



Eines der Feineren seiner Art – Vesperbrett im Spielweg Münstertal

Restauration zum Abschneiden

Vom Vesperbrett und seinen Verwandten

Leser G. H. aus Rheinfeldern schreibt mir in Kleinbuchstaben: „suche noch immer das gasthaus in der region mit einem restaurationsbrot auf der karte, tipps willkommen.“ Eine knappe Antwort auf so eine allgemein gestellte Frage ist fast unmöglich, allein schon, weil das Restaurationsbrot wie viele Klassiker außerordentlich wandlungs- und verhunzungsfähig erscheint. Zudem ist gerade in Baden die Sitte weit verbreitet, nach der ein Vesperbrot nicht als komplett ausgestattetes und fertig montiertes Modell, sondern in dekonstruierter Form serviert wird. Meist präsentiert als üppig bepackter und mehr oder minder erquickend garnierter Holzteller mit getrennt gereichtem Brotkorb – also als eine Art Lego für Hungrige.

Im *Gasthof Spielweg* in Obermünstertal, wo sich ansonsten Wildbratwurst, gegrillter Pulpo und Surf and Turf vom grünen Thai-Curry recht überzwerch die Hand geben, gibt es auch ein weniger kapriziös komponiertes „Vesperbrett aus der Spielweger Wurstküche“ in zwei unterschiedlichen Dimensionen. Auf der langen Sonnenveranda vor der historischen Südfassade genossen, garniert mit Blick auf

saftige Weiden und das ewig kurzweilige Spiel auf- und abtretender Gäste, wird dort aus allerlei Einzelteilen bald ein Ganzes, das der eigentlichen Wortbedeutung von Restauration nahe kommt. Der Mensch verläßt die Einkehr physisch und psychisch jedenfalls in besserem Zustand als beim Betreten. Für das kleine Kunststück, ein Gasthaus mit Vollaussstattung für unerwartete oder auch spontane Wechselfälle des Lebens zu nutzen, wäre die Spielweg-Terrasse jedenfalls eine geeignete Option, um nicht zu sagen Spielwiese.

Ausdrücklich steht ein „Restaurationsbrot garniert“ für 12,50 Euro bis heute auf der Vesperkarte der *Sennhütte* im luftig gelegenen Weiler Schwand im Kleinen Wiesental. Dies, obwohl die ansonsten ambitionierte Küche (mit BIP und grünem Michelin Stern) mit leicht gerauchtem Kalbstartar, gebeizter Fjord Forelle oder Lammrücken mit Salzzitrone seit einem Generationswechsel in der Küche auch deutlich avanciertere Restaurationsangebote bereit hält. Somit bietet auch die Sennhütte allen Gästen, die aus Lust, Laune und Speisekarte ihr individuelles Menü arrangieren möchten, genug Anregungen. Mögen reduzierte Öffnungszeiten und Speisekarten zur Normalität werden, ein Restaurationsangebot wie in der Sennhütte bleibt so außergewöhnlich wie gastfreundlich.

Wo das Wiederherstellungsbrot als Ganzes überlebt hat, erscheint es in zahllosen regionalen Spielarten. Einem deutschen Gartenzaun nicht unähnlich, kann ein garniertes Vesperbrot somit eine Augenweide sein, auch banal wie ein Jägerzaun oder so brutal wie eine Festungsmauer aus Steingabionen. In einem Seitenast des mittelbadischen Renchtals bietet die rings umgrünte *Blume* im Lierbachtal bei Oppenau ihr Restaurationsbrot als Nr. 1 der hausinternen Vesper-Rangliste an: „Bauernbrot mit Fleischsalatbergel darauf ein Ei, umlegt mit Aufschnittwurst, ausgarniert mit Fisch, Käse, Gewürzgurke, Zwiebelring, Tomate. 12,50 Euro“. Auf Position vier der Hitliste erscheint mit dem „G’schiedenen Straßburger“ ein weiterer Klassiker, regional interpretiert: „½ Wurstsalat, ½ Käsesalat mit Gurke und Zwiebelringen.“ Wenn sich nur alles so einvernehmlich trennen ließe wie ein Elsässer Wurstsalat – mag der Gast im sommerfrischen Lierbachtal denken.

Im Kinzigtal bei Schiltach gehört der *Schwenkenhof* zu jenen Orten, die seit Jahr und Tag Restauration bei Apfelmot, selbst gebackenem Brot und wechselnden Beilagen garantieren. Als Sonderform des Restaurationsbrotes wird hier ein sehr strammer Max im tellersprengenden XL-Format serviert, gekrönt von Spiegeleiern mit goldbraun glasierten Rändern. Mein Schiltacher Gewährsmann lobt den robusten Vesperplatz seit Jahrzehnten und warnt ebenso lang vor dem enormen Zulauf an Wochenenden. Was wir daraus lernen können: Restauration ist ein Mehrklang von Ort, Brot, Zeit und einem Gast, der damit etwas anfangen kann.

Buchvorstellung: Oase-Autor Manfred Hammes präsentiert seine **Kultouren** – grenzenlose Geschichten zwischen Schwarzwald und Vogesen in einem kurzweiligen Vortrag mit Bild und Ton in der Frickmühle Müllheim. Veranstalter: Buchhandlung Beidek in Zusammenarbeit mit dem Markgräfler Museum Müllheim, Termin: Freitag, 07. Juli, 19.30 Uhr; Info und Karten: Buchhandlung Beidek, Tel. 07631-4336.