

DIANA SCHMITT

Von der Kunst, Tacheles zu reden und zu kochen

Von Elaine Cappus | Montag, 23. Februar 2026



Seit 2018 kocht Diana Schmitt wieder in der Heimat - da vor unter anderem bei Karl-Josef Fuchs im Romantik-Hotel Spielweg in Münstertal.

In Flörsheim-Dalsheim leitet Diana Schmitt das Landrestaurant Tacheles und ein dazugehöriges Gästehaus mit neun Zimmern. Eine geradlinige Köchin, die ihren Beruf im Blut hat und die weiß, was sie will.

Bei schlechter Laune ein Lächeln aufzusetzen, so wie es an manchen Tagen im Service unvermeidbar ist, das war nie Diana Schmitts Art. Doch Gastronomie und Hotellerie hat die junge Frau im Blut – und so dürfte es nicht verwundern, dass sie schon früh wusste, wo die Reise hingehet. Nicht in den Service, selbstredend, sondern in die Küche. „Ich konnte mir schon als Kind nichts Besseres vorstellen, als in Kochtöpfen zu rühren und mit Gewürzen zu experimentieren“, sagt Diana Schmitt.

In Rheinhessen hat ihre Familie eine kleine Dynastie aufgebaut: Die Eltern eröffneten 1998 die Guttschänke Schmitt in Flörsheim-Dalsheim, das zugehörige Gästehaus mit neun Zimmern bereits 1992. Auch ein Weingut, mittlerweile mit Fokus auf Demeter- und Naturweine, zählt zum Repertoire der Familie.

Pragmatismus und Prägnanz zählen

Immer sonntags bei gutem Wetter und für Feiern bewirtschaften die Schmitts außerdem das auf Rheinhessisch genannte „Wingertsheisje“: „Da können die Gäste mitten in den Weinbergen bis in den Odenwald, nach Ludwigshafen und Mannheim schauen und fernab vom ganzen Trubel die Seele baumeln lassen“, erzählt Diana Schmitt. Sie ist sichtlich stolz auf das Familienunternehmen.

Mittlerweile hat ihr Bruder Daniel gemeinsam mit seiner Frau Bianka das Weingut übernommen, während Diana Schmitt seit 2018 die Leitung der Guttschänke und des Gasthauses innehat. Mit dem Generationenwechsel wurde die Lokalität umgetauft. „Ich wollte etwas Prägnantes, nichts, was nach 08/15 klingt, sondern einen Wiedererkennungswert hat“, erklärt Diana Schmitt. So kam die 35-Jährige auf den Namen Landrestaurant Tacheles.

Ein Name, der Programm ist: „Ich koche geradlinig, ohne Schnickschnack, sondern fokussiert auf die Hauptkomponenten und den Geschmack im Mund, ohne viel außen herum“, sagt die junge Küchenchefin. Nicht nur in ihrem Restaurant und in ihrer Art zu kochen, spiegelt sich der Name Tacheles wider – sondern auch in ihrer Persönlichkeit.

„Ich habe mir viele verschiedene Betriebe herausgepickt, um mein Wissen breit zu fächern.“

DIANA SCHMITT, KÜCHENCHEFIN IM LANDRESTAURANT TACHELES

Diana Schmitt ist ehrlich, offen und direkt. Zum Beispiel in Bezug auf die wirtschaftliche Situation der Gastronomie. „Wir müssen einfach akzeptieren, dass aktuell viele Menschen finanziell zu knabbern haben. Essen gehen und Urlaub machen sind Luxus“, sagt die Köchin. Sie sei deshalb für jeden Gast dankbar. Auch, wenn viele Stammgäste statt drei- bis viermal im Monat nur noch ein- bis zweimal kommen können. „Vielleicht ist dann noch die Heizung kaputt oder das Auto – und das hat nun mal Priorität. Wir nehmen das so hin, wie es kommt, und schauen, was wir besser machen können, damit die Gäste uns nicht vergessen.“

Das sei im Landrestaurant Tacheles besonders wichtig. „Wir befinden uns nicht in einer typischen Urlaubsregion. Das heißt, wir sind auf die Gäste vor Ort und aus der Umgebung angewiesen – sie sollen nicht nur einmal und dann nie wieder, sondern regelmäßig zu uns kommen.“



Zum Tacheles Landrestaurant gehören auch neun Gästezimmer.

