

Ein vorbildliches Dorfgasthaus, wie es in Wielandsweiler steht

Von Manfred Ehrle

Die „Traube“ in Tett nang-Wielandsweiler ist „Vorbildliches Dorfgasthaus 2025“. Nicht nur aus Tübingen kam eine Delegation, um Cordula Sorg und ihr Team entschuldigend zu würdigen.

TETT NANG – Schmissig spielte der Musikverein Hiltensweiler unter der Leitung von Lucas Zodel zur Eröffnung der Feierstunde, zu der Regierungspräsident Klaus Tappeser und die Mitglieder des „Arbeitskreises Heimatpflege“ extra aus Tübingen angereist waren.

Wirtin Cordula Sorg konnte danach viele Freunde, Stammgäste und die zahlreich erschienene Politik-Prominenz begrüßen. In einem kurzweiligen und launigen Festvortrag erläuterte Karlheinz Geppert als Vorsitzender des Arbeitskreises, warum die Fachjury sich klar für die „Traube“ als Preisträger ausgesprochen hat: „Man spürt schon beim Eintreten: hier ist nichts Kulis-

se, nichts auf alt gemacht. Hier ist das Alte einfach geblieben – mit Würde, mit Patina, mit Seele“, so Geppert.

Die Kassettendecken hätten Risse und die Wirtshaustür erzähle von Jahrzehnten des Kommens und Gehens, vom Leben, Lachen und vom Ge-

spräch am Stammtisch. Ge-kocht werde hier mit Handwerk, Geschmack und dem Wissen um das, was gut ist. „Der Kartoffelsalat ist der beste weit und breit, und die Bratkartoffel sind noch in der Eisenpfanne gebräunt“, so der Laudator.

Es sei aber nicht nur das gute Essen in der Traube, was das Haus zu einem vorbildlichen Dorfgasthaus auszeichne, es sei das Ganze; das Miteinander, die Herzlichkeit und die spürbare Freude daran, anderen eine Freude zu bereiten.

Regierungspräsident Klaus Tappeser erinnerte sich mit Freude an seinen ersten Besuch in der Wielandsweiler-Traube. „Damals durfte ich in der Küche selbst den Kochlöffel schwingen, mein Leibgericht Kässpätzle servieren und mich anschließend einer anregenden und gewinnbringenden Diskussionsrunde stellen“, schmunzelte er.

Besonders in Oberschwaben seien die Gasthäuser ein wichtiger Faktor, um das Miteinander, den Austausch untereinander und die lebendige Dorfgemeinschaft zu stärken. „Genau hier werden Mundart, Temperament und Heimatverbundenheit zelebriert. Kontakte und Freundschaften gepflegt und Geselligkeit gelebt“, so Klaus Tappeser. „Genau solche Dorfgasthäuser prägen mit ihrer Geschichte unsere Dörfer und Gemeinden und bieten den Menschen ein Stück Zuhause“.

Erster Gratulant war Bürgermeisterstellvertreter Hansjörg Bär, der sich auch

persönlich an zahlreiche Begegnungen rund um die Traube erinnerte. „Dieser Preis ist mehr als verdient für eine leidenschaftliche Gastronomin und die gelebte Gastfreundschaft – damals und heute“, so Bär.

Für die Ortschaft Langnau betonte der stellvertretende Ortsvorsteher Alexander Lanz die Wertigkeit solcher „Juwelen im Hinterland“. Langnau sei absolut glücklich, „dass die Traube da ist und hier noch Tradition beibehalten und gelebt wird“.

Die Urkunde des Arbeitskreises Heimatkunde sowie ein Türschild mit Döbel vom Regierungspräsidenten übergaben die beiden Vorsitzenden Karlheinz Geppert und Harald Neu. Selbstverständlich wurden bei der angekündigten „Verköstigung mit gemütlichem Beisammensein“ nur bodenständige Leckerbissen aus der „Traube-Küche“ serviert: Braten im Bratmantel, hausgemachte Maultaschen, Kässpätzle und den während der Feierstunde vielgelobten Kartoffelsalat.



Große Freude bei Cordula Sorg und ihrem Team. Die „Traube Wielandsweiler“ ist „Vorbildliches Dorfgasthaus 2025“. Vorne von links: Minister a. D. Ulrich Müller, Harald Neu, Regierungspräsident Klaus Tappeser, Preisträgerin Cordula Sorg, Karlheinz Geppert, Hansjörg Bär. Hinten von links die Mitarbeiter und die Belegschaft mit Alt-Landrat Lothar Wölflle, Minister a. D. Rudi Köberle, Landtagskandidatin Antje Rommel-spacher und Lothar Riebsamen, MdB a.D.

FOTO: MANFRED EHRLE