



Ein Fest für 8,90 Euro: „Ein Schnitzel und eine Beilage“ im Rebstock, Heuweiler

Exotik im Breisgau

Fliederblüte in Sägendobel, soufflierte Schnitzel in Heuweiler

Keine Sorge, es geht weiter. Was meine Leidenschaften angeht (u.a. autonom ausgehen, einkehren und schreiben) habe ich mich für lebenslänglich entschieden. Es geht, so lang es geht, sagen jene im Südwesten dazu, die schon etwas länger hier arbeiten. Seit ein paar Wochen beschäftigt mich die Neuauflage der „Freiburger Wunder“. Der Untertitel der 2. Auflage wird *Münsterturm & Geiersnest* heißen. Weil der Münsterturm an ein Wunder grenzt und Geiersnest aus verschiedenen Gründen auch. Geiersnest steht für die Exotik des Freiburger Umlands, für den Breisgau der kleinen Ziele mit großer Wirkung.

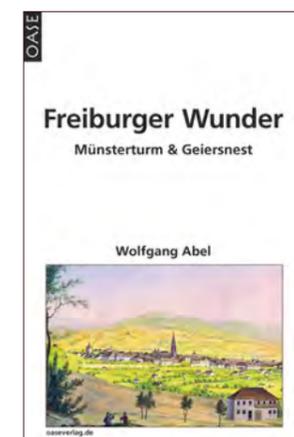
Sägendobel bei St. Peter gehört auch dazu. Ein paar Häuser liegen dort in langer Reihe am tief eingeschnittenen Glotterbach. Eine alte Holzmachersiedlung, bis heute erblickt der Reisende vor bald jedem Hof Holzbeugen und Sägespäne. In einem Outlet kann man Holzkisten kaufen, sägrau oder geflämmt. Oben im Doppel empfängt der *Engel* seit 1825, einst Treffpunkt für Holzhauer und Fuhrleute. Heute eines jener Reliktgasthäuser, in denen eine Portion Urschwarzwald wie in

einem Weckglas konserviert erscheint. Drinnen alles piccobello, die Wirtin hält die Stellung, der Skiclub St. Peter die Treue, ein Tischkärtchen empfiehlt Sauerkirchwasser, 2 cl für 2,20 Euro. Draußen im Gärtle am Glotterbach stehen drei Tische auf dem aprilgrünen Rasen. Bald blüht der Flieder. Käsekuchen zur Fliederblüte in Sägendobel. Mehr Exotik im Breisgau geht fast nicht.

Über die Kreisstraße vom Gundelfinger Waldfriedhof nach Heuweiler-Zentrum will ich schon seit Jahren was schreiben. Eine Kurzstrecke, nur drei Kilometer, aber mit zartem Schmelz, leicht erhöht am Waldrand lang. Manchmal leuchtet das weiße Rebhäusle am Weinwanderweg im Glottertal. Eine Fahrt die bereichert, fast ein kleines Wunder. Noch kann man die Kurven so ausfahren, wie's beliebt. Bald wird ein Assistent eingreifen, falls es aus Lebensfreude zu einem individuellen Radius kommt. In der Endphase des betreuten Fahrens sitzen wir wieder im Kinderwagen und der Nannystaat bestimmt wo es wie lang geht. Nach einem Viertele wird die Intelligenzbestie nicht mehr anspringen. Unklar ist derzeit, ob bei Fieber und hohem Blutdruck eine autonome Notbremsung ausgelöst wird. Deshalb: Frohen Mutes auf der Gundelfinger Straße nach Heuweiler gondeln und gleich im *Rebstock* einkehren. Das ist dort, wo der CO₂-Abdruck des Schnitzels noch nicht auf der Karte steht.

Innen ist der Rebstock eng, aber gesellig. Die Portionen sind groß, freundliche Damen vom Service servieren behände und lösungsorientiert. Gereicht wird eine aufrichtige Grundversorgung für alle Stände. Gastgeber Thomas Ketterer ist Jäger, deshalb gibt es saisonal Wild und ganzjährig reichlich Gehörn an Wand und Sims. Die Raumwirkung erinnert ein wenig an einen altgermanischen Bannwald – der Rebstock ist alles, aber kein Ort für vegane Häschen.

Ich ging wegen der dünnen, perfekt soufflierten XL-Schnitzel in den Rebstock. Die Panitüre sitzt, paßt, hat Luft und wirft Falten. Der obligatorisch servierte Beiguß ist freilich kein Feingeist vom Typ Jus, sondern eine obligatorische Zugabe mit Mehrbereichseigenschaften, die in der Sauciere gereicht wird. Man kann, muß aber nicht, also kein Problem. Die üppigen Beilagensalate kommen in der Glasschüssel, der Kartoffelsalat geht in Ordnung, das Waldkircher Hirschen-Pils wird taufrisch gezapft. Ein Festessen für kleines Geld. Wer prassen will, wählt das Cordon Bleu mit einer Beilage für 12,80 Euro. Glücklicherweise eine Gemeinde, in deren Mitte so ein Rebstock gedeiht.



Die 2. erweiterte Auflage 2019 der **Freiburger Wunder** erscheint in ca. 6 Wochen. Das neue Buch von Wolfgang Abel kann ab sofort vorbestellt werden, die Auslieferung erfolgt umgehend nach Erscheinen. Online-Bestellung:

www.oaseverlag.de