

Bericht vom Ausflug

Am vergangenen Wochenende waren die Klopferle mit Anhang „on Tour“. Sie hatten ein Arrangement der Brauerei Rothaus gebucht. Am Freitag wurde mit Privat-Pkws Grafenhäusern angefahren, von denen dann einer schlapp machte, aber es gerade noch dorthin schaffte.

Da Einchecken im Hotel noch nicht möglich war, nahmen die Skat'ler den Rothaus-Express um nach Schluchsee zu fahren. Die einen blieben gleich im Bahnhof hängen um Skat zu spielen, die anderen suchten erst einmal ein Restaurant auf und wieder andere durchkämmten die Stadt auf der Suche nach interessanten Objekten. Nach 1 ½ Stunden ging es dann wieder mit dem Bähnle zurück.



Die Klopferle waren im 300 Meter entfernten neuerbauten Gästehaus untergebracht. Alle zeigten sich von den toll eingerichteten Zimmern begeistert, allerdings mussten die Fußkranken, der Entfernung wegen, immer gebracht und geholt werden.

Für 17 Uhr stand dann eine Brauereibesichtigung auf dem Programm. Die Klopferle wurden von einem interessant erzählenden Rothaus-Pensionär in die Geschichte des Tannenzäpfle eingeführt. Auch erfuhren sie viel über Produktion und Ausstoß des Gerstensafts. Dafür mussten sie jedoch weite Wege zurücklegen. So eine Brauerei ist verdammt groß und so taten die Unbeweglichen gut daran nicht an der Führung teilzunehmen. Auch für Wilhelm Maurer kam das Aus, denn er wartete auf den ADAC. Die abschließende Verkostung, es gab ein Zäpfle, sowie eine Brezel, war nicht ideal, denn gleich darauf wurde zum 4-Gänge Menü gebeten.



Am Essen gab es absolut nichts auszusetzen. In geselliger Runde ließen die Klopferle dann den Abend ausklingen. Peter Tannenberger war in der Nacht „not amused“ über nächtliche Ruhestörer, die ihn um seinen Schlaf brachten. Mit einer Beschwerde erreichte er zumindest eine Runde des von Rothaus gebrannten Whiskys.



Über das Frühstückbuffet am nächsten Morgen waren die Sachsenheimer voll des Lobes. Um die angefütterten Pfunde wieder loszuwerden spazierten einige Mitglieder auf dem Naturpfad des „Schlühüwanaparks“. Hier waren viele Baumschnitzereien zu besichtigen. Andere zogen das Skatspiel vor.



Für 11 Uhr 30 hatte dann Rothaus zum Weißwurstessen geladen. Anschließend unternahmen die Klopferle eine Fahrt zum nahen Feldberg. Mit der Feldbergbahn ging es hoch auf 1.450 Meter und zu Fuß weiter zum Aussichtsturm. In ihm ist das Schwarzwälder Schinkenmuseum untergebracht. Die Aussichtsplattform im 11. Stock bot ein einzigartiges Panorama über den Südschwarzwald. Dank des schönen Wetters reichte der Blick bis zu den Schweizer Alpen. Übrigens, Gondelfahrt und Aussichtsturm waren mit der „Hochschwarzwaldkarte“, die das Arrangement beinhaltete, kostenfrei. Während die einen sich schon wieder auf die Abfahrt machten, marschierten ein paar Unentwegte weiter zur 1.495 Meter hohen Feldbergspitze. Hinterher traf man sich wieder im Bistro bei Schwarzwälder Kirschtorte und Cappuccino. Nächstes Ziel war der Titisee. Nach einer Irrfahrt wurde auch Titisee-Neustadt erreicht. Nicht alle waren vom dem dort herrschenden Trubel angetan und so verweilte man nur kurz. Erst auf Umwegen gelang es, Mitglieder aufzusammeln, für die der Weg zum Parkplatz zu lang war. Verspätet kamen die Klopferle dann zum erneut ausgezeichneten Abendessen.

