



Kein Stern, aber gut aufgehoben – Engel auf dem Hochberg

## Ein Platz für gewisse Stunden

*Vom Schweigen nach dem Vakuum und vom Glück der Metzelsuppe*

Jedes Jahr im November erscheinen die neuen Restaurantführer und einmal mehr bleiben wichtige Aspekte der Gasthauswahl unbeantwortet. Es ist wie immer. Man erfährt, wer es wo mit wem und vor allem mit welcher Kerntemperatur in der Küche so treibt und die Quersumme der Testerei lautet: Teuer und fein können wenige, nett und fettig können viele – so was aber auch.

Aber wo bitte steht das Gasthaus zur traurigen Einkehr, das zur spätherbstlichen Melancholie paßt, wie die kalte Vollmondnacht zur Schlachtplatte? Wo wird das betreute Trinken kultiviert? In welcher Einrichtung können Einzelgänger auf hohem Niveau schweigen, granteln und unbehelligt von Loungegedudel zuhören, wie sich die Dämmerung über ein Haus legt. Einen Gasthausführer für gewisse Stunden müßte es geben. Was machen eigentlich Mann und Frau nach einem Sous-vide gegarten Wandersaibling?

Vor einigen Jahren empfahl mir ein frisch verliebter Kollege: „Schreib doch mal ein Buch über die besten Landgasthöfe zum Flachlegen.“ Wir haben

dann etwas rumgesponnen – was zählt mehr, Kachelofen im Gastraum oder Whirlpool im Badezimmer? Bar mit Humidor oder Minibar mit Himmelbett? Ich habe das Thema aber nicht weiter verfolgt und jetzt ist es zu spät. Es gibt mehr eckige Teller als Landgasthöfe mit Schmelz. Die Wellnessbereiche sind größer als die Küchen; mir ist es aber lieber, wenn der Braten duftet, nicht die Aromasauna. Außerdem müßte das Spezial-Interest-Thema Rumkriegen von einem Autorenpaar bearbeitet werden, vielleicht als zweibändige Ausgabe im Schubert.

**Über die gefühls- und geschmacksverstärkende Wirkung** von Herrgottswinkeln, Ofenbänken, Neuschnee und Inversionswetter steht in den Gourmetführern kein Wort. Dabei weiß jeder passionierte Freigänger, daß erst der Weg den Pilger macht. Mit dem Ausgehen und Einkehren ist es ebenso. Alles schmeckt: Wochentag, Drehzahl, Wetterlauf ebenso wie Umschwung, Nebenzimmer, im stillen Eck oder am langen Tisch am Buffet.

Es gibt exponierte Ziele, bei denen schon die ungewöhnliche Anfahrt einer anregenden Vorspeise gleicht. Wer je auf schmalen Walfahrstraßen durch den frisch gefallenen Schnee von der Kalten Herberge auf den 1.130 Meter hohen Hochberg gefahren ist, weiß, was gemeint ist. Der *Engel* liegt nicht immer über den Wolken, aber aus der Welt. Das Suppenfleisch und der Schinkenspeck schmecken weiter oben einfach anders, was natürlich auch an der niederen Wälderstube und den rosigen Backen der Gäste liegt.

Neuschnee ist eben nur einer unter den nichtstofflichen Geschmacksverstärkern. *Es spritzt das Blut und quillt die Leber/Wohl dem der Wurst und Wein vereint/ Die Sau sei unserer Kräfte Heber/wenn kalt der Mond aufs Gasthaus scheint!* Im Schlachtplatten-Prolog des Schweizer Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste wurde jene Lust ins Versmaß gepresst, die einer Mahlzeit ihre Tiefe gibt.

Verwurstet ist sinnlicher als Thermomixen. Vielleicht befördert die Schlachtplatte mehr innige Stunden als das Vakuumgaren. Daran mußte ich neulich weiter hinten in Unteribental denken. Der *Hirschen* ist ein einfaches Landgasthaus mit einigen Jahresringen und jenen atmosphärischen Zutaten, die ein Gasthaus bei Novembernebel in eine Rettungsinsel verwandeln. Schlachtplatte stand auf der Karte. Komplet mit Kartoffel- und Erbsenbrei (!), schlachtwarm verwurstet, tatsächlich hausgemacht. Das wohlige Aufgehobenheitsgefühl, das einen in der Hirschen-Stube umfängt, stand nicht auf der Karte. Im Verein mit der Dämmerung und einer fundierten Metzelsuppe war es ein Dreisterne-Moment.

Engel, Hochberg

Hirschen, Buchenbach-Unteribental

Die Reisebücher von Wolfgang Abel