



**Suppe sagt mehr als tausend Worte: *Frau Kropf im Adler, Raich-Ried***

## Glück aus der Schüssel

### Suppenschüsseln, Scheidungsraten und ein 100-jähriges Jubiläum in Raich-Ried

„Gott, was ist Glück! Eine Grießsuppe, eine Schlafstelle und keine körperlichen Schmerzen, das ist schon viel.“ So sah es jedenfalls Theodor Fontane. Heute beginnt das kulinarische Unglück schon mit der Grießsuppe – oder kennt jemand eine gute Adresse für eine eingebrannte Grießsuppe? Und wo versteckt sich eigentlich die lange vor sich hinsimmernde und sodann sorgfältig geklärte Hühnerbrühe vor lauter schnell zusammengerührten Cremesüppchen? Und wie wär's mal wieder mit einer klaren Ochsenchwanzbrühe statt linksdrehender Bambusspitzenessenz. Mit Kartoffelsuppe, satt noch so einer Ingwer-Cocos-Variation.

Eine gute Brühe lügt nämlich nicht. Kraftbrühe hieß es mal so knapp wie treffend, die Steigerung davon war die doppelte Kraftbrühe. Kein Haus von Rang ohne Consommé double. Die doppelte Kraftbrühe war ein Powerdrink, der Red Bull eines kulinarisch bewussten Bürgertums. Das war damals, als Eierstich zur Molekularküche zählte. Dann kam die Inflation der Rahm- und Schaumsüppchen. Die werden gerne mit einem Spritzer Öl signiert und in radkappengroßen, abschüssigen Suppentellern serviert, in denen gerne der Suppenlöffel absäuft. Oder in dickwandigen Primelpöten. Oder im schwarzen Satansgeschirr der Beutelschneider und Zwangskreativen.

Dabei wäre eine Brühe im Weißgeschirr ein ästhetischer Genuss. Eine rechte Suppe, aufgetragen in der Löwenkopfterrine, ist kulinarisches und soziales Bekenntnis in einem. Anstelle all der sinnfreien, ja irreführenden Rangabzeichen und Medaillen müsste am Gasthauseingang eine dampfende Suppenterrine



## Schauinsland von Wolfgang Abel

ne auf das Glück aus der Schüssel hinweisen, denn wahrscheinlich haben Suppen eine Seele. Schließlich gibt es Armensuppen und Hochzeitsuppen und das Ende naht sprichwörtlich, wenn die Suppe nicht mehr hilft: den Löffel gibt keiner gerne ab.

„Von der Suppe lebe ich, nicht von der Rederei“, wusste Molière. Eine warme Mahlzeit gemeinsam aus einer Schüssel schöpfen, ist ein besonderer Akt. Vermutlich hängen die soziale Kälte und das Verschwinden der Suppenschüssel irgendwie zusammen. Und steigende Scheidungsraten könnten etwas mit dem Aussterben der Markklösschensuppe zu tun haben. Eine Suppenschüssel sagt mehr als tausend Worte und eine Nudelsuppe lügt nicht, ohne trüb zu werden. Also spricht das Aussterben Suppenschüsselgastronomie für sich.

Der Adler, versteckt in Raich-Ried, oben im kleinen Wiesental, ist eine dieser selten gewordenen Suppenschüsselwirtschaften. Beseelt von einer Seniorwirtin, die nicht anders kann. Wer sehend fühlen kann, beachte nur die Würde ihrer Schritte, gepaart mit Erfahrung und Milde aus Jahrzehnten gütigen Daseins. Dazu passt die wohlthuende Unhast im Betriebssystem. Die Suppe kommt im Adler seit jeher in der Löwenkopfterrine, der gemischte Sonntagsbraten aus dem holzbefeuerten Ofenrohr, das Rindfleisch vom Hof nebenan. Die Gäste sind aus dem Größten raus, niemand muss etwas beweisen. Echtschwarzwald statt Eventismus. In diesem Dezember hat das Gasthaus Adler den 100. Geburtstag. Danke für alles, und bitte kein Designerteller in den nächsten 100 Jahren.

**- Gasthaus Zum Adler (Familie Kropf), 79692 Kleines Wiesental, Raich-Ried, Ortsteil Ried, Tel: 07629-252. RT: Mi und Do, Gästezimmer (Betriebsferien bis Ende November, jedes Jahr am 1. Advent traditionelle Schlachtplatte).**