

Der Alemannenhof



Der Alemannenhof

Vom „Schmuckkästchen“
zum Boutique-Hotel

Das Buch über den Alemannenhof wurde verfasst von:

Sabine Frigge
Rombach Biografien
Paradiesgasse 4
79356 Eichstetten
Telefon +49 (0) 7663 / 605 977
sabine.frigge@gmx.de
www.rombach-biografien.de

© 2014. Thomas Drubba
1. Auflage. Alle Rechte vorbehalten
Satz/Layout: Martin Janz, Freiburg i.Br.
Herstellung: Rombach Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG,
Freiburg i.Br.
Printed in Germany

Inhalt

Vorwort	7
Der Alemannenhof von 1975 bis 1996	
Ein Ort für Alle	11
Jede Menge Zeit	15
Zufälle des Lebens	23
Man hat es in sich oder nicht	31
Schwarzwälder Bau- und Handwerkskunst	
32 200 Schindeln als schützende Hülle	51
Den Strahlen der Sonne folgend	57
Behagliche Wärme aus alter Zeit	65
Ruckerle, Keildiele – und ein bisschen Poesie	79
Der Weg zum Boutique-Hotel ab 1996	
Natur, Genuss und Anspruch	101

Behagliche Wärme aus alter Zeit

Wir wollen durch die Stube und Kammern stöbern bis zur Küche und alles besehen und genau betrachten, nicht außer acht lassen bevor die Zeit, die alles in die gleichmäßig graue, langweilige, amerikanisch-geschäftliche Uniform steckt, uns etwas davon völlig verwischt hat, womit sie ja leider schon überall Anfänge gemacht hat und stellenweise sogar über beträchtliche „Fortschritte“ triumphieren kann. (...) Wir begegnen manchem, das wir hinter den düsteren Schlapphüten der mächtigen Strohdächer nicht vermutet hätten, und wer weiß, ob nicht viel Gutes und Schönes dahinter in freundlichem Lichte sich zeigt.

Eine massive Eichenholzterpe führt hinab in die alemannischen Gaststuben. Bevor wir den Blick durch die Räume schweifen lassen, betrachten wir noch den Fußboden, den man in dieser Art auch in alten Schwarzwaldhäusern finden könnte: Für diesen Boden wählten mein Bruder und ich einen Fichtenholzbestand, der auf kargem Boden gewachsen und ungefähr 100 Jahre alt war. Die Stämme hatten einen Durchmesser von rund 30 Zentimetern, was viel feinjähriiges Holz versprach. Warum ist das alles wichtig? Bei einem widerstandsfähigen Fußboden weisen die Bretter möglichst viele sogenannte stehende Jahresringe auf. Diese erkennt man an parallel verlaufenden hellen und dunklen Streifen. Bretter, die viele liegende, also breite Jahresringe haben, treten sich sehr viel schneller ab; außerdem können sich leichter Holzsplitter lösen. Unsere Fußbodenbretter waren im Dezember 1982 vorgetrocknet angeliefert worden und konnten dann vor dem Verlegen vier Wochen lang in den Räumen deren Luftfeuchtigkeit annehmen. Unser Fußboden ist weder versiegelt noch lackiert. Gereinigt wird er wie früher mit Kernseife und Wasser. Anschließend wird der Boden mit Flüssigwachs behandelt.

Die alten Baubandwerker haben wohl gewußt, warum sie das alles so gemacht haben; sie wollten wohnliche, trautbeagliche Räume bauen, die man auch warm bekommen kann, nicht nackte, kahle, kühle Gewölbe. So dumm waren sie gewiß nicht.



Herrlicher Fußboden
aus Fichtenholz
in der Ofenstube

Natürlich hätten wir im unteren Geschoss des Alemannenhofes eine oder zwei größere, zusammenhängende Gaststuben verwirklichen können. Aber genau dies wollten wir nicht, denn das widerspricht der Tradition der alten Schwarzwaldhöfe, die sich gerade dadurch auszeichnen, dass sie viele, kleine – und damit gemütliche – Räume besitzen. Klein und gemütlich setzt aber auch voraus, dass die Räume nicht zu hoch sind. Das Baugesetz schrieb uns aber eine Raumhöhe von drei Metern vor! Gemütlich ist wahrlich etwas anderes. Da erfuhren wir, dass dieses Gesetz 1983, also im Jahr der Eröffnung, geändert werden sollte. Die Raumhöhe sollte sich dann nach der Fläche des Raumes richten und bis zu 50 Quadratmetern brauchte man dann nur noch eine Höhe von 2,50 Metern. Zum Glück konnte ich mich mit den Behörden einigen, dass wir diese neue Regel bereits im Jahr zuvor anwenden durften.

