

Festtage zum 380. Geburtstag

Bayrische Schmankerln im Gasthaus aus dem Jahr 1672 – Live-Musik im Biergarten

Eberbachs ältestes Gasthaus „Zum Krabbenstein“ wird in diesem Jahr 380 Jahre alt. Anlässlich dieses Ehrenjahres veranstaltet Wirt Ewald Böhle am kommenden Wochenende ein Fest. In einem Zelt im Biergarten will der gelernte Koch seine Gäste mit Bayrischem Essen und Live-Musik verwöhnen.

MARTINA WEYRAUCH

Die Geburtstagsfeier beginnt am Freitag, 21. September, um 19 Uhr mit dem Fassbieranstich. Am Samstag, 22., und am Sonntag, 23. September gibt es jeweils ab 11 Uhr Frischschoppen und Weißwurst. An allen drei Tagen stehen Live-Musik und „Bayrische Schmankerln“ auf dem Programm. Im Biergarten soll

ein Zelt aufgebaut werden, damit die Feier auch bei schlechtem Wetter stattfinden kann.

Der „Krabbestee“, wie die Gaststätte von den Eberbachern gerne bezeichnet wird, wurde 1627, 400 Jahre nach der Staufergründung durch Staufer Heinrich VII. erbaut und ist somit das älteste Gasthaus der Stadt Eberbach. Auch wenn es nach Angaben des Geschichtsexperten Roland Vetter dafür keine schriftlichen Belege gebe, „wie man die greifbaren städtischen Archivalien auch dreht und wendet“. Eine Inschrift auf der Fassade jedenfalls verkündet: „Ältestes Gasthaus der Stadt, Erbaut 1627, Mit Mut und Fleiß renoviert 1994“.

Viele Motive hat der Eberbacher Maler Richard Hemberger auf der Fassade des geschichtsträchtigen Gebäudes verewigt. Die um die Wette zechenden Ritter Kuno von Burghäl-



Die Fassade des Krabbensteins.

de und Ritter Kunz von Stolzeneck, zieren wahrscheinlich ebenso viele Fotoalben von Altstadtbesuchern wie die Skizzierungen der spätmittelalterlichen Stadtansicht oder der alten Handwerksberufe.

Während der langen Geschichte fand der Krabbenstein oft Erwähnung, und es gab zahlreiche Pächter. Die Eberbacher speisten und zechten bei den Küfern, Metzgern und Bierbauern, und das um die Jahrhundertwende recht billig. Laut einem Artikel der Eberbacher Zeitung aus dem Jahre 1962 kosteten „Wurst und Gewöhnliches mit Brot und Senf“ 15 Pfennig, Handkäse mit Brot zehn Pfennig, Backsteinkäse mit Brot zehn bis zwölf Pfennig und Schweineknöchel oder Rippchen 20 bis 25 Pfennig.

Ab Oktober 2002 stand die Gaststätte leer. Am 16. September 2005 eröffnete Ewald Böhle das Lokal und

kann somit morgen auch schon ein kleines Jubiläum feiern. Er ist seit 1973 in der Gastronomie tätig. Nach einer Lehre als Koch arbeitete er viele Jahre als Kellner im Kurhaus, dann im Service auf der Burg Hornberg beim Baron von Gemmingen. Es folgten zwei Jahre im damaligen Gourmet-Restaurant Altes Badhaus, danach der Weg in die Selbstständigkeit mit dem Braumeister. Dort hat der 49-Jährige nach neun Jahren am 1. September 2005 die Pforten geschlossen und den Krabbenstein gepachtet. Und wie es sich für ein traditionelles Haus gehört, steht Deutsche Küche, gut bürgerlich bis hin zu verschiedenen Fisch- und Saisonspezialitäten, auf der „Krabbestee“-Speisekarte.

Doch am kommenden Wochenende ist erst mal zünftiges Bayrisches Essen im Biergarten mit südlicher Atmosphäre angesagt.



Wirt Ewald Böhle in seinem Biergarten.

Fotos: Weyrauch