1057 **In der \**Traube*\* in Twann.**

Für meine Geschichtenwebseite mache ich normalerweise keine Empfehlungen für Restaurants. Schlussendlich bin ich kein Restaurant-Führer sondern ein Geschichtenschreiber (www.wegglifritz.ch).

Hier in der Umgebung von Zürich muss man sie immer mehr suchen: Gute, sogenannte Fressbeizen, die gemütlich und preiswert sind und trotzdem ihren Ertrag weder mit Kebab noch mit Hamburger machen. Die anderseits aber ihre Kunden nicht mit Molekularküche und astronomischen Preisen anzulocken versuchen.

Meine Frau und ich lieben es, gelegentlich mit dem Zug an den Bielersee zu fahren und dort in aller Ruhe in einem Restaurant Fisch zu essen, bei einem guten Glas Wein von den nahen Rebbergen.

Der Wetterbericht versprach zwar keinen ganztägigen Sonnenschein, aber trotzdem verabredeten wir uns mit ihrer Schwester und ihrem Mann, gemein- sam an einem Freitag im April den Ausflug zu wagen. Ein kurzer Blick ins Internet bot uns eine Liste von Restaurants an in Twann und deren Qualifi -kationen durch ihre Gäste.

Ein Gasthaus, die “Traube“, fiel uns durch hervorragende Referenzen bisheriger Gäste auf. Hervorgehoben wurde das ausgezeichnete Essen, die freundliche Bedienung. Alle lobten die zwar nicht ganz billigen, aber doch ihren Preis werten Mahlzeiten, immer mit Liebe gekocht. Uns passten diese Auskünfte, obgleich die Webseite des Restaurants uns relativ einfach erschien.

Es schien uns einen Versuch wert. Ein Mail von mir für eine Reservation für uns vier Personen wurde umgehend bestätigt.

So bestellten wir auf diesen Tag unsere Fahrkarten im Internet, wobei wir noch auf ein Spezialangebot der SBB stiessen, das uns den Bezug einer Tageskarte für nur 29.- Franken ermöglichte (soll für das ganze Jahr ab 9-Uhr gelten! Ge- naue Bedingungen im Internet bei den Fahrplänen!). So musste sich nur das himmeltraurig angesagte Wetter noch ändern! Wir wollten es aber trotz regenverhängtem Jura dennoch wagen.

Ausser uns dachten scheinbar noch viele andere Reisende so, denn die Züge waren trotz angesagtem Scheisswetter vollgepfercht. Oder waren sie alle grenzenlose Optimisten wie wir?

In Oensingen stieg die Schwester meiner Frau mit Ehemann noch zu, deren Plätze wir bis in den Kanton Solothurn im Zug heldenhaft verteidigt hatten. Viel gab es nun zu erzählen, weil wir uns schon lange nicht mehr getroffen hatten. Die Fahrt war kurzweilig und unterhaltsam bis Biel, wo wir in den Regionalzug wechselten. Der war dann eher ziemlich leer bis zu unserem Ziel Twann.

Zu unserem Erstaunen schlossen sich die Schleusen der regenschweren Wolken, so als ob sie uns speziell freundlich am Jurasüdfuss begrüssen wollten.

Zu früh für das Mittagessen waren wir in dem bekannten Winzerdorf am Bielersee eingetroffen. Ein Bummel durch die Gassen sollte uns auf das Essen vorbereiten, obwohl wir uns zuerst fragten, ob nicht schon jetzt ein kühles Glas Weisswein fällig wäre.

Die schönen Häuser faszinierten uns. Der Baustil passte zu den vielen Wein -kellern, die ich schon in jüngeren Jahren kennen gelernt hatte. Ich erinnerte mich an eine Wanderung mit dem Turnverein von Magglingen bis Twann, die schlussendlich in einem solchen Weinkeller geendet hatte, mit entsprechend schwerem Kopf beim Verlassen des feuchten Gelages zwischen Fässern im Untergrund.

Ein Blick auf unsere Uhren gestattete uns jetzt endlich den Eintritt nach Zeitplan in die vorreservierte “Traube“ im Dorf. Gespannt waren wir schon sehr, ob die Lobeshymnen im Internet über Freundlichkeit, hervorragende Speisen und Tranksame auch der Wirklichkeit entsprachen.

Die Begrüssung jedenfalls stimmte uns optimistisch. Der Gastwirt persönlich empfing uns wie alte Bekannte mit einem freundlichen Lächeln auf den Lippen.

Den Apéro in Form von Weisswein unter den Reben vor dem Haus zu genies -sen, liess der April leider nicht zu. Ein schöner Tisch am Fenster entschädigte uns aber für diesen wetterbedingten Verzicht.

Natürlich gab`s Weisswein von “hinter dem Haus“. Die Rebstöcke am Abhang hatten uns schon lange gelockt. Dass aber am Tisch neben uns sogar der für den Wein verantwortliche Winzer sass, das war wohl eher Zufall, in diesem Dorf scheinbar aber gar nicht so selten. Der Wirt jedenfalls meinte zum älteren Mann am Nebentisch: „Hast du gehört, sie loben deinen Chasselas, lieber……..!“

Der Gastwirt brachte uns dann noch herrliche Amuse-Bouche zum Weisswein, lauwarm vorgewärmt. Der Beginn des kommenden Genusses schien genau den Referenzen im Internet zu entsprechen: Hervorragend, freundlich!

