

# Was die Traube in Wielandweiler so besonders macht

Von Roland Weiß

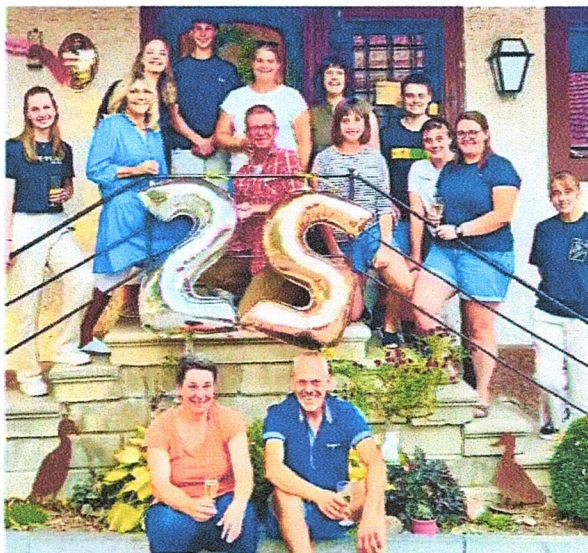
„Vorbildliches Dorfgasthaus“, den Wettbewerb gab es zwischen Neckar und Bodensee jüngst zum fünften Mal. Mit der „Traube“ in Wielandweiler wird ein Gasthaus aus Tettngang bedacht.

TETTNGANG – Überrascht ist Cordula Sorg in doppelter Hinsicht: „Wir wurden eingereicht“, umschreibt die Traube-Wirtin, dass die Bewerbung nicht von ihr selbst ausging. Und dann natürlich, dass ihr Gasthaus gleich bei der ersten Teilnahme prämiert wurde.

Hinter dem Wettbewerb „Vorbildliches Dorfgasthaus“ steht der Arbeitskreis Heimatpflege im Regierungsbezirk Tübingen. An die 60 Bewerbungen lagen der Jury aus Arbeitskreis-Mitgliedern, Kulturwissenschaftlern und Gastronomiefachleuten vor.

Drei gleichrangige Preisträger sind es geworden. Ihre Namen gab Karlheinz Geppert als Vorsitzender des Arbeitskreises bekannt – das Gasthaus Hirsch in Tübingen-Derendingen, die Krone in Albstadt-Lautlingen und das Gasthaus Traube in Tettngang-Wielandweiler.

Eine Auszeichnung für ein besonderes Konzept erhalten der Adler in Münsingen-Buttenhausen, der Hirsch in Wangen



Im Vorjahr wahrlich ein Anlass zum Feiern: Cordula Sorg (links unten) führt seit einem Vierteljahrhundert die Traube in Wielandweiler.

FOTO: VERENA HEIDEMANN

und der Ochsen in Burladingen-Melchingen.

Im Vorjahr hat die leidenschaftliche Gastronomin Cordula Sorg ihr 25-jähriges gefeiert. 1999 hatte die gelernte Köchin die Traube von ihren Eltern Maria und Georg übernommen. „Seither wurde eine fortlaufende Erfolgsgeschichte geschrieben, die zu einem weit überregionalen Bekanntheitsgrad geführt hat“, brachte es Laudator Manfred Ehrle bei einem Stehempfang anlässlich des Betriebsjubiläums auf den Punkt.

Eine allzeit spürbare Gastfreundschaft sei das Markenzeichen des beliebten Gasthofes, so Ehrle – was Cordula Sorg in der ihr eigenen bescheidenen Art auf das verlässliche Miteinander des ganzen Küchen- und Serviceteams zurückführte.

Das Haus in Wielandweiler stammt von 1795 und wurde von Cordula Sorgs Großvater um 1935 erworben. Bereits damals hieß der Gasthof „Traube“. Befragt nach dem Charme, den es heute besitzt, verweist Cordula Sorg darauf, dass an dem alten

Gebäude nichts verändert wurde und wird – und auf die Linde, die dem Biergarten Schatten spendet.

Bei der Tradition als gut-bürgerliche Küche stechen vor allem die halben Enten, der Kartoffelsalat und die hausgemachten Maultaschen hervor – um nur einige zu nennen.

In der Laudatio des Arbeitskreises heißt es, die Traube in Wielandweiler lade ihre Gäste zu einer genussvollen Auszeit ein. „Inmitten der idyllischen Landschaft des Bodensees gelegen, bietet das Gasthaus traditionelle Speisen und eine gemütliche Atmosphäre.“ Die Küche setze auf regionale wie saisonale Gerichte, die mit frischen Zutaten zubereitet werden. Das Ambiente des Hauses sei rustikal und einladend, und die freundlichen Mitarbeiter sorgten dafür, dass sich die Gäste rundum wohl fühlen.

Regierungspräsident Klaus Tappeser war selbst schon Gast in Wielandweiler und dürfte die Traube in seinem Dank und seiner Gratulation mit vor Augen gehabt haben, als er übermittelte: „Dorfgasthäuser, als Treffpunkte für die Bürgerschaft, sind für ihre Gemeinde von zentraler Bedeutung. Mit der Auszeichnung soll die Wichtigkeit des Fortbestehens der Dorfgasthäuser in das öffentliche Bewusstsein rücken. Denn schließlich sind diese ein wichti-

ger Bestandteil unserer lebendigen Heimat.“

Bekannt ist, dass die Zahl der Dorfgasthäuser in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich zurückgegangen ist. Gleichzeitig habe sich zunehmend ein Bewusstsein für den Stellenwert entwickelt, den Dorfgasthäuser für die Identität von Gemeinden im ländlichen Raum und deren Bewohner besitzen, so der Arbeitskreis. Und: „Um ihr Überleben zu sichern, sollen Dorfgasthäuser durch innovative Konzepte ihre Attraktivität als Begegnungsstätte für die Menschen in der Umgebung erhalten und steigern.“

Seit seiner Gründung 1985 unterstützt der Arbeitskreis Vereine und Verbände, die sich mit der Heimat und Heimatpflege beschäftigen.

Letztere bedeutet für den Arbeitskreis, vorwiegend mit ehrenamtlichem Engagement den wiedererkannten hohen Stellenwert der Heimat verständlich zu machen. Heimatliebe und Weltoffenheit sind in einer globalisierten Welt keine Gegensätze. „Heimat ist keinesfalls Reservat für wenige, sondern bietet Raum für viele“, heißt es trefflich.

Vorgänger als vorbildliche Dorfgasthäuser aus dem Bodenseekreis waren 2019 der Landgasthof Zur frohen Aussicht in Kressbronn-Kümmertsweiler sowie 2024 der „Adler“ in Oberdorf.