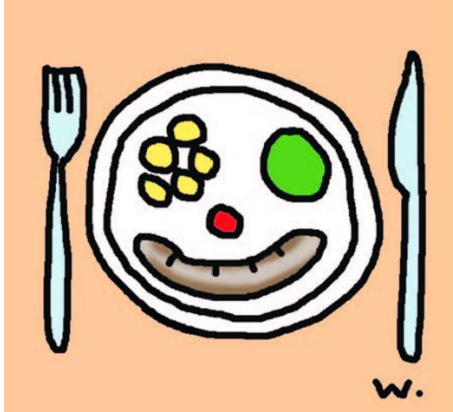


Wenn der Zmittag zweimal klingelt

Die Traube in Rudolfingen bietet normalerweise heimelige Atmosphäre – bringt diese nun in der aktuellen Situation in Form von Essen auf den heimischen Küchentisch.



Die Traube Rudolfingen besuche ich gern. Heimelige Atmosphäre und neue Deko-Details bei jedem Besuch. Dazu der nette Service, man nimmt sich Zeit für die Gäste.

Nun denn, das Drama, das im Titel dieser Kolumne angetönt wird, ist: Der Besuch in der Traube bleibt aktuell verwehrt. Das Team liefert aber nach Hause. Auf die Atmosphäre muss ich verzichten, auf die gute Küche aber nicht.

Ans Telefon geht morgens um 8 Uhr Chef Peter Greub selbst. Online habe ich mir das Tagesmenü angesehen, jeden Tag bietet die Traube für jeweils 15 Franken etwas anderes zum Zmittag. Am Wochenende gelten eine Spezialkarte und Lieferung am Mittag und am Abend.

Das Donnerstagsmenü ist ein Rahmschnitzel, begleitet von hausgemachten Spätzli und Gemüse. Ich werde telefonisch instruiert, das Geld in den Milchkasten zu legen. Der Lieferant klingelt zweimal und deponiert das Essen. Zwischen 11 und 14 Uhr wird unter der Woche geliefert.

Um 12.30 Uhr das ersehnte Klingeln, dann die Überraschung: Das Menü kommt nicht in einer schnöden Pappverpackung. Eine schwarze Thermobox steht im Hauseingang, darin das Menü, angerichtet auf einem Teller und mit Alufolie überzogen. Es ist warm und mundet. Das Highlight sind die selbst gemachten Spätzli, dazu die Rahmsauce – ein währschaftes Gedicht.

Die Facebook-Seiten des Restaurants und des Wirte-Ehepaars sind nicht umsonst voll mit dankbaren Einträgen und Fotos. Nebst Geld finden sie auch immer wieder Schöggeli, Blumen und Dankeschreiben in den Milchkästen des Bezirks Andelfingen, den sie beliefern. Die Traube vor Ort ist mehrere Besuche wert – bis dahin: bestellen, liefern lassen und geniessen.

<https://www.landbote.ch/wenn-der-zmittag-zweimal-klingelt-65440919997>