



Hochschwarzwald unplugged – der Ahorn in Schwärzenbach

Sauerbraten statt Brunch

Kulinarische Sonntagsrituale, Tatort und Talkshow

Zukunftsforscher zählen den Verlust gemeinsamer Zeitrhythmen zu den wichtigen Veränderungen der Moderne. Weniger Frühschoppen, Stammtisch und Sonntagsbraten – die Neuzeit schmeckt wirklich anders. Das einst so bestimmende Moment von Region, Jahreszeit und Wochenlauf prägt eben nur noch mittelbar das Leben in der wärmegeämmten Doppelhaushälfte mit Kabelanschluß. Auch die Struktur des Sonntags wird im Laminatmilieu längst nicht mehr von Kirchenglocken und Bratenduft, sondern eher von der Spätmesse Tatort und Talkshow bestimmt. Anne Will hat Pfarrer Sommerauer längst abgelöst.

Manch ein traditionelles Zeitfenster erfährt auch eine kurios verlotterte Renaissance. Die Familientafel mit Bügelfalte wurde zum Brunch mit Krümelmonstern. Das ländliche Schlachtessen, einst ein einmaliger Winterhöhepunkt, wurde ebenso zum Dauerevent verflacht, wie die auf vier Monate gedehnte Spargelsaison. Ähnliches ließe sich über Gansessen und Trüffelwochen sagen. Der Hedonist will alles, jederzeit, überall. Deshalb sind Unschärfe und Inszenierung für ihn kein Widerspruch. Wo

Natur nur noch zu ahnen ist, werden Themenwochen und Landlust-Träumereien zum rettenden Ufer. Es gibt sie noch, die guten alten Jahres- und Tageszeiten.

Nach der Theorie noch etwas kulinarische Archäologie: Besonders weit oben im Hochschwarzwald gibt es noch einzelne Gasthäuser, die am Sonntagmittag zu Kultstätten werden. Brunch mag der kleinste gemeinsame Nenner von Langschläfern und Hedonisten sein, die Sonntagmittageinkehr auf dem Wald ist ein soziales Ritual für ein geerdetes Restbürgertum. Mitunter kommt es zu Szenen wie im Heimatfilm: Drei Generationen sitzen an einer langen Tafel, Suppe in der Löwenkopfterrine, gemischter Braten auf Rechauds. Großvolumige Saucieren spenden Halt in einer Zeit, die aus dem Ruder läuft.

„Warme Küche Sonntagmittag von 11.45 bis 13.30 Uhr“, heißt es auf der Speisekarte solcher Soziotope mitunter etwas streng. Schlag 12 Uhr rollen die Gäste vor. Mit gestärkter Bluse und frisch geduschem Passat. So ein Mittagessen tut auch deshalb gut, weil Leute kommen, die nicht auftreten, sondern eintreten. Außerdem sind mir Tischnachbarn angenehm, die einen Reifen wechseln können. Ego kuratoren, die Selbstporträts posten, gibt es ja genug. In diesem Sinne stehen die Chancen ganz gut im *Ahorn*, auf gut 1000 Metern Höhe gelegen, weit, weit draußen in Schwärzenbach. Man kehrt ein unter einer niederen, einst cremeweiß lackierten Holzdecke. In die ist ein Fach für die Cegokarten eingelassen. Das Elektrische verläuft auf Putz, es gibt Roulade oder Sauerbraten vom eigenen Vieh und den Hochschwarzwald ohne Filter. Ein Ortsteil weiter wartet im *Café Feldbergblick* das beste Kuchenbuffet zwischen Gutach und Wutach. Kirschtorte, Feldbergblick und ein vergeigter Sonntagnachmittag, mehr Ritual geht fast nicht.

Auch der 1.130 Meter hoch gelegene *Engel* auf dem Hochberg gehört in die Klasse eigensinniger Außenposten, die ohne ihre Widerständigkeit längst untergegangen wären. Sturm, Zeit und Gäste kommen und gehen. Der Sonntagmittag und der Stammtisch bleiben. Das Haus verfügt über eine Schwarzwälder Vollausstattung mit Kachelofen, niederer Holzdecke, Dielenboden und groben Bratwürsten. Außerdem läßt sich im Engel dem positiven Zusammenhang zwischen geklärter Fleischbrühe und Suppenfleisch mit Meerrettich nachschmecken.

Warum das hier steht? Weil ritualisierte Treffen ein Vergnügen sind. Weil ein runder Tisch im Wirtshaus mindestens soviel Erbauung bietet wie ein Kreistanz. Wobei das Motto „Wohltuende Wiederholung – ich gestalte mich und der Tanzkreis gestaltet mich“ auch über manchem Stammtisch stehen könnte. Unsere Talkshow- und Therapiegesellschaft sollte die nicht abrechenbaren Formen tätiger Sozialhilfe nicht völlig aus den Augen verlieren.

Ahorn, Schwärzenbach (bei Titisee-Neustadt) »

Feldbergblick, Sschwärzenbach »

Engel, Hochberg »