

Tradition frisch und munter serviert

Es gibt sie noch, die gutbürgerlichen Häuser - Sternen-Post in Oberried

ÄHNLICH WIE GELBBAUCHUNKE und braunfleckige Beißschrecke gehört auch das Badische Gasthaus zu den bedrohten Arten. Während vom Weltengang bedrängte Amphibien gerade in Biotophauptstädten eifrige Sympathisanten finden, verschwindet die gepflegte Gastlichkeit in der Regel lautlos, jedenfalls ohne Solidaritätsadressen besorgter Bürger. Zur Erinnerung: In der Zeit vor Kirschtomaten, Tilapiafilet und Wasabi-Senfsauce hat der Gast tatsächlich noch Schmorbraten bekommen. Und bevor die bittere Phase des Rucola hereinbrach, soll sogar der Zuckerhut mit Genuss verzehrt worden sein. Das war damals, als die Tische etwas weiter standen, Kellner noch kein Gel im Haar hatten, aber mehr als zwei Teller tragen konnten. Gute Kellner sind auch fast ausgestorben. Irgendwann wird es wieder Luchse im Schwarzwald geben, aber keine Kellner mehr.

Ein Gasthaus wird nicht gebaut, es wächst; hieß es einmal. Heute muss es irgendwo automatische Pressen geben: man gibt den gewünschten Umsatz ein, dazu die Fläche pro Gast und die mittlere Verweildauer. Hinten kommen dann sauber gestanzte Komponenten raus: Unser aller San Pellegrino, unbequeme Stühle, Mehrbereichssoßen, Dosenmusik. Dort bekommen die Retter der Gelbbauchunke Frühlingsalat mit kalibrierten Ganzjahrestomätchen.

Seit Mitte Dezember hat die Sternen-Post in Oberried wieder geöffnet. Das stattliche Traditions Haus wurde von den neuen Gastgebern vom Eingang bis unters Dach aufwendig renoviert, ausnahmsweise erinnert hier aber nichts an Komponentengastronomie. Vielmehr bieten die gediegenen Räume das Fundament für eine besserbürgerliche Gastlichkeit. Dielenboden und Kachelofen, Holzkassettendecke und weit gestellte Tische sorgen für ein ländlich-gepflegtes Raumgefühl, wie es selten geworden ist. Die Dekoration orientiert sich am gemäßigt Landhausstil. Der mag für strenge Puristen da und dort etwas niedlich ausfallen, die Ausstattung passt aber durchaus zur Küche. Die betont jene Klassiker, die einst zu den Primärtugenden eines Landgasthofes gehörten: Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Serviettenknödeln, Schweinebäckle, Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln (Hauptgerichte von 13 bis 18 Euro, alle Vorspeisen unter 10 Euro).

Das Bio-Kalbfleisch für den Rahmgulasch kommt vom Spisingerhof in St. Wilhelm, die Weine auf der üppigen, rein badischen Karte stammen aus bewährter oder auch neuerer Quelle (Dörflinger, Müllheim; Feuerstein, Heitersheim), ihre Preise sind mehr als anständig. Gekocht wird sorgfältig und solide, wobei – wie öfter bei traditionellen Angeboten – die kleineren Formate wie Suppen und Vorspeisen besonders gefallen. Eine so kräftige Tafelspitzbrühe mit Maultäschle und Gemüsejulienne muss man im Dreisamtal erst mal bekommen und „gebratene Wachteln auf Schwarzwurzelragout“ sind auch keine schlechte Idee (8,50 Euro). Das Gericht wird in der Sternen-Post interessanterweise in der bedrohten, aber eigentlich sehr



Gebratene Wachteln und Schwarzwurzelragout - die neue Sternen-Post in Oberried

zeitgemäßen Kategorie „Zwischengerichte“ angeboten. Mancher Teller der Hauptgerichte wirkt dagegen vor lauter guter Absicht etwas arg dicht bepackt und natürlich werden Beilagen wie handgeschabten Spätzle tüchtig in Butter geschwenkt. Summe der Eindrücke: hier wird gepflegt gewirtet und badisch konventionell gekocht. Daran ändert ein Saltimbocca vom Kalb sowenig wie ein Vitello tonnato, weil solche Gerichte mittlerweile eingemeindet sind.

Eine Extraerwähnung verdient der Service, der eine selbstverständliche Souveränität zeigt, die selten ist. Nach längeren Sitzungen in der Sternen-Post warten im ersten Stock fünf freundliche und komplett neu möblierte Doppelzimmer.

STERNEN-POST, 79254 OBERRIED, TEL: 07661-989849, 11-14.30 UND 17.30-24 UHR, RT: DI.