

SERIE „HISTORISCHE GASTHÄUSER“

# „Gasthof am Obertor“: Vom Schnäppchenkauf zum kulinarischen Geheimtipp

13.02.2024, 08:00 Uhr • Lesezeit: 3 Minuten

Von **Michael Keller**



Der Gasthof am Obertor in Erfurt Töttelstädt ist am Ortsausgang in Richtung Blenstädt zu finden.

© Funke Medien Thüringen | Marco Schmidt

## Erfurt. Warum das Restaurant in Töttelstädt nicht nur eine gute Adresse für Erfurter Gourmets ist.



„Naja, eigentlich liegen wir am höchsten“, sagt Heike Plotzki und lacht. Die Wirtin im **Gasthof am Obertor** in **Töttelstädt** hat nicht nachgemessen, ist sich aber sicher, dass sie es locker mit der „Hohe Warte“ in Salomonsborn aufnehmen können. Aber egal. Das „Obertor“ gehört seit vielen Jahren zum kulinarischen Geheimtipp in und um Erfurt. Mit dem Zusatz: Anreise ohne Reservierung riskant bis aussichtslos. Längst hat sich die deftige, gut bürgerliche Küche in diesem Fachwerkhaus am Ortsausgang in Richtung **Gotha/Bienstädt** herumgesprochen. Es gibt Gäste, die kommen nur wegen der sensationellen Wildsuppe mit Pilzen.

Lamm- und Hirschbraten, Chilipfanne, Pfeffersteak, aber auch vegetarische Gerichte – die Karte hält vieles bereit, was den Gaumen erfreut. Die Renner aber sind das Steak, Würzfleisch und die Ente.

## „Gasthof am Obertor“

---

**Adresse:** Wilhelm-Hey-Straße 1, 99090 Erfurt-Töttelstädt

**Lage:** Bienstädter Tor Ecke Wilhelm-Hey-Straße am Ortsausgang in Richtung Bienstädt auf der rechten Seite

**Kapazität:** 90 Plätze in der verzweigten Gaststube, im Sommer kommen im Biergarten nochmals 60 Plätze hinzu

**Öffnungszeiten:** Donnerstag, Freitag und Samstag ist von 17 Uhr bis 23 Uhr geöffnet. Am Sonntag wird von 11 Uhr bis 15 Uhr zum Mittagstisch geladen.

**Kontakt:** 036208/70789

**Webseite:** [www.gasthof-am-obertor.de](http://www.gasthof-am-obertor.de)

## Gasthof mit rustikalem Charme

Das alte Fachwerkhaus soll 1908 erbaut worden sein. Der Hausherr war höherer Beamter bei der Bahn. Und konnte sich den Bau eines Bauernhauses mit Scheune leisten. Daraus wurde später ein Wohnhaus. Die Struktur erkennt man heute noch, wenn man auf einer der verschiedenen Ebenen des Traditionsgasthauses Platz nimmt.

1982 haben Heike Plotzki und ihr Mann Jörg das Haus gekauft. Als Schnäppchen. Wohnen durften sie dort aber nicht. „Wir wollten eigentlich nur den großen Garten, aber den gab’s nur, wenn man das Haus, das der Voreigentümer unbedingt loswerden wollte, dazu kaufte“, erinnert sich der 65-Jährige, während er am großen grünen Kachelofen in der Gaststube sitzt

und in Erinnerungen kramt. Viel Geld habe man reingesteckt. Allein der Scheunenabriss habe ein Vermögen gekostet. Dort lockt im Sommer nun ein gemütlicher **Biergarten** zu Brotzeit oder Abendessen. Der Gasthof verströmt einen angenehmen Charme aus Rustikalem und Liebenswertem. Uriges Ambiente, viel Holz, landwirtschaftliches Gerät als Dekomaterial, Pferdehalfter, Schlitten und viele alte Fotos an den Wänden signalisieren dem Gast ein herzliches ländliches Willkommen.



Holzvertäfelungen, unzählige Fotos und landwirtschaftliche Geräte als Dekoelemente dienen in der Gaststube als Hingucker.

© Funke Medien Thüringen | Marco Schmidt

Jörg Plotzki hat das Koch-Handwerk im „Braugold“ perfektioniert, bis 1989 war er Küchenchef im „Gildehaus“ am Fischmarkt. Im Februar 1990 hat er dann mal probeweise eine Woche lang in Michelstadt im Odenwald in ein Restaurant reingeschnuppert. Und gemerkt, es wird schwierig. Aber egal, die Plotzkis wollten es versuchen.

## Ausbau der Infrastruktur sorgt für Gästeansturm

Zum Start gab es nur eine Gaststube mit vier Tischen. Heute sind es 17 mit

90 Plätzen. Und im Sommer kommt der Biergarten mit 60 Plätzen noch dazu. Was nicht einfach zu händeln ist. Inzwischen kocht Jörg Plotzki mit seiner langjährigen und zuverlässigen Helferin Sandra Kubsch und seine Frau serviert. Ein Personalpool mit zwölf Damen sorgt mit ihr dafür, dass der Laden läuft. „Ohne die funktioniert es sonst nicht“, sagt die Wirtin.



Im Gasthof am Obertor ist die historische Fachwerkbauweise des Gebäudes auch heute noch deutlich ablesbar.

© Funke Medien Thüringen | Marco Schmidt

Und denkt mit einem Seufzer an Zeiten, als es noch die **6-Tage-Woche** im „Obertor“ gab. Da seien die Gäste auch noch lange sitzen geblieben. „Als die Autobahn **A71** neu und der **Flughafen** ausgebaut wurde, hat es hier richtig gebrummt“, sagt Heike Plotzki. Aus und vorbei. Heute lädt der Landgasthof von Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr, am Sonntag ab 11 Uhr ein. 23 Uhr ist Schluss. „Mehr schaffen wir einfach nicht“, sagt das Ehepaar unisono. Solange beide gesund blieben, ginge es weiter. Was danach komme, sei jedoch ungewiss.

*In der Serie „Historische Gasthäuser“ stellen wir die Gaststätten der Region vor, die eine weitreichende Geschichte aufweisen. Alle Folgen unter: [thueringer-](#)*

[allgemeine.de/gasthaeuser](https://www.allgemeine.de/gasthaeuser)

## ✉ **Der Newsletter für Erfurt**

Alle wichtigen Informationen aus der Landeshauptstadt Erfurt, egal ob Politik, Wirtschaft, Sport, Kultur oder gesellschaftliches Leben.

**JETZT ANMELDEN!**

Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich der [Werbevereinbarung](#) zu.

[ZUR STARTSEITE >](#)

Aktuelle Nachrichten aus Politik, Sport und Wirtschaft aus Thüringen.

[KONTAKT](#) • [IMPRESSUM](#) • [DATENSCHUTZERKLÄRUNG](#) • [DATENSCHUTZCENTER](#) • [NUTZUNGSBEDINGUNGEN](#) •  
[WIR ÜBER UNS](#) • [SERVICE VOR ORT](#) • [KARRIERE](#) • [ZWEITVERWERTUNG](#) • [ABO KÜNDIGEN](#)

Eine Webseite der **FUNKE** Mediengruppe

© 2024 Funke Mediengruppe