

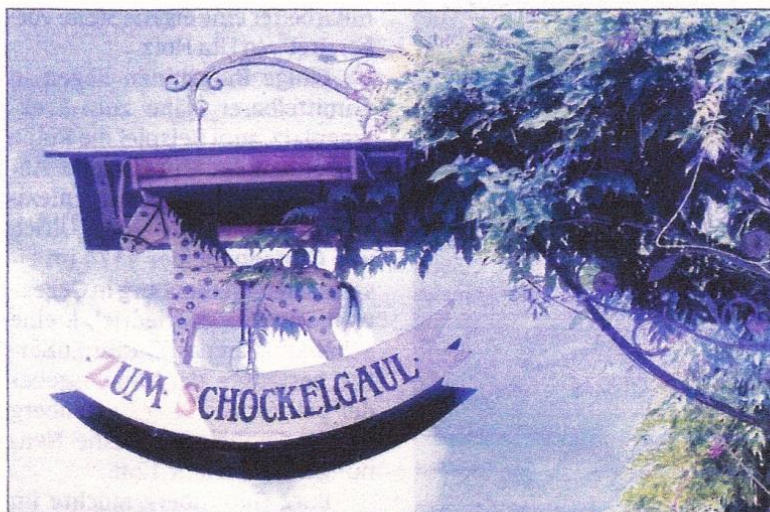
Köchin mit Leidenschaft

Einst gehörte es Sohn Tim. Nun prangt das weiße Schaukelpferd mit schwarzen Punkten darauf als Markenzeichen über dem gemütlich-gutbürgerlichen Restaurant in Forst, das bereits im 30. Jahr seine Gäste bewirbt. Carmen Emrich hat im „Schockelgaul“ das Sagen, wirkt aber vor allem in der Küche – zur Freude eines großen Stammpublikums, das hauptsächlich wegen der Rumpsteaks oder dem Lendenspieß kommt, die schon seit jeher die Speisekarte zieren. „Die Leute wollen nichts anderes“, erklärt die gelernte Hotelfachfrau, die ihr Kochwissen von der Mutter geerbt hat. Und die Leidenschaft für wohlschmeckende Gerichte – dieses Prädikat haben die Speisen im „Schockelgaul“ verdient.

Fast schon berühmt ist das Cordon bleu, das zart und saftig auf den Tisch kommt und mit einem aromatischen und kräftigen Emmentaler gefüllt ist. „Die Gäste würden sofort bemerken, wenn ich einen anderen Käse nehme“, sagt Emrich, die in Lindenberg geboren ist, wo ihre Eltern früher ein Gasthaus mit Metzgerei führten. Dort hat sie zeitig viele Erfahrungen gesammelt, die der Köchin nun zugute kommen. Auch bei den Variationen der Rumpsteaks, die sie punktgenau brät.



Markenzeichen 2: Cordon bleu.



Markenzeichen 1: ein Schockelgaul.

• | Foto: Franck

Tisch-Reservierungen sind im „Schockelgaul“ fast unerlässlich. Die 50 Plätze in der rustikalen, schmucken Stube sind rasch vergeben, auch draußen im Hof (40 Plätze) ist es schwer, an einem schönen Tag einen Tisch zu

Typisch Pfalz

ergattern. Doch auch wenn das Lokal fast voll besetzt ist, verliert die Crew um Carmen Emrich nie ihre gute Laune und Aufmerksamkeit. So wie Juliane Rieder, die schon seit „Ewigkeiten“ den Gästen ein angenehmer Ansprechpartner ist.

Zum Speisenangebot zählen auch die Klassiker wie Leberknödel, Bratwurst und Saumagen – zu denen ausschließlich Forster Weine kredenzt werden. Eugen Spindler, Lucashof, Margarethenhof, Eugen Müller und der Winzerverein liefern die Erzeugnisse, welche die Leidenschaft bei den Gästen für Genuss ebenso wecken wie die Kreationen von Carmen Emrich, bei denen sie auf ausgesuchte Zutaten achtet. Leidenschaft ist im „Schockelgaul“ übrigens das Stichwort. Nicht nur wegen der Vorliebe der Köchin für gutes Essen. Sie sammelt auch – Schaukelpferde. Die kleinen überall im Lokal sind Mitbringsel von zufriedenen Gästen... | Markus Giffhorn

INFO

»Zum Schockelgaul«, Weinstraße 96, 67147 Forst, Telefon: 06326 5669, Internet: www.schockelgaul.de, Öffnungszeiten: Mi bis Sa 17 - 21.30 Uhr, So 12 - 14 und 17 - 21 Uhr, Mo/Di Ruhetag

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die vier Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“ und „Ganz Gourmet“. Entsprechende Logos zeigen auf den ersten Blick, um welche Art von Gastronomie es sich handelt. Alle „Lokaltermine“ werden anonym wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speisenangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis wählt die Redaktion die Lokale aus.

| Foto: Franck