Rein gastronomisch gesehen sind die vier Gaststuben, wie man sie jetzt im Alemannenhof vorfindet, für uns sogar ein Nachteil, denn größere Gesellschaften, die ein Fest feiern möchten, können wir hier nicht bewirten. Dafür aber sind unsere Stuben Räume, in denen man sich wirklich wohlfühlen und in denen man vielen Besonderheiten der Schwarzwälder Handwerkskunst begegnen kann. Zur Terrasse hin liegt im südöstlichen Teil die Frühstücksstube, in die die Morgensonne scheint, und im südwestlichen Teil die Ofenstube.



Die Durchgänge in die Frühstückstube beziehungsweise Ofenstube zeigen zwei unterschiedliche Arten, wie man früher in Schwarzwaldhäusern Türbögen abgefangen hat

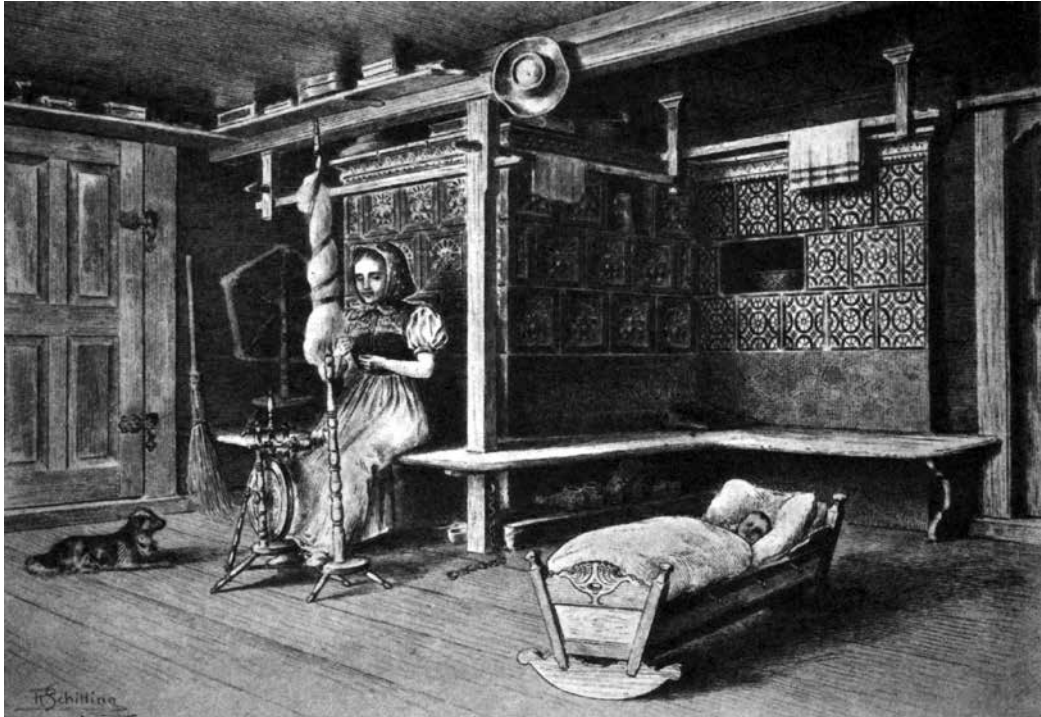
Neben dem Tisch ist der Ofen der andere anziehende Pol der Stube.

Das zentrale Element jeder Schwarzwälder Bauernstube durfte im Alemannenhof selbstverständlich nicht fehlen: der Kachelofen. Wir hätten es einfach haben und mit der Arbeit einen Kachelofenbauer beauftragen können. Aber auch bei diesem Detail hatten wir ein ganz bestimmtes Bild vor Augen: Im Alemannenhof sollte kein neuer, sondern ein alter, gebrauchter Ofen stehen und es sollte unbedingt ein Ofen mit glatten, grünen Kacheln ohne jegliche Verzierungen sein. Nach langem Suchen fanden wir in der Nähe von Colmar endlich einen Ofen, der meinen Vorstellungen entsprach. Wir fuhren dorthin und fingen an, ihn abzubauen – leider zerfiel der Ofen dabei, so morsch war er. Der Kachelofen, der jetzt in unserer Ofenstube steht, ist über 130 Jahre alt und stammt aus einem alten Bauernhaus aus dem Schweizer Kanton Aargau. Den Hinweis auf den Ofen erhielten wir vom Schreinermeister Albin Klingele, von dem noch die Rede sein wird.

