Gasthaus Hitzfelder

Wiedereröffnung mit schwäbischer Speisekarte

Überall auf der Welt findet man ein Gasthaus, das sich in die Ahnengalerie gastronomischer Gemütlichkeit à la Hitzfelder einreihen ließe. So hat dann auch jede Neckarsulmer Partnerstadt ihren „Hitzfelder", von dem die Gäste erzählen, daß die Speisekarte reichhaltig, die Portion groß, das Bier süffig und die Atmosphäre einzig ist.

Der Wermutstropfen war nur der, daß ausgerechnet beim heimischen Hitzfelder manches nicht mehr das war, was es eben einmal war. Ein Jahrzehnt wurde das Gasthaus als Pachtbetrieb mit böhmischer Küche geführt.

Tradition verpflichtet, und Roland Hitzfelder, 36-jähriger Sproß der Neckarsulmer Gasthausadels-Familie, nahm sich in die Pflicht. Was Urgroßvater Josef aufgebaut und manche Sedansfeier miterlebt hat, was Großvater Franz und Vater Richard weitergeführt haben, will jetzt Sohn Roland wieder zur Begegnungsstätte Wein-, Bier- und Spätzlesinteressierter Neckarsulmer machen: das traditionsreiche Gasthaus mit seiner über 100-jährigen Geschichte ist seit dem 7. Oktober wieder geöffnet. Alles ist blitzblank sauber und neu gestrichen. Gewerkelt wurde viel, das Resultat läßt sich sehen. Nach zehn Jahren schwäbischer Abstinenz in Hitzfelders Kochtöpfen stehen wieder Rostbraten, Spätzle, Bratkartoffeln und all die Gaumenkitzel, die Mutters Küche ausmachen, auf der Speisekarte. Roland Hitzfelder ist Metzger und metzgert,was auf den Teller kommt, selbst. Mutter und Freundin stehen mit am Herd. Das Rezept zu Mutters Kartoffelsalat steht in keinem Kochbuch, Gourmets wäre es ein Vermögen wert.

Der hauseigene Wolperdinger schaut weise auf den Stammtisch. Es scheint, er freut sich, daß auch wieder mal mit derben Sprüchen die große und kleine Politik kommentiert wird. Der neue Geist ist zu spüren und die Stammgäste knüpfen mit vielen Geschichten wieder an die Geschichte dieses weithin bekannten Gasthauses an. Ausgestattet mit Saal und Nebenzimmer ist das Haus auch für größere Gesellschaften geeignet. Die hauseigene Kegelbahn erfreut sich großer Beliebtheit und ist mit ihrem Kunstharzbelag eine bundesweite Rarität.

Das Gasthaus ist montags bis freitags und sonntags von 10.00 bis 01.00 Uhr geöffnet. Warme Speisen werden von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 23.00 Uhr gereicht. Samstags ist Ruhetag.

Bernd Friedel