Landrestaurant Tacheles

Die heimatliche Küche stets im Blick

Ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte sie ab 2009 im Sternerrestaurant des Hotels Krone in Herxheim. 2013 arbeitete sie im Hotel-Restaurant Gebrüder Meurer in Großkarlbach, anschließend für ein Jahr im Romantik-Hotel Spielweg in Münstertal bei Karl-Josef Fuchs. 2015 erwarb sie an der Hofa-Akademie in Heidelberg den Titel Küchenmeisterin sowie ihren Ausbilderschein, bevor ihr Weg bis 2018 ins Saarland zum Restaurant- und Event-Catering Kunz führte. „Ich habe mir viele verschiedene Betriebe herausgepickt, um mein Wissen breit zu fächern, aber immer mit Blick darauf, dass ich irgendwann wieder nach Hause gehe“, erzählt Diana Schmitt. Seit 2018 kocht Diana Schmitt nun wieder in Flörsheim-Dalsheim.

Die Gastronomie ist etwas, wofür jemand geboren wird – oder auch hineingeboren, findet Diana Schmitt. „Man muss für diesen Beruf leben, und ihn lieben“, sagt sie. Für sie sei es etwas Schönes, in die Fußstapfen der Eltern zu treten, die Veränderungen über die Jahrzehnte zu sehen und den Betrieb immer weiterzuentwickeln: „Positiv sein, positiv denken. Rückschläge gibt es immer – auf den Umgang damit kommt es an.“



Im Landrestaurant Tacheles gibt es Wild aus dem Wald, 30 Kilometer vom Lokal entfernt - Diana Schmitt ist leidenschaftliche Jägerin. Hier: Boeuf Stroganoff vom Reh.

Keine voreiligen Entscheidungen, sondern Kontinuität

Sie habe kein Problem damit, auch mal auf einer Stufe zu verweilen, sei es für ein bis zwei Jahre. „Beständigkeit ist uns im Tacheles sehr wichtig. Lieber eine Basis, eine Struktur sowie gute Qualität gewährleisten und langsam, aber kontinuierlich voranschreiten, statt radikal zu agieren und womöglich alles über den Haufen zu werfen.“

Eine Besonderheit des Restaurants mit 50 Sitzplätzen innen und weiteren 45 im Außenbereich: Die Köchin verarbeitet Wild aus der eigenen Jagd. Ihr Vater ist passionierter Jäger, Tochter Diana und auch der Sohn Daniel teilen diese Leidenschaft mit ihm. „Das Wild kommt aus einem Wald, 30 Kilometer entfernt vom Restaurant. Ich habe es selbst geschossen und ich verarbeite alles davon“, erklärt Diana Schmitt.



Das Landrestaurant hat 50 Sitzplätze im gemütlichen Innenraum. Im Garten gibt es 45 weitere Sitzgelegenheiten.

Der Wald als Oase, um Energie zu tanken

Weil viele Gäste bei Wild zurückhaltend sind, bietet Schmitt das Fleisch auch als Frikadellen, Bratwurst sowie als Burger an. Die Karte offeriert Gerichte wie Rehbraten aus der Keule (29,30 Euro), geschmorte Rouladen vom Hirsch (24,90 Euro), Frikadellen vom Wildschwein in Wildsauce (20,10 Euro) und die Tacheles-Bowl mit Couscous, Bohnen, Süßkartoffeln, Reh und Falafel (21,30 Euro). Auch Vegetarier müssen nicht hungrig bleiben: Auf der Karte stehen unter anderem Tagliatelle mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen (19,50 Euro) oder Granatapfel-Nuss-Couscous mit gebratenen Kürbisspalten und Kräuterquark (19,90 Euro).

Der Wald ist für Diana Schmitt auch abgesehen von Pirsch und Jagd ein besonderer Ort: „Wir machen um 18 Uhr auf, und dann heißt es volle Power. Wenn ich draußen bin, die Vögel zwitschern höre, das Gras rieche, das Laub fallen sehe, dann fühle ich mich vollkommen entspannt.“ Der perfekte Weg, um abzuschalten – bevor es dann mit Vollgas zurück an den Herd geht.