

Hier ist es mehr als gemütlich

19.12.2009



Hier wartet eine gemütliche Atmosphäre auf den Gast: Das Gasthof Zur Traube in Staad gehört zu den historischen Wirtshäusern im Land. Schon 1685 wurden an dieser Stelle Gäste bedient. Bild: sk

Der Gasthof Zur Traube überzeugt nicht nur mit einer gemütlichen Atmosphäre. Auch die Küche hat ihre Qualitäten und das wissen die Gäste offensichtlich.

Schon beim Öffnen der Eingangstür kommt dem Gast die Gemütlichkeit entgegen. Hier ist ein Wirtshaus, in dem es ganz unkompliziert zugeht. Und wer eine gute gut bürgerliche Küche bevorzugt, ist im Gasthof Zur Traube in Staad an der richtigen Adresse.

Vor allem der einheimische Dialekt ist an diesem Abend an den Tischen

zu hören. Die Gäste haben sich zum Plausch niedergelassen, verbringen einige Stunden in dieser gemütlichen Atmosphäre. An den Wänden erzählen etliche Bilder von früheren Zeiten. Schon 1685 stand an dieser Stelle ein Gasthaus, lange Zeit war es all die Jahrhunderte hindurch ein Treffpunkt für Fischer. Einiges ist seither geschehen. Doch noch immer finden Menschen an dieser Stelle einen Ort vor, an dem ihre Wünsche erfüllt werden – seit vielen Jahrzehnten von Familie Renker. Sie wirbt nicht nur mit Selbstgebranntem, sondern auch mit hauseigener Schlachtung.

Wir beginnen mit einem deftigen Wildrahmsuppe (3,50 Euro) mit Pilzen und Sahnehäubchen. Es schmeckt wunderbar mild, in der Suppe schwimmen zarte Wildstückchen. Von nicht minderer Qualität ist die Wildkraftbrühe (3,80 Euro) mit Rauten von Wurzelgemüse. Allerdings trifft die Einstufung „...kraft...“ voll und ganz zu. Wer es weniger intensiv mag, sollte auf andere Angebote aus der reichhaltigen Speisekarte ausweichen.

Das Wildangebot nimmt einen großen Stellenwert in den Speisekarten ein. Wir fahren mit Stallkaninchen (12,90 Euro) fort. Die Scheiben liegen zart gebraten auf dem Teller und erhalten durch die Pfefferrahmsoße eine würzige Note. Mit den Pfefferkörnern hat es der Koch jedoch sehr gut gemeint. Sie kommen für unseren Geschmack zu stark zum Einsatz. Garniert ist das Menü mit Gemüse und Kroketten, an denen es nichts auszusetzen gibt.

Optischer Blickfang beim Wildbraten (14,80 Euro) ist die mit Preiselbeeren gefüllte Birne. Wer Auswahl beim Fleisch haben möchte, sollte das vorab anmelden. Die freundliche Bedienung bietet Reh oder Wildschwein an. Wir entscheiden uns für Reh, die Fleischstückchen zerfließen fast auf der Zunge. Klassisch reicht der Koch dazu fein zubereitetes Apfelrotkraut und Kartoffelknödel, der geschmacklich nicht überzeugen kann.

Zum Niederknien ist jedoch der mit diesem Menü gereichte Nachtisch, der laut Bedienung hauptsächlich aus Bratapfelcreme besteht. Ein Genuss, wie wir ihn selten erlebt haben. Da kann die Crème Caramel (2,50 Euro) nicht mithalten. Sie schmeckt leider nicht viel nach Caramel. Dennoch hat uns die Traube überzeugt.

Philipp Zieger

Gasthof Zur Traube, Fischerstraße 4, Konstanz-Staad, geöffnet dienstags bis samstags, 14.30 bis 23.30 Uhr, warme Küche von 16.30 bis 21 Uhr, sonntags geöffnet von 11 bis 15 Uhr, warme Küche bis 14 Uhr. Montags Ruhetag. Telefonnummer 07531/3 13 17. Im Internet: www.traube-konstanz.de.

Alle Folgen der Serie im Internet:

www.suedkurier.de/gastrokritik