



Berg frei – Event auf der Zastler Wächte am Feldberg (Motiv: Skimuseum Hinterzarten)

Gipfelparty im Neuschnee

Vor lauter Event-Weekend, Gipfelparty und Wellnesssoße wird man ja noch fragen dürfen. Ist Neuschnee etwa kein Event? Schließlich schmeckt Schinkenspeck bei Neuschnee am besten. Am allerbesten weiter hinten, wo es statt einer zentralen Parkuhr einen zentralen Kachelofen gibt. Zum Beispiel im Auerhahn in Rollsbach bei Wieden. Aus dem großen Wiesental führt eine Nebenstraße hoch zum Auerhahn, Abzweig bei Aitern, dann über eine kleine Paßhöhe, die recht poetisch **Auf den Winden** heißt und auch so aussieht.

Oben auf den Winden könnte man die Winterreifen oder die neuen Bergstiefel ausprobieren. Die abgehenden Wege ziehen einen förmlich in die Landschaft hinein. Wie das so ist bei alten Wegen, auf denen Holz gezogen wurde, oder Vieh getrieben.

Auch die **Sonne** in Riedichen bei Zell ist ein stilles Eventlokal, Reliktgasthof und Specknest in einem, Breitseite kernig, Atmosphäre urig, mit Sonntagspublikum aus Präcarving-Epoche: als die Latten noch zwei Meter lang waren, White Star hießen und von Kneissel oder Fischer kamen. Eine schwarze Bogner Keilhose auf einem White Star im Neuschnee, war das etwa kein Event?

Auch weiter oben im Tal, rund ums **Holzer Kreuz**, gäbe es wieder einen passenden Auslauf zum Neuschnee; einkehren am zentralen Kachelofen geht auch hier, inklusive Bratwurst und Sonntagmittagstimmung aus der White Star Zeit. Von Wembach führt eine schmale

Straße hoch zum Parkplatz am **Holzer Kreuz**, von oben sieht man schön runter ins Wiesental bei Schönau und auf all jene, die in ameisenartig gen Feldberg streben. Mit den neuesten Carving Skiern im Dachsarg.

Keine Glut im Kachelofen, aber Kerzen auf jedem Tisch. Neuerdings wird sogar Feuermachen im Freien als Erlebnisurlaub vermarktet. Von mir aus, ich suche hauchdünn aufgeschnittenen Speck statt Carpaccio und bitte kein Basilikum! Kräuter mit Migrationshintergrund sind



der Anfang vom Ende des Dorfgasthauses. Mir schmeckt Fleischbrühe in Tellern statt Schaumsüppchen in Tassen. Große Löffel, die so ruhig in der Hand liegen wie die Zeit im Raum. Keine Dialoge von Dings an Bums, kein Gerede von „marktfrischem Gemüse“. Lieber frischer Salat aus der Glasschüssel, und bitte niemals Putenbrust! Ein Putenbruststreifen kann ein Wirtshaus entweihen. Der Wirt kann ruhig Grummeln, die Bedienung sollte aber ihr Diplom in Lebenskunst gemacht haben.

Oben im Engel auf dem Hochberg trifft man auch noch privat diplomierte Lebenskünstler. Das Haus trägt Schindeln, über dem Eingang steht die Jahreszahl 1778. In der Gaststube mit der kargen Raumhöhe sollten Gäste über 1,80 Meter Körpergröße den Lauf der Deckenbalken respektieren. Der Engel ist eine Wälderwirtschaft wie aus dem Bildband, aber das Betriebssystem wirkt vital, ein Blick in die blitzblanke Küche von Thomas Waldvogel zeigt, daß hier nicht mit halber Kraft gefahren wird. immer wieder Sonntags sitzen konservative Genußbürger vor gekochtem Rindfleisch mit Kartoffeln und Meerrettich, auch dem Sauerbraten wird Ehre erwiesen, dito Schnitzel; alles zu volkstümlichem Preis. Die groben Bratwürste sind gut, die sauber geklärte Nudelsuppe ist noch einen Schlag besser, zur Kernkompetenz des Hauses zählt ein herausragender Wurstsalat, der durch streichholzdünnen Feinschnitt und saubere Abmischung überzeugt. Einen Extrapunkt gibt es für den am Hang angelegten Küchengarten auf 1.130 m Höhe, der zur Zeit freilich unter einer dicken Schneedecke ruht.

Aber man kommt nicht allein zum Essen hier her. Die unvermerkste Stimmung im Engel erinnert an die White Star Zeit. An damals, als es noch wedeln hieß und Burnout ein Fremdwort war.

→ **Engel** (Fam. Waldvogel), Hochberg 393, 79871 Eisenbach bei Langenordnach. RT: Di ab 17 Uhr und Mi, warme Küche bis 13.45, abends bis 20 Uhr; Tel. 07657-91 96 90, www.engel-hochberg.de