

Kochen und Kabarett

WEINHEIM. Am kommenden Sonntag, 7. September, ist es wieder so weit. Nach 15 Jahren findet in Weinheim wieder die Open-Air-Kochshow SWR1 Pfännle im Schloßpark statt.

Offiziell startet die Veranstaltung um 11 Uhr, doch wer es nicht erwarten kann, für den bieten die Landfrauen gemeinsam mit der Krankenkasse AOK schon ein Frühstück an, das um 9.30 Uhr beginnt.

Um 11 Uhr fällt dann der offizielle Startschuss. Für musikalische Unterhaltung sorgt die SWR1 Band, die zudem um 12.15, um 13.45 und um 17 Uhr auf der Bühne stehen wird. Das erste Schaukochen beginnt um 11.30 Uhr. Rolf Pflästerer von der Burg Windeck wird zusammen mit Oberbürgermeister Heiner Bernhard Meerrettichsuppe mit Odenwälder Blutwurst zubereiten.

Zum zweiten Schaukochen um 13 Uhr lädt Charly Ofenloch, der Küchenchef des Marktplatzhotels „Tafelspitz“ ein. Ofenloch bereitet eine Tafelspitzsülze garniert mit Wildkräutersalat und einer Vinaigrette zu. Für einige Lacher will Kabarettist Christian „Chako“ Habekost um 15.35 Uhr sorgen.

Das abschließende Schaukochen bestreitet um 16.10 Uhr Bruno Huber, Küchenchef der Woinemer Hausbrauerei. Unterstützt wird er von Braumeister Jochen Hardt und SWR-Fernsehmoderatorin Anette Krause. Zubereitet werden ein Knödel-Duett von Spinat und Semmeln mit Odenwälder Waldpilzen in Woinemer Kupferbier-Cuvée.

Das Veranstaltungsende ist um 18 Uhr. Und wie ist das mit dem Parken? Praktisch und günstig ist die Veranstaltung mit Bussen und Bahnen zu erreichen. Die Verkehrsbetriebe rnv lassen die Linie 5 entlang der Bergstraße im 15-Minuten-Takt fahren und die Stadt bietet auf dem „OBI“-Parkplatz an der B3 für Bahn- und Autofahrer einen kostenlosen Shuttlebus-Verkehr (bis 19 Uhr) zum Schlosspark und wieder zurück an.

SWR1 Pfännle: Unsere Zeitung hat schon mal probiert, was die neun Gastronomen aus Weinheim und Oberflockenbach am Sonntag im Schlosspark auftischen

So deftig schmeckt das „Pfännle“

WEINHEIM. Ein frischer Spätsommerabend im Schlosspark, auf der Terrasse des Restaurants „Hutter im Schloss“ halten zwei junge asiatische Touristen Händchen. Sie lassen sich nicht aus der Ruhe bringen, obwohl es nur ein paar Schritte weiter turbulent zugeht.

Weinheims geballte Gastroszene tummelt sich bei Hutter. Party-service-König Rolf Pflästerer bummelt mit einem Glas Rosé durch die Reihen und Diebsloch-Wirt Gerald Haas begrüßt galant ein paar Damen. Dann kommt der Schlossherr, Oberbürgermeister Heiner Bernhard, und es kann losgehen: Kleines „Probeessen“ für Förderer und Sponsoren der Open-Air-Kochshow „Pfännle“, die der Radiosender SWR1 am Sonntag nach Weinheim in den Schlosspark bringt.

Neun bekannte Küchenchefs aus Weinheim und Oberflockenbach stehen für die Besucher am Herd. Die Anforderung: „Regionale und bodenständige Küche, hochwertig und ursprünglich“, schreibt der SWR. Das wird sich jetzt zeigen. „Ich freue mich jedenfalls, dass wir jetzt mal einen anderen Vorgeschmack haben als nur durch Rhetorik“, sagt der OB. Den ganzen Tag über habe er in seinem Büro schon die köstlichsten Gerüche vernommen, sagt er. Und betont: Finanziell habe die Stadt in das Pfännle nichts investiert. Alles werde von regionalen Sponsoren getragen. Dafür gibt's auch Lob von Stadtsprecher Roland Kern und von Jens Nagler vom SWR.

So viele Reden, Rolf Pflästerer ist da schon ganz nervös. „Setzen Sie sich doch bitte hin und fangen an, denn sonst werden die warmen Speisen kalt“, sagt er.

Oder die kalten warm. Dem geistigen Stüppchen von Weinheimer Gartengurken und Grumbeeren geht es an diesem Abend so. Durch die lauwarmer Temperatur fehlt es an Frische, trotzdem schmeckt man: gut, scharf und raffiniert gewürzt, ein leckerer Start ins kulinarische Vergnügen.



Odenwälder Handkäse-Tatar mit Bauernbrot – auch das gibt's am Sonntag.



Die Weine kommen selbstverständlich aus der Region, der spritzige Grauburgunder beispielsweise wird von der Winzergenossenschaft Schriesheim geliefert.

Um es vorwegzunehmen: Alle Küchenchefs haben sich mächtig ins Zeug gelegt und liebevolle Gerichte kreiert, die nach Heimat schmecken.

Das Weinheimer Pfännle, es ist deftig, wie das Schwartenmagen-Carpaccio an Zwiebel-Gurken-Vinaigrette beweist. Die Wildbratwurst mit Rotkohlsalat mit Walnuss und Preiselbeeren kitzelt mit dem sauer-süß-deftigen Mix den Gaumen, allerdings braucht man für die harte Wurstpelle gute Zähne. Wer's herzhaft und kräftig gewürzt liebt, der sollte das Badische Kalbfleischküchle mit Zwiebelmarmelade probieren. Eine zweite Chance hat die Badische Rinderbrust mit Grüner Soße und Drillingskartoffel verdient. Dass



Schmeckt's? Jörg Clauer vom Heidelberger Weingut Clauer reicht Helen Wasser (Wachenburg) ein Häppchen zum Probieren. Am Dienstag gab's für Sponsoren und Förderer des SWR1 Pfännle ein paar kulinarische Kostproben im Restaurant „Hutter im Schloss“. BILDER: RITTELMANN

das Fleisch beim Probeessen etwas trocken geriet, kann an den kleinen Probierstreifen gelegen haben.

Witzige und schmackhafte Idee: Kartoffelwaffeln mit sautierten Pilzen, die in der süßen Variante sicherlich auch bei Kindern gut ankommen werden. Für Vegetarier ebenfalls sehr zu empfehlen ist das Odenwälder Handkäsetatar mit Bauernbrot.

Zu trinken gibt es Weine der Winzergenossenschaften Schriesheim und Heppenheim sowie vom Weingut Clauer aus Heidelberg und drei verschiedene Biere aus der Woinemer Hausbrauerei. Gegessen wird stilvoll, Pappgeschirr gibt es nicht, dafür Porzellan und Gläser. Wer nicht gerne im Stehen isst, der kann beruhigt sein: Der Schlosspark wird mit mehr als 300 Biertisch-Garnitu-

ren ausgestattet. Und lange Schlangen? Fehlanzeige versprechen Stadt und SWR. „Jedes Restaurant kann aus seiner Open-Air-Küche im Pagodenzelt bis zu 1200 Portionen ausgeben“, heißt es in der Ankündigung.

Was die Preise anbelangt: Probierportionen kosten um die drei Euro, eine normale Portion maximal 7,50 Euro.