Die Ofenstangen sind eine praktische Trockenvorrichtung der Kleider und sind hier wohl am Platze, da im Frühjahr der Bauer oft genug von nassen Wetterlaunen überrascht wird.

Unser Kachelofen ist dabei keine Dekoration, sondern nach wie vor komplett funktionsfähig (dafür wurde das Innenleben nach alten Vorlagen neu gefertigt) und nicht nur zum Heizen, sondern auch zum Brotbacken bestens geeignet. Befeuert wird er, wie früher üblich, von der Rückseite aus, so dass die Sitzbänke ohne Unterbrechung um ihn herum führen können und in der Stube kein Schmutz entsteht. Eine kleine Wärmeröhre ist auch vorhanden. Dort legten die Menschen mit Zwetschgen- oder Kirschkernen gefüllte Säckchen hinein und nahmen sie dann als „Wärmflasche“ mit ins Bett. In Kopfhöhe sind die Ofenstangen befestigt, die zum Teil von der Decke aus mit Zapfen gehalten, zum Teil aber auch von einem Pfosten, dem „Ofenstützle“ getragen werden.

Im Hochschwarzwald gab es noch eine Besonderheit: Dort war ein Teil des Ofens treppenartig gemauert und anstelle der Holzbank wurde eine Liegestelle aus Stein gebaut. Da die sogenannte Kunst (im Alemannischen wird „Kunscht“ daraus) vom Abzugskanal der Feuerung durchzogen war, ergab sich hier ein wunderbarer Platz, um sich aufzuwärmen. Am Ofen des Alemannenhofs ist auch der richtige Ort für eine Holzbank und unseren Stammtisch mit einer Tischplatte aus Birnbaum. Wohingegen alle anderen Tischplatten aus Ahornholz sind. Es lohnt sich, einen Blick unter die Tische zu werfen: Die Tischfüße sind wie die Stützen von Balkonen gefertigt.



Ofenecke aus dem Buch von Richard Schilling ...



... der Kachelofen im Alemannenhof – rechts der Stammtisch



Alter Kachelofen mit reich
ausgebauter „Kunscht“ in
der Stube des Jockelishofes
in Hinterzarten (aus:
„Schwarzwaldhäuser
von gestern für die
Landwirtschaft von
morgen“)

Durch Zufall fiel uns ein weiterer, außergewöhnlicher Herd in die Hände: Der um 1900 gebaute Küchenherd, der in der Guten Stube seinen Platz fand, stammt aus der Blankschen Mühle in Neustadt, die im März 1980 ausbrannte. Der Herd sollte auf den Schrottplatz. Ein Bekannter rief uns an und meinte: „Ihr sucht doch alte Sachen. Ich habe gerade einen Küchenherd auf dem Lastwagen. Wollt ihr den haben?“ Was für eine Frage! Gemeinsam mit unserem Mitarbeiter Hermann Spitz reparierten wir den Herd, so dass auch dieser wieder voll funktionsfähig ist.



Ein besonders schönes Detail:
Die Tür zur Wärmeröhre

Dass wir beide Öfen einmal wirklich gut gebrauchen konnten, hatten wir natürlich nicht geahnt. In einem besonders kalten Winter platzte uns nämlich der Heizkessel. Und zwar ausgerechnet am 30. Dezember! Sofort wurden beide Öfen angeschürt und alle Türen geöffnet, so dass sich die Wärme besser verteilen konnte. Auf den Zimmern verteilten wir Teekocher, damit sich die Gäste heiße Getränke und auch ein bisschen warmes Wasser zum Waschen bereiten

konnten. In der Zwischenzeit fuhren wir an den Bodensee, um eine mobile Heizungsanlage zu besorgen. An Silvester, morgens um sechs, lief die Ersatzanlage – beim Frühstück schwitzten alle Gäste mächtig, denn dank der alten Öfen, die wir über Nacht nicht hatten ausgehen lassen, hatten wir es jetzt doppelt warm.

Zum Glück passierte so etwas nicht noch einmal. Aber noch heute verwenden wir den Küchenherd, wenn wir im Alemannenhof wieder einmal zu unserer Abendveranstaltung „Stromausfall – Kochen wie zu Omas Zeiten“ einladen.



Der Küchenherd in der Guten Stube