Das Restaurant war offen nicht nur für Gäste die Hunger hatten, sondern auch für Leute aus dem Dorf, die sich noch ein kurzes Glas Wein leisten wollten vor dem Mittagessen. Die “Traube“ schien zwei Fliegen auf einen Streich zu schlagen: Einerseits ein Stück Dorfbeiz, anderseits aber auch gerüstet zu sein für anspruchsvolle Gäste, die Lust auf hervorragendes Essen hatten. Diese Symbiose versprach Gemütlichkeit inklusive hoher Qualität beim Essen. Wir spürten, da stimmt beides in hohem Masse.

Wir konsultierten die Speisekarte, deren Angebot weder erschlagend gross war, noch zu klein und zu wenig Auswahl liess. Sie war einfach klug gestaltet, genau so, dass wohl jeder etwas finden konnte, das ihm schmeckte. Sie stimmte einfach, so wie es auch die Atmosphäre im Lokal tat. Man fühlte sich rundum wohl! Man glaubte dem Chef des Hauses, dass die Fische aus dem Angebot aus dem Bielersee kamen. Man glaubte ihm, dass er den Fischer kannte. Man vertraute ihm sofort, dass er diese Fische auch gekonnt zuzu -bereiten vermochte. Wir merkten einfach sofort, er würde uns sicher nicht enttäuschen!!

„Ich habe heute noch frischen Hecht aus unserem See. Der ist gebraten und hat bestimmt keine Gräten, schmeckt wunderbar, falls Sie Lust hätten.“ Er hatte mich schnell überzeugt.

Unsere beiden Frauen liebten Eglifilets, aber frittiert nicht gebacken wie auf der Karte angeboten.

„Das mach ich Ihnen doch mit Vergnügen“ liess er sie wissen.

Mein Schwager, nicht gerade Liebhaber von Getier aus dem Wasser, wählte Coq au Vin. „Kann ich Pommes Frites haben dazu?“ seine Frage.

„Natürlich mach ich das für Sie!“ Sein freundliches Gesicht liess keinen Zweifel darüber, er meinte es so!

„Es eilt aber nicht“ bemerkte ich ihm gegenüber, „ wir geniessen zuerst noch in aller Ruhe unseren Twanner Weisswein!“

„Ich sehe dann schon, wann es für Sie stimmt.“ Wir fühlten uns richtig zu Hause!

Wir schwatzten, lauschten den Gesprächen der Dorfbevölkerung an den anderen Tischen, freuten uns über den hervorragenden Chasselas in unseren Gläsern. Und bald brummten auch unsere Mägen, so dass wir dem Wirt nun, bereit für weitere leibliche Genüsse, zunicken konnten.

Aber es wurden uns jetzt nicht die georderten Menues serviert. Nein, zuerst landete ein weiterer Genuss, ein Willkommensgruss aus der Küche serviert, auf dem Tisch.

Aus einem Glas blickte uns ein gelbes, verlockendes Parfait entgegen.

„Dieser Gruss aus der Küche besteht aus einem Munder Safran-Parfait mit einem lauwarmen Stücklein Rotaugenfisch. Guten Appetit!“

Herrgott, war das ein Traum im Gaumen!! Und das einfach so nebenbei, ausserhalb des bestellten Menüs, dargereicht. Wir hätten noch lange am Löffel nuckeln können. Einfach der Hammer!

Dann folgte die Vorspeise, der bestellte Spargelsalat, an einer Vinaigrette, verziert mit einigen Scheibchen Trockenfleisch. Ein Gedicht!! Da war jemand an den Töpfen, der das Kochen, Verwöhnen liebte. Der sich wohl freute, wenn die Gäste nach den ersten Bissen strahlten. Die Spargeln hatten Geschmack, unter- strichen durch genau richtig gewählte Kräuter. Uns wurde klar, da kann nichts mehr schief gehen.

Es folgte der Hauptgang: Für unsere Frauen die frittierten Eglifilets, für mich der Hecht gebraten und für meinen Schwager der Coq au Vin mit Pommes.

Wir schmatzten, lobten die genau richtig frittierten Eglis. Meine Hechtfilets waren der absolute Hammer, wie versprochen absolut ohne Gräten. Der Spinat wunderbar gekocht und gewürzt. Und es waren keine Kinderportionen. Nein, das waren für alle nebst höchster Qualität auch noch Portionen, die nur mit Mühe zu bewältigen waren.

Wir waren uns einig, wir mussten ganz weit zurück schauen, bis wir jemals schon auf ähnlichem Niveau gegessen hatten. Hatten wir das in der Vergangenheit überhaupt schon einmal??? Ich kann`s nicht sagen, ich lasse diese Frage offen. Eigentlich hätte der Gastwirt die übliche Frage, ob es in Ordnung sei, gar nicht stellen müssen. Er sah es unseren Gesichtern schon von der Küchentüre aus an.

Zum Dessert, obwohl wir völlig satt und begeistert waren, bestellten wir dann doch noch ein Sorbet, mit in Marc eingelegten Traubenbeeren und Pfeffer -minzblättern. Zu gross war unsere Lust zu erfahren, ob der Gastgeber auch bei den Desserts so grosse Fantasie und Können entwickeln würde. Die Antwort brauche ich Ihnen nicht zu geben, auch der Nachtisch war eine absolute Gaumenfreude.

Wir verliessen die “Traube“ in Twann absolut zufrieden und begeistert. Ich werde garantiert wieder ein Billet Kloten-Twann lösen, auch wenn es keine verbilligten Tageskarten mehr gibt. In diesem tollen, freundlichen Restaurant wieder essen zu gehen, diesen Genuss lassen wir uns garantiert nicht entgehen! Auch wenn der Weg von Kloten nach Twann noch so weit ist.