

## Internet-Kolumne Dr. med. Hans-Peter Legal Gasthof Adler (Hotel, Restaurant, Catering) Ziemetshausen – wo jeder Genuss einen bleibenden Eindruck hinterlässt (Goethe)

„Der gedeckte Tisch, das ist die schönste Gegend“, so sagte es einmal J. Nestroy. Dort, im bezaubernden Schwäbischen Barockwinkel, wo die heile Welt wohl noch in Ordnung scheint, pflegt man auch mit der Gastlichkeit eine lange Tradition. Westlich der Fuggerstadt Augsburg, wo Naturparks, Auen und Wälder der nahen Donau die Landschaft und Klima prägen, ist man noch etwas „konservativer“, besinnlicher und hält an alten Gewohnheiten fest. Der Beweis sind die Wallfahrten Jakobsweg, Maria Vesperbild oder Fatima Waldgrotte. Das ist manchmal gut so! Bestes Zeugnis ist jener Gasthof „Adler“, über welchen in den kommenden Zeilen mehr zu erfahren sei. Diese wohl mächtigsten Raubvögel besitzen bekanntlich große Schwingen und überfliegen gewaltige Distanzen. Dazu später noch mehr. In der Historie der jungen Gastgeber wird der Besuch in jene Gegend führen, so sei der Aufenthalt im „Adler“ quasi Pflicht. Man kann den von Wilhelm Hillebrand (1928) übernommener Betrieb, damals genannt „Zum Wirtle“, nicht übersehen. Wie so oft im Leben, kam es zu positiven Entwicklungen bzw. Erweiterungen. Schon 1956 gab es die ersten Gäste im Zimmer, regelmäßig warme Küche. Das sympathische Gastgeberpaar Willi und Marianne Hiller veränderten den Kuhstall in einen schmucken Saal, die Tenne in Gästezimmer und vieles mehr. Schon damals dachten sie wie Goethe, mit dem bekannten Ausspruch: „Warum stehe ich davor? Ist nicht Türe da und Tor? Kommen Sie getrost herein, würden wohl empfangen sein“. Viele neue Gäste machten sich auf den Weg und die vierte Hiller Generation etablierte sich. Tochter Katrin und Ehemann Jan Hiller (ein Berliner) brachen ihren langen „Adlerflug“ in die weite Welt ab und kehrten vereint an den heimischen Herd zurück. Dieses reizende junge Paar absolvierte eine Bilderbuch-Karriere. Nur stickwortartig sei genannt: Adlon (Berlin), Königshof (München) Le Meridien (Wien) Napa Valley (USA Kalifornien) – Spitzenrestaurants, Hotelfachschulen usw. Nun ist wieder bayrisch-schwäbische Küche gefragt, wobei die internationalen Elemente in die hohe Cuisine mit einfließen. Das gilt aber auch im Besonderen für die zahlreichen schmackhaften Kräuter der Seniorchefin Marianne, welche selbst geerntet sind. Lieblingsplatz von Gastgeber Willi sei die Theke, wobei er beim Zapfen der würzigen, heimischen Biere immer mal ein nettes Schwätzchen halten kann. Aber, was wäre ein exzellentes Haus ohne Preise (Auszeichnung in Gold) und Spezialitäten? Man ist Mitglied der bekannten schwäbischen Kartoffelwirte („die tolle Knolle“), welche man alle auf einer Tour im Umkreis besuchen kann. Dieser kulinarische Genuss haben wir dem „Alten Fritz“ zu verdanken. Wegen der großen Hungersnot im 7-jährigen Krieg und nach 1945 hat dieses schmackhafte, sehr gesunde Nahrungsmittel Millionen Menschen bei uns vor den sicheren Tode bewahrt. Gäbe es nicht so viele, wäre es die „größte Delikatesse“ nach Bismarck. Einsames Top Gericht im reizenden „Adler“, sei Kartoffel-Cardonbleu. Die Speisekarte ist gewaltig. Das Beste sei, sich selbst mal nach Ziemetshausen zu begeben – es lohnt sich immer. Dabei besteht ein faires Preis-, Leistungsverhältnis. Die Zimmer sind modern, gemütlich und stilvoll. Dazu die freundliche Ansprache und Liebenswürdigkeit des gesamten „Adler“ Teams, macht den Unterschied zu anderen Häusern aus. Die luftige Terrasse hat im Sommer „Goldwert“. „Schön ist alles, was man mit Liebe betrachtet“, so Christian Morgenstern. Meine Empfehlung kommt aus dem Herzen.

Dr. med. Hans-Peter Legal