

„Zum Grünen Baum“ in Neunkirchen

Im Dorf der Gastwirtschaften

Gerade mal reichlich hundert Einwohner zählt das höchstgelegene Dorf im hessischen Odenwald. Die Rede ist vom Modautaler Ortsteil Neunkirchen, dessen markante Wallfahrtskirche „St. Cosmas und Damian“ die Besucher von weitem begrüßt.

Schöne Wanderwege hat der Ort zu bieten, im Winter einen Skilift – und eine erkleckliche Anzahl von Gaststätten, die sich meist um den kleinen Dorfplatz gruppieren. Neunkirchen – Dorf von Kneipengängern? Mitnichten: Die Wirtshäuser erinnern an die große Geschichte des kleinen Ortes. Zu einer Zeit nämlich, als Strandvergnügen auf Mallorca noch unbekannt und Thailand ein fernes Märchenkönigreich war, boomte in Neunkirchen der Tourismus – der damals aber noch Sommerfrische hieß.

Eines der erwähnten Gasthäuser ist der „Grüne Baum“, dessen Wurzeln sich bis ins Jahr 1827 zurückverfolgen lassen. Vor wenigen Jahren noch schien es, als seien die Tage des altherwürdigen Hauses gezählt: der Dachstuhl ausgebrannt, Feuer- und Wasserschäden überall im Gebäude, die Bausubstanz marode. Dann kaufte der Architekt Bernd Gronert die Ruine, investierte viel Zeit und Geld – und eröffnete Ende 2003 die Gaststätte neu.

Wer den „Grünen Baum“ in diesen Tagen besucht, hat die Wahl. Er kann drinnen in der hübsch gestalteten Gaststube Platz nehmen oder, wie die Dippegucker, vor dem Gasthaus auf dem Platz. Dort plätschert ein Brunnen. Außerdem erinnert eine Büste an Albrecht Ohly, der mal Oberbürgermeister von Darmstadt war – und ganz nebenbei Gründer des Odenwaldklubs.

Bei Speisen und Getränken setzt der „Grüne Baum“ offensiv auf regionale Produkte. In der Karte sind die Lieferanten für Fleisch, Gemüse, Obstbrände, Säfte, Weine und andere Waren aufgezählt. Dass ausschließlich fair gehandelter Kaffee aufgebrüht wird, erfährt der Gast ebenfalls.

Auch das Speisenangebot selbst ist bodenständig. Die Dippegucker entschieden sich für eine Pilzpfanne mit Bandnudeln (9,40 Euro), ein Kinderschnitzel mit Pommes frites (4,80 Euro) sowie eine Portion Rührei mit Bratkartoffeln (9,30 Euro).

Alternativ stehen kalte und warme Vespergerichte auf der Karte, beispielsweise aber auch ein „Neunkircher Pfännchen“ (14,80 Euro): Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet in Pfeffersauce mit Herzoginkartoffeln und Salat. Zusätzlich sind auf einer Tafel wechselnde saisonale Angebote angeschrieben.

Obwohl eine längere Wanderung bei den Dippeguckern für einen gesunden Appetit gesorgt hatte, ließen die dargereichten Portionen nichts zu wünschen übrig. Die Bandnudeln kamen mit Champignons und mit Käse gratiniert in einer gusseisernen Pfanne und waren wohlschmeckend. Das Rührei war angenehm locker, die Bratkartoffeln saftig-cross, und auch der Kinderteller war nicht zu beanstanden. Das abschließende Dessert – frische Erdbeeren mit Vanilleeis – verdient ebenfalls das Prädikat „solide“.

Der „Grüne Baum“ gehört zu den nicht nur im Odenwald immer häufiger anzutreffenden Gastwirtschaften, die sich nicht an überdrehter Küchenkunst versuchen, sondern sich durch regionale und bodenständige Qualität aus der Masse herauszuheben versuchen. Die Dippegucker zumindest waren es zufrieden