

So einfach – und einfach so gut

Besser essen Ziegenkäse und Brot auf dem Loretto-Hof

VON BETTINA HARTMANN

ZWIEFALTEN-SONDERBUCH. Wer auf der Suche nach gutem, nach ehrlichem, nach echtem Brot ist, sollte die Fahrt auf den Loretto-Hof antreten. Im idyllisch gelegenen Fleckchen Sonderbuch am südlichen Albrund, auf dem fast 300 Jahre alten Gehöft oberhalb der Münsterstadt Zwiefalten hat sich der Bäcker Günther Weber (60) mit Ehefrau Daniela Bürkle (54) ein kleines Paradies erschaffen. 1997 kamen die beiden aus Winnenden her, nachdem Schwägerin Anette Bürkle den Hof erstanden und sich dort mit einer Ziegenherde niedergelassen hatte.

„Sie produzierte Ziegenkäse. Da dachten wir: Was passt perfekt dazu? Brot natürlich“, sagt Weber. Also zogen die beiden gelernten Bäcker auf die Alb. Bereut haben sie es nie. Eigentlich sei er Stadtmensch, erzählt Weber. „Doch mein Leben hier ist so abwechslungsreich. Ich bin Bäcker, Koch, Wirt, Servicekraft und Fremdenführer in einem. Ich will nicht mehr tauschen.“ Zum Glück für die Gäste, die am Wochenende in Scharen kommen. Aus nah und fern. Um sich mit allerlei Bio-Backwaren einzudecken, um es sich im Lokal gut gehen zu lassen.

„Herzlich Willkommen in unserer Gartenwirtschaft zum verträdelten Nachmittag“ heißt es auf der Tafel, die an den Hofladen gepinnt ist. Und tatsächlich: An diesem verträumten Örtchen könnte man stundenlang sitzen, vor sich hindösen, Ruhe fin-

den. An kühlen Tagen hockt man auch in der kleinen Wirtschaft gut. Wobei dann eben der weite Blick übers Tal fehlt. Doch ob Garten oder Gastraum: Es schmeckt.

Das Speisenangebot ist übersichtlich. Was es gibt, ist einfach – und einfach gut. Würziger Salzkuchen, mit Speck oder vegetarisch (1,40 Euro), Bio-Saiten (4,40 Euro), herrlich saftiger Käse- (2 Euro) und Träubleskuchen (1,85 Euro). Alles in Selbstbedienung aus dem Hofladen, in der einstigen Hofkapelle. Und natürlich verschiedene Sorten Ziegenkäse, die man wie Kuchen und Brot mitnehmen oder sich zum „Vesper nach Maß“ (ab 5 Euro) zusammenstellen kann. Die weich-schmelzige Paprika-Variante sowie der an Parmesan erinnernde Hartkäse sind hübsch auf dem Teller angerichtet: mit Borretsch-Blüten und Schnittlauchröllchen, begleitet von fünf wunderbaren Brotsorten aus Eigenproduktion.

Zudem gibt es Ziegenmilch, -sauermilch und -joghurt. Manchmal auch Ziegenwurst. Und auf Vorbestellung Ziegenfleisch zum Mitnehmen. Zum Vesper passt Most-Schorle, ebenfalls aus eigener Herstellung (0,5 Liter zu 2,80 Euro). Während man unter der alten Linde genießt, duftet es aus der Backstube verführerisch herüber. „Ich muss ordentlich ranklotzen“, sagt Weber, der ins Schwitzen gekommen ist, und lacht. Einst habe er gehofft, dass er auf dem Loretto-Hof auch mal ausschlafen könne. „Falsch gedacht!“ Im Sommer hat der Bäcker oft eine

Info

Loretto-Hof in Zwiefalten



Die Ziegenherde vor dem Hofladen Foto: privat

- Adresse: Loretto 1, 88529 Zwiefalten, Telefon 073 73 / 23 62 (Bäckerei und Bewirtung), 073 73 / 9216358 (Milch, Käse, Fleisch), www.loretto-zwiefalten.de
- Öffnungszeiten von Wirtschaft und Hofladen: Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 14 bis 18 Uhr. Von Heiligabend bis Ende März ist Winterpause.
- Ofenfrisches Brot gibt es auch donnerstags ab etwa 12 Uhr und samstags ab etwa 8 Uhr direkt in der Backstube (ina)



SKT-Grafik: Etlischer

Sechs- oder gar Sechseinhalb-Tage-Woche. Denn unter der Woche, wenn Wirtschaft und Hofladen geschlossen sind, ist er auf Märkten unterwegs. Zudem beliefert er einige Naturkostläden und umliegende Gaststätten mit seinen köstlichen Waren.

Hefezopf, Nusszopf, Brötchen, Kuchen und sechs Sorten Brot hat er im Sortiment. Und nicht zu vergessen Dizibuzis, sprich Dinkelzimbuttertschnecken. Alles mit Bio-Zutaten gebacken. Alles aus dem großen, tonnenschweren Holzofen. Sein Favorit? „Das Körnlesbrot. Dazu dann Kräuterfrischkäse – unschlagbar!“

Er sei dankbar, „dass wir diesen schönen Platz gefunden haben“. Die Schwägerin habe sich inzwischen zwar „in den aktiven

Ruhestand“ zurückgezogen. Jetzt sind Gunhild Borghoft und Achim Schäfer für den Ziegenhof mit rund 55 Alt- und 90 Jungtieren verantwortlich. Ob die 16 und 18 Jahre alten Töchter mal in die Fußstapfen der Eltern treten oder Ziegenhirten werden wollen, kann Weber nicht sagen. Den Gästen aber wäre es nur recht, wenn es auf dem Loretto-Hof noch lange frisches Brot und viel Gemecker gäbe.

- Achtung: An diesem Wochenende ist auf dem Hof nur Notbetrieb – wegen des Zwiefalter Verspermarkts, der am Samstag, 9. August, von 16 bis 22 Uhr vor dem Rathaus stattfindet. Weber und sein Team bieten dort ihre Produkte an.