



---

## Gerne wieder sonntags

**V**orweg: Am 2. Mai stellt das Schweizer Fernsehen in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» die Traube in Rudolfingen vor. Werbung bräuchte das Lokal keine, wir ergattern mit Glück einen Tisch, obwohl wir an diesem Sonntag spät im Weinland eintreffen. Reservieren empfohlen. Der Sonntagsmittag wird hier zelebriert. Die Leute essen Suppen und Salate, dann Fleisch, viel Fleisch.

**Früher, da gab es sonntags** einen Braten, serviert mit Sauce, und Gespräche am Familientisch. Eine schöne Sache. Bloss muss man so einen Braten erst zubereiten, da erweist sich ein Mittagessen in einem gemütlichen Lokal, wie die Traube eines ist, als schöne Alternative. Zeit für Gespräche bleibt zudem mehr, wie wir feststellen, sobald die Bestellung aufgegeben und ein Glas vom spritzigen Riesling (erstaunlich günstige 3.60 Franken) der Nachbarn Rolf und Marianne Schenk-Reber serviert ist.

**Die Rückkehr vom Salatbuffet** bringt keine Überraschungen, dafür knackiges Material mit sich (gemischt 10.50). Der Kleine ist glücklich mit seinem Schälchen voll Älplermagronen (5 Fr.) und verlangt nach mehr «feini Soossa» (Apfelmus, das nach hausgemacht schmeckt wie alles hier). Wir Erwachsenen haben uns für ein Cordon bleu vom Kalb (39.50) entschieden, beziehungsweise für ein «Traube Möckli» (auch 39.50), das ist ein Rindsfilet geschnetzelt, grosszügig getränkt in Kräuterbutter.

**Das Rindsfilet** ist butterzart, das Cordon bleu saftig und das beste seit langem, weil die Kruste knuspert, Schnitzel und Schinken herrlich saftig sind und der Käse würzig ist und Fäden zieht. Besser fast als ein Sonntagsbraten. Das Wirtepaar Livia und Peter Greub samt Angestellten tragen mit ihrer Herzlichkeit viel dazu bei, dass wir beschliessen, bald an einem Sonntag wieder zu kommen mit der ganzen Familie.

*Melanie Kollbrunner*