Beim anschließenden Besuch des „Badischen Oktoberfestes“ machten drei gleich nach Eintritt wieder kehrt, einer war erst gar nicht mitgegangen. Es war ihnen einfach zu laut. Dem Rest hat es gefallen, wenngleich auch sie der Meinung waren, dass die Veranstaltung eher einer Disco glich, denn einem herkömmlichen Oktoberfest. Eine Unterhaltung war zu keinem Zeitpunkt möglich. Es wurde folglich nicht allzu spät.



Nach dem Frühstück fuhren die Skatler erneut nach Schluchsee zu einer Schifffahrt auf selbigem. Mit zünftiger Blasmusik bekleidet, legte die MS Schluchsee zu einer Rundfahrt über den idyllisch gelegenen, Stausee ab. Leider ging das Orchester nach zwei der vier Stationen von Bord. Auf dem Schiff war es frisch wenn Wolken die Sonne verdeckten, was einige unter Deck zwang.

Im Anschluss ging es nach St. Blasien zur Besichtigung des dortigen beeindruckenden Doms. Es ist die drittgrößte Kuppelkirche Europas.



Die Stadt selbst hatte es den Klopferle weniger angetan. Nach einem Cafebesuch ging dann auch dieser Ausflug seinem Ende entgegen.



Für die Heimfahrt wurden die Fahrzeugbesetzungen umgeschichtet, weil ein paar noch nach Titisee zum Schoppen wollten. Die 1. Vorsitzende wiederum musste zurück zum „Rothaus“, um das Pfand für die Hochschwarzwaldkarten abzuholen.

Das ganze Wochenende über hatten die Klopferle Glück mit dem Wetter. Kein Regen und wenn die Sonne hinter den Wolken hervorkam war es auch gleich warm, was auch zu einem viel gelobten und tollen Ausflug beitrug.

Die Abendmenüs

Menü

Rothauser Salatbuffet
angemachte Gemüsesalate
und gartenfrische Blattsalate,
hausgemachte Dressings,
Bauernbrotkracherle, Radieschensprossen
und Sonnenblumenkerne
ofenfrisches Bauernbrot

Kräftige Tomatenbrühe
mit Grießnocken
und Lauchzwiebeln

Gebratenes Zanderfilet
auf Weißwein-Kräutersösle
rahmiges Kürbisgemüse
und Mandelbrokkoli
Kräuterreis

oder

Rothauser Zäpflesteak
vom Schweinerücken
Kräuterbutter und Röstzwiebeln
Märzenbiersoße
Gemüse vom Freiburger Markt
Pommes frites

Badische Zwetschgenweihe
und Kaiserstühler Zwetschgenröster
mit Walnusseis und Schlagrahm

Für Gäste, die es Fleischlos mögen

Gebatene Dinkel-Zucchini-Puffer
auf rahmigem Kürbisgemüse
gekräuterte Kirschtomaten
und Mandelbrokkoli
Kräuterreis

Menü

luftgetrockneter Alemannenschinken
und Schwarzwälder Rohschinken
an Honigmelone und Wildkräutern
Bibeleskäs' und ofenfrisches Baguette

Rothauser Salatbuffet
angemachte Gemüsesalate
und gartenfrische Blattsalate,
hausgemachte Dressings,
Bauernbrotkracherle, Radieschensprossen
und Sonnenblumenkerne

Karottencremsuppe
mit Kräuterkracherle

Geschmorte Wildschweinkeule
aus heimischer Jagd
gebratene Steinchampignons
und geröstete Speckstreifen
Thymian-Wacholder-Soße
bunter Rahmwirsing
geschmelzte Kartoffelklöße

oder

Poulardenbrust vom Grill
Estragon-Butter-Soße
und Portweinjus
Gemüse vom Freiburger Markt
Kartoffel Brandteigkrapfen

Pochiertes Karamellköpfle
mit herbstlicher Fruchtegarnitur

Für Gäste, die es Fleischlos mögen

Frischkäse-Maultäschle
mit Steinpilz-Kräuter-Füllung
fruchtige Tomatensoße
und Lenzkircher Bergkäse