

## SERIE Knusperhühner mit Kultstatus

Die Familie Fiederer in Großbottwar setzt auf schwäbische Spezialitäten und einfache Gemütlichkeit

Ritsch, das leicht gewölbte glatte Tütchen aufgerissen, da entströmt er schon, dieser Zitrusgeruch der feuchten Fingerentfettungstücher. Leverfresh. So heißen sie bei den Fiederers in Großbottwar. Immer seltener steigt einem heute dieser eigentümliche Geruch in die Nase. Da die deutsche Küche leichter und leichter wird, muss man lange suchen, bis man ir-

gendwo Hühnerhälften aus der Fritteuse bekommt, die man eben einfach mit den Händen essen muss, damit sie richtig schmecken. Das weiß auch der Wirt. „Wir verwenden nur gute Zutaten“, sagt Wolfgang Fiederer fast entschuldigend. „Sie merken ja, wenn Sie reinkommen, riechen Sie nichts.“ Und wenn schon, möchte man hinzufügen. Schließlich geht man zum Fiederer in die Traube, um dort genau das zu bestellen: frittierte Hühnchen und hausgemachten Kartoffelsalat. Die Spezialität des Hauses, seit mindestens 20 Jahren. Die Idee mit den hal-

ben Gockeln hatte nämlich Fiederers Tante Irma, die das Lokal vor ihm geführt hat. „Das war in den Sechzigern eine absolute Neuheit“, sagt Fiederer. Tante Irmas geheimes Gewürzrezept verwendet auch Fiederers Ehefrau Margot, die inzwischen für das Wohl der Gäste sorgt, unterstützt von ihrer 80-jährigen Schwiegermutter.

So sitzen in der Wirtsstube alteingesessene Großbottwarer, die heute noch sagen, „gehen wir zur Irma“, neben dem Staatsanwalt aus Stuttgart und Promis wie Dietmar Schönherr – oder der Mutter von Arnold Schwarzenegger. „Mein Vetter“, erzählt Fiederer, „hat sie mal im Urlaub in der Steiermark getroffen. Als sie im Gespräch auf die Traube kamen, sagte sie, dass sie Irma und die Hendl kennt, weil sie hier gewohnt hat.“



Die Hühnchen sind wohl auch der Grund, weshalb die Traube überhaupt noch existiert. „Statistisch gesehen“, sagt Fiederer, „gibt es uns eigentlich nicht.“ Er ist stolz darauf, eine Nischenposition zu besetzen, „ein bisschen gehobener als ein Besen, aber doch familiär.“ Das geheime Erfolgsrezept neben dem Knuspergeflügel ist die persönliche Atmosphäre – und dass sich in der Traube in den vergangenen Jahrzehnten kaum etwas geändert hat. Die geblühten Vorhänge, die Holzdielen, die mintfarbenen Tischdecken, die alte Wanduhr, die Stiche mit der Burg,



Die Spezialität des Hauses: knusprige Hühnchen von Margot Fiederer. Ehemann Wolfgang und Sohn Timo servieren dazu hausgemachten Kartoffelsalat

Fotos: Hass

das alles kennen die Stammgäste seit Jahren. Zum Fiederer geht man, weil der Wirt sich nach dem Essen auf einen Plausch mit den Gästen an den Tisch setzt. Weil der Opa, der seine Familie in die Traube ausführt, dort ungestört mit den Enkeln gaigeln kann. Weil die älteren Damen aus dem Ort genau beobachten können, wann der ehemalige Chef eines Elektrogeschäfts – „a guater Moh“ – einkehrt und wann die Familie aus dem Nachbarhaus. Und weil die schick gekleideten Mittvierzigerinnen aus Ludwigsburg dem gut gelauten Fiederer scherzend durch die stoppeligen Haare fahren dürfen und er dazu milde lächelt.

Weil die Wirte erkannt haben, dass ihre Gäste diese einfache Herzlichkeit mögen, bleibt in Zukunft alles beim Alten. Es wird weiter Hühnchen geben, Rostbraten mit Spätzle, Schnitzel, dazu Trollinger vom hauseigenen Weinberg. Nur die Preise werden im kommenden Jahr auch in Euro ange-

geben – und ein wenig angehoben. „Unsere Kunden haben gesagt, ihr seid zu billig.“

Der Kunde ist König, sagte sich Familie Fiederer auch, als sie merkte, die Gäste kommen unter der Woche nicht, weil's nicht so voll war wie am Wochenende. Deshalb ist seit ein paar Jahren nur noch von freitags bis sonntags geöffnet. „Die Leute mögen's halt, wenn etwas los ist“, sagt der Gastronom. Seither heißt es: „Beim Fiederer muss man vorbestellen.“

So ganz wollte man sich dem Zeitgeist aber doch nicht verschließen, also haben die Fiederers vor fünf Jahren einen Biergarten hinter dem Haus eröffnet. Jetzt kommen im Sommer auch Cabriofahrer und die Radler aus der Gegend. Nicole Golombek

Traube, Brückenstraße 12/1, 71723 Großbottwar. Öffnungszeiten: Fr und Sa 15 bis 23 Uhr, So und Feiertag 11.30 bis 22 Uhr, durchgehend warme Küche. ☎ 0 71 48 / 13 97. Alle in dieser Serie erschienenen Lokale im Internet unter [www.stuttgarter-nachrichten.de](http://www.stuttgarter-nachrichten.de)

Besser essen