

Im Bühlertal hausgemachten Gaumenschmaus erleben

Bio aus Küche und Keller in der Rose in Eschenau - Hohenloher Schlehen überbieten im Geschmack italienische Oliven

GUIDO SEYERLE



Das sagen die Gastwirte gerne: Bei uns stammt alles aus der Region. Und dann gibt es zu Weihnachten Erdbeeren aus Kenia. "So etwas kommt bei uns nicht in Frage", sagt Jürgen Andruschkewitsch von der Rose in Eschenau. Komisch. Auf den Tellern sind aber eindeutig schwarze Oliven zu sehen. Aber das ergründen wir später.

Zuerst wird im schönen Bühlertal gewandert.

Auf **Tour eins** spazieren wir aus dem Tal über Merkelsbach hoch in den Wald. Kurz geht es hinunter nach Schneckenweiler und dann über eine Kuppe wieder zurück nach Eschenau.

Tour zwei ist anstrengender, aber sie bietet eine Vielzahl von Schönheiten. Los geht es im Naturschutzgebiet am Bühlerufer und über das Taubenloch hoch ins Städtle. Dort folgen wir der Markierung "BTW" drei Kilometer idyllisch ohne Autoverkehr an der Bühler flussabwärts, überqueren die Bühler unterhalb des Gipsabbruchs und wandern über die Sportanlagen zurück bis kurz vor dem Mineralfreibad. Danach geht es bergan bis Dürsching inklusive einer herrlichen Sicht auf die historische Vellberger Stadtsilhouette. Bergab erreichen wir wieder unseren Ausgangspunkt, wo das Essen schon im Backofen vor sich hin schmort.

Beim Servieren erklärt Wirtin Adelheid Andruschkewitsch die Kartoffelsorten Rote Emma und Blauer Schwede. Der Duft des gebratenen Gockels und der mediterranen Rotweinsoße machen Appetit. Herrlich zart zergeht das Fleisch auf der Zunge. Der Geschmack der hausgetrockneten Tomaten harmoniert wunderbar mit dem Rotwein St. Laurent mit seinem intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen. Überraschend angenehm und trotzdem würzig schmecken die Eschenauer Schlehenoliven - da sehen geschwärzte italienische Oliven alt aus.