



Neig'schmeckt

Gerichte und Geschichten aus Bad Cannstatt



trommelwiese

Klösterle - Schwäbisch schlemmen in Stuttgarts ältestem Wohnhaus



Auf Nick Hembergers Speisekarte finden sich hauptsächlich schwäbische Klassiker wie Rostbraten, Kässpätzle & Co.

Das Klösterle, in dem seit 1998 Nick Hemberger seine Weinstube gleichen Namens betreibt, ist das älteste bekannte Wohnhaus in Stuttgart mit all seinen Stadtteilen. Dabei stand es mehrfach auf der Abbruchliste, zuletzt Mitte der 1970er Jahre, als die Stadt das wenig ansehnliche, damals noch verputzte und verbaute, leicht windschiefe Gebäude aus Privatbesitz übernahm. Es gab Pläne, hier, wie am anderen Ende der Marktstraße bereits geschehen, ein Kaufhaus zu errichten, doch die Cannstatter, allen voran der aus einer Untergruppe des Traditionsvereins Kübelesmarkt entstandene Verein Pro Alt-Cannstatt, engagierten sich mit Aktionen und Spendenaufrufen und brachten 100.000 DM zusammen, die zur Sanierung der Fassade eingesetzt wurden.

Hermann Kugler, ein junger Architekt und zunächst mit der Bauaufnahme beauftragt, hatte das Haus 1983 erworben und vorbildlich restauriert, wofür ihm 1984 der Peter-Haag-Preis für beispielhaften Denkmalschutz, gestiftet vom Schwäbischen Heimatbund und der Württembergischen Hypobank, verliehen wurde. Im Erdgeschoss befindet sich seit 1984 eine rustikal eingerichtete Weinstube mit schweren Holztischen und mit viel alter Substanz. In den oberen Stockwerken ist Kuglers Architekturbüro untergebracht, erreichbar über urtümliche Keilstufentreppe. Die bei der Renovierung im oberen Stockwerk des Erkers entdeckte Kapelle mit ihrer beeindruckenden Renaissance-Stuckdecke kann mittwochnachmittags nach Rücksprache mit dem Architekturbüro besichtigt werden. Hier war zuletzt die gute Stube von Frau Elise Schmidt, die in dem Raum das Licht der Welt erblickt hatte und ihn später bis ins hohe Alter jedes Jahr einmal weiß übertünchen ließ. Unter Dutzenden von Farbschichten trat bei der Renovierung die ursprüngliche Farbfassung der laut Schlussstein 1576 eingebrachten Decke zutage. An der Ostwand des Raumes befindet sich noch immer der ehemalige Tabernakel.

Der Name Klösterle, der sich über all die Jahrhunderte erhalten hat, geht auf die erste Nutzung des Hauses zurück. Das Haus gehörte zu einem Ensemble von drei Gebäuden, die alle mit überdachten Laufgängen miteinander verbunden waren. Beginen hatten 1463 das Fachwerkgebäude im sogenannten schwäbisch-alemannischen Stil errichten lassen, die X-Form der Balken des „Schwäbischen Mannes“ sind vor allem an der Südfassade gut zu erkennen. Die im 12. Jahrhundert in den Niederlanden entstandene religiöse Frauenbewegung hatte sich rasch über ganz Mitteleuropa verbreitet. Im 15. Jahrhundert gab es auch in Cannstatt zwei Beginenhäuser. Das eine stand in der Brählesgasse, das andere war das Klösterle mit der um 1470 errichteten, ursprünglich gut doppelt so langen Scheune (dem heutigen Stadtmuseum) und einem weiteren Nebengebäude dem Neckar zu. Im Erdgeschoss des Klösterles wurde schon damals gespeist, in der Kapelle gebetet. Wir kennen sogar die Namen der letzten Beginen aus dem Jahr 1541: Anna und Concordia Männer, Anna Seemann, Magdalena Ryhle, Anna Baumeister, Rosina Hüßer, Dorothea Wyggel von Gaisburg, Margarete Remminger und Klara Kniebler von Neckar-



weihingen. Sie trugen vermutlich eine graue, der Nonnentracht ähnliche Kleidung, waren zumeist Witwen oder ledige Frauen und widmeten sich neben dem täglichen Gebet vor allem der Armen-, Alten- und Krankenfürsorge.

