



Christian Keiser (links) und Arno Milde vom Speißbratenclub Trier schneiden den Braten in Portionen für die Clubmitglieder.

FOTOS (5): DPA

# Männer am Speiß: Deutschlands ältester Speißbratenclub

In Trier gibt es einen kuriosen „Verein“. Ihm geht es nicht um Sport, Musik oder andere Hobbys, sondern um Speißbraten. Neben dem Fleisch speißt er seit fast 120 Jahren vor allem die Vereinsmeierei auf.

VON BIRGIT REICHERT

**TRIER** (dpa) Bei den Männern im Gewölbekeller dreht sich alles um nur eines: Speißbraten. Jeden ersten Montag im Monat trifft sich der Speißbratenclub Trier aus Rheinland-Pfalz, um seiner Fleischeslust zu fröhnen – und das seit 118 Jahren schon. „Es ist eine Kunst, das Ding richtig zuzubereiten“, sagt Arno Milde, Sippenvater des Speißbratenclubs, mit Schürze am Drehspeiß. Nicht zu stark anbraten und dann auf den Punkt durchgegart müsse das zum Braten gewickelte Rindfleisch sein. „Am besten rosarot in der Mitte, zart zum Lutschen.“

Beim Treffen der 25 Sippenbrüder, so nennen sie sich, läuft alles nach festen

Regularien ab. Zwei Männer sind für die Zubereitung des Bratens und der Soße zuständig, drei weitere später für die Braten- und Soßenkritik. Das Fleisch wird nur mit Brot serviert – und beim Essen tragen die Herren Lätzchen, damit keine Flecken auf Sakko oder Hemd kommen. Dabei nimmt sich keiner wirklich ernst. „Wir pflegen unsere Club-Rituale, aber mit Humor“, sagt Milde, der seit 1988 bei der Sippschaft ist.

Der Club ist im Mai 1905 von einer geselligen Männerrunde gegründet worden – „als Persiflage auf den deutschen Vereinsmichel“, wie Milde sagt. Damals seien für jeden x-beliebigen Zweck Vereine gegründet worden. „Und wir haben diese typische Vereinsmeierei auf die Schippe

genommen.“ Der Club ist daher auch kein eingetragener Verein: „Wir haben nur ein einziges Mitglied. Alle anderen Sippenbrüder sind alle im Vorstand“, sagt Milde (67) lachend.

Nach und nach versammeln sich die Herren um den Braten. „Speiß heil!“, sagen sie zur Begrüßung, während der Braten vom „Dreh-Team“ immer wieder mit Wein übergossen wird. Darunter auch das einzige Mitglied Jürgen Weisgerber. „Ohne mich geht hier gar nichts“, sagt der 79-Jährige. Er ist einmal im Jahr für die Entlastung des Vorstandes zuständig. „Das ist ein sehr wichtiges Amt. Der Vorstand ist von mir abhängig“, sagt er augenzwinkernd.

Die humorvolle Kritik an der Vereinsmei-

erei – sie lebe bis heute fort, sagt Sippenbruder Rüdiger Bechtel, der seit 14 Jahren kaum ein Treffen verpasst hat. So gebe es eine Club-Hymne, die nach dem Mahl gesungen werde. Oder ein Vorstandsmitglied, das für den Witz des Monats zuständig sei. Er komme immer gerne, zum Austausch – und wegen des guten Bratens, von dem es immer zwei Scheiben gibt.

Die Sippenbrüder setzen sich bunt zusammen: Es sind Handwerker ebenso darunter wie Ingenieure, ein Arzt und frühere Bankangestellte. Einfach eintreten in den Club könne man nicht, sondern man werde vorgeschlagen und müsse zudem eine einjährige Probezeit überstehen, sagt Christian Hardt (50), der in einer Bank in Luxemburg arbeitet. Er ist seit zwei, drei Jahren dabei.

„Die Abende sind immer sehr schön. Es ist mal was ganz anderes“, sagt er. Ihm gefalle, dass man mit Leuten zusammenkomme, die man sonst nicht treffen würde. „Es ist eine gute Abwechslung.“ Und Christian Keiser, der als Lebensmittelkontrolleur bei der Stadt Trier arbeitet, sagt, er möge die Kameradschaft und den guten Zusammenhalt.

Eigentlich wollte der Club im Jahr 2020 seinen 115. Geburtstag feiern, aber dann kam Corona. Nun ist der Club eben 118 Jahre alt geworden. Frauen sind bei den Clubtreffen nicht dabei. Nur alle fünf Jahre werden sie nach ungeschriebener und mündlich überlieferter Satzung zu den Jubiläen eingeladen. „Zum 120. Geburtstag ist also geplant, die Damen wieder einzuladen“, sagt Sippenvater Milde.

Klar sei, der Trierer Club sei der älteste

Speißbratenclub Deutschlands. Es gebe noch andere ähnliche Zusammenkünfte um den Braten: „Aber die zelebrieren nicht so, wie wir das machen“, sagt Milde. Auch die Braten unterschieden sich.

Überregional bekannt für Speißbraten ist zum Beispiel die Stadt Idar-Oberstein. Das habe historische Gründe, sagt Stadtsprecherin Eva Grosser. Mitte des 19. Jahrhunderts hätten Auswanderer aus der Region Idar-Oberstein in Brasilien die Zubereitung des Fleisches am Speiß über dem Feuer kennengelernt und die Tradition dann zurück mit nach Hause gebracht. „So kam der Speißbraten hierher“, sagt Grosser.

Heute gebe es zwei Arten: Der Idarer Braten – meist aus Schweinekamm – werde als dickeres Stück Fleisch auf dem Schwenkrost gegrillt. Und der Obersteiner Speißbraten werde als Rollbraten am Speiß gedreht. Clubs oder Vereine rund um den Braten gebe es aber in Idar-Oberstein nicht. Es gebe aber viele Restaurants, die ihn zubereiten: etwa die Flugplatz-Gaststätte, in der Piloten den Speißbraten sogar per Funk bestellen könnten, wenn sie aus der Luft anreisen.

Das laufe über die verschlüsselte Funksprache, sagt Restaurantchefin Helga Rossmann. „Echo“ beispielsweise für Entrecôte, „Foxtrott“ für Rinderfilet oder „Lima“ für Schweinelende. „Wir hören den Funk an der Küche und an der Grillstation“, sagt sie. „Wenn die gelandet sind und dann kommen, ist das Essen fertig. Das Feuer brennt bei uns außer montags jeden Tag im Jahr.“

**„Wir haben nur ein einziges Mitglied. Alle anderen Sippenbrüder sind alle im Vorstand.“**

**Arno Milde**  
Sippenvater des Speißbratenclubs

**Produktion dieser Seite:**  
Ralf Jakobs



Arno Milde kontrolliert am Grill den garenden Braten.



Die Soße wird abgeschmeckt.



Das Fleisch kommt vom Speiß.



Guten Appetit: der fertige Speißbraten.