



Elixiere nach Hildegard von Bingen

Ein erster „Gruß aus der Küche“ einmal anders



U.l.b. Frau im Walde . 2018

Nachdem wir im Restaurant Hotel Gasthof Zum Hirschen Platz genommen hatten, servierte uns der Oberkellner eine Tasse mit einem heißen Getränk. Ich schnupperte und machte Wermut aus. Der vermeintliche Kellner – später stellte sich heraus, dass es der Chef des Hauses höchstpersönlich war – klärte uns sogleich über dieses ungewöhnliche Amuse-Gueule auf: „Wir servieren unseren Gästen vor jedem Essen ein Elixier nach Art der Hildegard von Bingen. Ein Ritual, das auf die gemeinsame Mahlzeit einstimmen soll. Als Gast sollen Sie das Essen hier in ihrem Urlaub ganz bewusst erleben“. Mein Mann sah mich skeptisch an. Danach sah er den Mann im weißen Hemd skeptisch an. „Wir beten ja heute nicht mehr. Also, nur wenige von uns tun das noch,“ lachte der Chef des Hauses. Sollte wohl heißen, stattdessen servieren wir Ihnen ein Elixier, damit sie runterkommen vom Alltagsstress. Nach dem Elixier wurde ein Schälchen Blütenkräuterbutter mit Bachkresse und hausgemachtem Brot gebracht. Ich roch Kümmel. Auch dies, so der freundliche Wirt, sei ein Symbol für die einfachen, guten Speisen der einstigen Pilgerherberge.

Zugegeben, wir waren etwas überrascht. Und überrumpelt. Dann aber doch begeistert! Denn der Appetitanreger regte tatsächlich den Appetit an. Während unserer Ferientage haben wir uns immer ein wenig auf den Trank und den Gruß aus der Küche gefreut. Auch, weil wir so allerlei Kräuter kennenlernen durften: Galgant und Nelkenwurz, Bertram, Ysop und Hirschzungenfarn. „Kräuterweine und Elixiere sind laut Hildegard von Bingen besonders gesundheitsförderlich. Wermut etwa: Die enthaltenen Bitterstoffe entgiften den Körper und fördern die Verdauung“ erklärte mein Mann am letzten Urlaubstag den Neuankömmlingen am Nachbartisch, die verdutzt auf die soeben gebrachte Tasse blickten.