Nach der Reformation behielten die Frauen zunächst noch das Wohnrecht, dann ging das Haus an Albrecht Wacker, den Verwalter der ehemals geistlichen Güter über, der 1576 die repräsentative Stuckdecke mit Kreuzrippengewölbe in der Kapelle einfügen ließ. Die Scheune wurde zeitweise als Kelter genutzt. Am Klösterle, beim Zugang zum Weinkeller, findet sich eine Hochwassermarke von 1824 mit der Ritzzeichnung eines Nachens im Stein. Wer sich die Fassade genauer anschaut, entdeckt unterhalb des Erkers noch das originale Gefache mit gut erhaltenen Farbresten. Das ursprüngliche Ochsenblutrot

wurde auch bei der Renovierung verwendet. Die zahlreichen Pickelhiebe, deren Spuren man auf den alten Balken erkennt, sorgten dafür, dass der Putz besser haftete. An der Scheune, die für eine Tiefgarage komplett abgetragen und 1988 als Stadtmuseum wieder errichtet wurde, finden sich zudem Zimmermannsmarken an den Balken.

Terlaner Weinsuppe mit Kracherle



Zutaten für 4 Personen

... für die Suppe:

½ Stange Lauch
1 kleine Zwiebel
½ l Rindfleischbrühe
½ l trockener Weißwein
¼ l Sahne
25 g Crème fraîche zum Abbinden
1 EL Öl
1 TL Muskat
Frischer Majoran (gehackt)
Salz, Zucker

... für die Kracherle:

4 Scheiben Kastenweißbrot
4 EL Butter zum Rösten
Salz, Pfeffer

Schwierigkeitsgrad:

einfach

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden. Beides zusammen in 1 EL Öl glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Fleischbrühe dazugießen.

Mit Muskat und Majoran kräftig würzen und jeweils 1 Prise Salz und Zucker dazugeben. Mit der Crème

fräiche abbinden und die Suppe ca. 5 Minuten einreduzieren lassen.

Für die Kracherle das Weißbrot würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Brotwürfel darin rösten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Buttermilch-Limonenmousse an Physaliskompott und Erdbeercoulis



Zutaten
für 4 Personen

100 ml Buttermilch
ca. 140 g Zucker
150 ml Schlagsahne
1 Schale Physalis
300 g Erdbeeren
2 unbehandelte Limetten
2 Eigelb
2 EL Orangenlikör
1½ Blatt Gelatine
3 cl heller Portwein
1 TL Butter

Schwierigkeitsgrad:

mittel

Zubereitungszeit:

45 Minuten + 2 Stunden

Kühlzeit

Limetten waschen, Saft auspressen und die Schale abreiben. Die abgeriebene Limettenschale in die Buttermilch geben und beiseite stellen.

Die beiden Eigelb, 100 g Zucker und den Limettensaft im Wasserbad zu einer luftigen Masse aufschlagen. Nebenbei die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine ausdrücken und zusammen mit der Buttermilch in die heiße aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse einrühren. Vollständig abkühlen lassen. Sahne schlagen und vorsichtig unter die kalte Masse heben. Die Mousse abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Physalis halbieren. In einer Pfanne 1 EL Zucker karamellisieren. Die halbierten Physalis mit einem kleinen Stück Butter dazugeben und durchschwenken. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Die Erdbeeren waschen und zwei Drittel davon grob zerkleinern. Das restliche Drittel in kleine Würfel schneiden. Die grob zerkleinerten Erdbeeren mit dem Orangenlikör und 1 EL Zucker in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren, passieren und abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Erdbeerewürfel zugeben.