der eine witzige Auswahl von Regionalliteratur ausgesucht hat. Eine Zeitung gibt es auch: Viermal im Jahr erscheint ein Journal in 500er Auflage mit Wissenswerten für die Touristen und Witzigem für die Gäste, und Franke ist Herausgeber und Redakteur. Die kleinen Tische stehen so, dass man sich bequem im Raum unterhalten kann. Wenn man will, darf's auch musikalisch sein. „Mein Vater wollte, dass

ich ein Instrument erlerne“, meint Franke, aber er sei unmusikalisch. Nun steht Vaters Akkordeon auf dem Klavier neben einem Knopfakkordeon, Gitarre und Bongos gleich daneben. Alles zur Selbstbedienung. So



Livemusik spielt hier eine große Rolle. Einer der Hausmusiker: J. Perl

gibt es mitunter spontane Hausmusik, Jazz, Oldies, Klassisches. Jeden ersten Mittwoch und jeden dritten Freitag engagiert Franke Profis. Dann erklingt Blues, Folk- und Latino. Auch unterhaltsame Liederabende sind im Programm und deutsche A-Cappella-Musik im Stile der Comedian-Harmonists sowie deftige Folksongs. Jeden zweiten Dienstag ist Mitsingabend zur Gitarre. Leseabende und Verkostungen gibt es und sommers Theater auf dem Hof. Für Freiluftgäste im Herbst sind die Laubgänge beheizbar.



Thomas Franke ist Quereinsteiger, hat Kfz-Schlosser gelernt und als Facharbeiter für Lagerwirtschaft gearbeitet, hat einen Buchhaltungslehrgang besucht und in Berlin einen als Musikkaufmann. Danach hat er Veranstaltungen aller Art organisiert, in der einstigen „Ideenschmiede“ am Holzmarkt mitgewirkt, im „Köpi“ und im „Krug“ hinterm Tresen gestanden. „Vor drei Jahren habe ich dann einen Tipp bekommen, dass da am Dom etwas frei werde und im November drauf meine Taverne



Kneipenatmosphäre mit vielen, nicht immer alltäglichen Details

er seitdem die Taverne, wenn er nicht gerade irgendwo schläft. Franke hat seinem vierbeinigen Freund einen Fotokalender gewidmet und ist ins Staunen gekommen: „Den habe ich bereits über 60 Mal verkauft!“

HIER SPRICHT DER WIRT

10 Fragen an Thomas Franke



Unser Kulinarischer Renner

auf der Karte ist der pikante Uta-Zopf, ein Weizenteig mit Tomaten-Käse-Füllung.

Unser Getränkegeheimtipp hier in der Taverne ist eine gute Auswahl von schottischen Single-Malt-Whiskys, vorwiegend von unabhängigen Abfüllern.

Hauptgesprächsthema unserer Gäste ist alles, was das pralle Leben betrifft, vom Regionalen bis zur großen Politik.

Das Rauchverbot besteht in den Gasträumen. Im Hof und in dem beheizbaren Laubengang darf geraucht werden.

Früher war hier nach der aufwendigen Sanierung des Hauses die Taverna vinea, ein Weinlokal, davor waren es Wohnräume.

In Zukunft möchte ich weiterhin gastronomisch-kultureller Geheimtipp am Dom bleiben.

Als Wirt muss man – authentisch sein, aber auch etwas von einem Entertainer und Psychologen besitzen.

Die Leute kommen her, um sich zu entspannen bei Musik und Getränken.

Interessante Gäste sind alle, die Interesse für diese Form der Gastronomie haben.



Ach so. Da ist ja noch der Kater Mikesch. Den hat nicht Franke ausgesucht, sondern andersrum. Ist ihm zugelaufen. Dominant, aber unaufdringlich kontrolliert