

Gastronomische Blicke auf Hans Thoma zum Jubiläumswochenende

Sie (Thomas Mutter) kochte gerne und gut. Es freut sie, wenn sie eine gute Speise auf den Tisch bringen konnte. Wir hörten eines Tages, als wir uns schon an den Mittagstisch setzen wollten, auf dem Vorplatz ein Gepolter und gleich darauf die Mutter lachen, und als wir hinauseilten, lag die Gute auf dem Boden und hielt mit beiden Händen eine große Schüssel mit Erbsensuppe über sich. Wir nahmen ihr die Suppe ab und halfen ihr auf. Da schilderte sie, dass sie die Erbsensuppe hineinbringen wollte und über etwas gestolpert sei, so dass sie sich nicht auf den Füßen halten konnte, dass sie fallen musste. Da sei ihr einziger Gedanke gewesen: nur die Erbsensuppe nicht verschütten.“

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle **5,50€**

**Kesselgulasch vom Bernauer Weiderind
mit Wurzelgemüse** **16,50€**

**Badisches Dreierlei:
Wurstsalat, Bibbeliskäs, Bratkartoffeln** **12,80€**

**Badisches Dreierlei VEGI:
Bibbeliskäs, Bratkartoffeln, Radieslesalat** **11,50€**

**Eisbecher
mit Variationen von Bernauer Beeren** **8,80€**

„Durch das stundenlange breites Tal reihen sich die mit Schindeln gedeckten braunen Holzhäuser, bilden in dem grünen Tal einzelne Dorfgruppen, in deren mittleren sich die Kirche befindet, ist der Winter recht lang und sehr schneereich. – Schön sind die zahlreichen Kuh – und Ziegenherden, welche den Sommer über an den Berghalden hin weiden. Das ungefähr ist die Örtlichkeit, in der sich mein Kindheitsparadies abgespielt hat – die für Kinder dort geschaffenen Paradiesesfrüchte sind Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren; von denen wir alles essen durften, das war gut!“

Beide Zitate aus : Hans Thoma, Im Winter des Lebens, 1919

www.hans-thoma-museum.de, www.bergblick-bernaue.de, www.schwarzwaldhaus-bernaue.de