



Wo geschmorte Schweinsbäckle von eleganten Weinen begleitet werden

Urig, herzlich und gut zeigt sich die fränkische Gastfreundschaft in der Häcke von Klaus Steuer in Breitendiel

GROSSHEUBACH-BREITENDIEL (kir). Hoch oben über Breitendiel erstreckt sich die Odenwaldstraße, und im Haus Nummer 21 ist vom 4. bis zum 13. November wieder „Häcke“ angesagt. Besucher können von der Terrasse aus nicht nur einen großartigen Blick übers Maintal bis hin zum Kloster Engelberg genießen, sondern, wenn sie in die kleine Gastwirtschaft auf Zeit eintreten, auch lecker essen und trinken. Ausgeschenkt werden dort die guten Weine des Miltenberger Weinguts Steuer, und auf den Tisch kommen sowohl fränkische Schmankerl, als auch allerlei Raffiniertes aus traditioneller Küche. Fischfilet und saure Nierchen etwa, Gemüseaultauschen und geschmorte Schweinsbäckle. Die Portionen sind reichlich und der Geschmack vorzüglich. Wer danach noch „papp“ sagen kann, kann zum Nachtisch zu „Marillenknödeln“ mit brauner Butter, Zimt und Zucker greifen. Damit sie hinterher einen kleinen Verdauungsspaziergang machen können, fahren Kenner der Szene meist nicht mit dem Auto hoch in die Odenwaldstraße – auch wenn vor der Häcke durchaus einige Parkplätze zur Verfügung stehen – sondern parken in einer der tiefer gelegenen Querstraßen. Oder auch ganz unten am schmucken Ortskirchlein St. Josef. Und erklimmen von dort aus die Höhe über die so genannte „Breitendieler Engeltreppe“. Geöffnet ist die Häcke vom 4. bis 11. November täglich ab 16 Uhr. Samstags und sonntags bereits ab 11 Uhr.

Text: Kirsten Sundermann