

Die Gastronomie lieben und leben

Wo man „feinheimisch“ speist und behaglich wohnt: Stabübergabe und hundert Jahre „Mühle zu Gersbach“. Dieser Doppelanlass hat unsere Zeitung zu einer Exkursion auf Schopfheims Sonnenterrasse geführt.

■ Von Jörg Bertsch

SCHOPFHEIM-GRERSBACH.

Nach einer schönen Wanderrundung um den Glaserkopf sitzen wir bei Kaffee und hausgemachtem Apfelstreuselkuchen im „Stübli“, wo neben dem Kachelofen die Wurlitzer Musibox steht und in einer Vittine Martins „Schnaps-Pfiffli“ und andere Souvenirs ausgestellt sind. Am blankgescheuerten Holztisch sitzt uns gegenüber Martin Buchleither, Senior-Gastgeber des Naturpark-Hotels Mühle zu Gersbach.

Im Jahr 1925 gegründet

Er erinnert sich: Anno 1925 hatte seine Großmutter Hedwig hier das „Café Pension zur Mühle“ begründet, das dann von seinen Eltern, Wolfgang und Erika Buchleither übernommen und erweitert wurde. Bedingt durch eine Erkrankung des Vaters kam Martin 1976, direkt aus der Lehre, an den heimischen Herd. 1985 dann, vor vierzig Jahren, hat er zusammen mit seiner Ehefrau Renate den Betrieb von Erika und Wolfgang übernommen und ihn seither zu einem gastronomisch-kulinarischen „Fündli“ mit Ausstrahlung weit über die



Drei Generationen „Mühle-Gastgeber“ (von links): Magdalena, Benny, Katharina und Julia Maier, Renate und Martin Buchleither.

Region hinaus gemacht. Und nun, zu Beginn des Jahres 2025, haben die Buchleithers den Stab an ihre Tochter Julia Maier weitergegeben. Nach einhundert Jahren ist wieder eine Frau die Chefin in der Mühle.

Später, auf dem behaglich eingerichteten Zimmer, geht unser Blick in den Garten, über Häuser mit tief heruntergezogene Dächern hinauf zum herbstsonnenbeschienenen Bergkopf. An die Windräder dort oben, deren Masten wie riesige Spargelspitzen über die Baumkronen hinausragen, hat man sich gewöhnt, und eigentlich haben sie doch etwas Medi-

tatives. Abends im Restaurant: Die Tische einladend gedeckt, Stoffservietten, ansprechende Gläser, frische Blumen.

Der Piccolo-Salat an einem Balsamico-Dressing, das unglaublich zarte Rehschnitzel an Holunder-Rahmsoße und Karamellapfel sowie ein Sorbet auf Waldbeerenragout, alles freundlich serviert, haben gemundet und sind mit einem Weißburgunder-Trestergutabgefedert. Martin Buchleither (er kanns noch nicht lassen) macht seine Runde an den Tischen. Wie er die von ihm begründete und nun von Küchenchef Oskar Warthold fortge-

führte Küche charakterisieren würde, fragen wir ihn. „Feinheimisch!“, grinst er mit seinem Hang zu Wortspielereien, „bodenständig, mit Ausflügen ins Exotische.“

Am nächsten Morgen: Nach dem Frühstücksbuffet (hausgemachtes Brot, Käse aus der Gersbacher „Chäs-Chuchi“, alles andere aus der Region) hat die neue Chefin Julia Maier Zeit für ein Gespräch. Sie wird die Tradition der Eltern weiterführen, mit Schwung und eigener Handschrift. Unterstützt wird sie von Ehemann Benny, der sich um alles kümmert, was zwischen Küche und Service

auch noch wichtig ist. Mit dem heimeligen Gastraum (die stilbewusste Mutter Renate wird weiterhin um das dezente Deko besorgt sein) soll die „Mühle“ eine gute Adresse abseits der Anonymität eines Großbetriebs bleiben, unkompliziert und authentisch: „Bei uns ist immer jemand von der Familie ansprechbar! Eine Ruhe-Oase für die Älteren, aber auch ein Ort für Familien, die im großen Garten und am Mühlen-Bächli verweilen können. Ein Ort übrigens auch für „Stippvisiteure“: Das Frühstück gibt es am Wochenende auch für Nicht-Hausgäste, und die originellen To-Go-Kreationen – auf Platten oder Tellern angerichtet – sind ein Geheimtipp, um Mühlenküchen-Flair auf dem heimischen Tisch genießen zu können.“

Ergebnis ablesbar

Um so einen Ort, „wo die Zeit noch Zeit hat“, zu schaffen und zu pflegen, muss man seinen Beruf lieben und leben. „Gastgeber zu sein“, sagt Martin Buchleither, und Tochter Julia stimmt zu, „ist so etwas Schönes: Du siehst das Ergebnis deiner Arbeit direkt in den Gesichtern der Gäste, die sich wohl fühlen!“