



15

Wie die Mutter so die Tochter

Carmen Emrich
im Schockelgaul in Forst

Hier werden Liebhaber traditioneller Gerichte fündig. Ein weißes Schaukelpferd als Aushängeschild, der „Schockelgaul“, lädt die Gäste ein, die hier „so wie früher“ genießen können.

Es gibt vielerlei Gründe, sich zu einer Landpartie in die Pfalz aufzumachen. Zum einen ist dieser Landstrich zu jeder Jahreszeit bestechend schön, zum anderen bieten die Weindörfer mit ihren pittoresken Fachwerkhäusern in jedem Winkel neue Überraschungen.

Ein besonders schönes Beispiel ist die Ortschaft Forst. Sogar die pfälzische Weinprinzessin von 2010 stammt von hier. Kommt man von Norden über die Weinstraße nach Forst, grüßt den Reisenden am Ortseingang das nördliche Ungeheuer, eine drachenähnliche Steinskulptur. Eine Bildhauerin schuf dieses Steinbild in Anlehnung an eine kuriose Begebenheit. Ungeheuer ist eine der berühmtesten Forster Weinlagen. Reichskanzler Fürst Otto von Bismarck besuchte Ende der 1880er Jahre die Region und prägte nach Genuss des Rieslings das Wortspiel: „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“

Seit 30 Jahren ist der *Schockelgaul* – eine Forster Institution – im Besitz der gelernten Hotelfachfrau Carmen Emrich, die hier ihre Gäste bewirbt. Bei der Renovierung beließ sie alles im alten Stil: die hübschen Fliesen im Hausflur genauso wie die alten Dielen im Gastraum. Zwei antike Karussellpferde hängen von der Decke und das Schaukelpferd über dem Tresen im rustikalen Gastraum erweckt Kindheitsträume. Auf den Fensterbänken kleine Holz-Schaukelpferde, meist Geschenke zufriedener Gäste, zeugen von der Sammellust der Wirtin. Eine alte Wanduhr tickt und es stellt sich behagliches Wohlfühlen ein.

Adresse

Zum Schockelgaul
Weinstraße 96
67147 Forst
Telefon: 06326/5869
Website: www.schockelgaul.de

Öffnungszeiten

Mi-Sa 17.00–24.00 Uhr
So 12.00–14.00 Uhr und
17.00–23.00 Uhr
Mo und Di Ruhetag



**Holz-Schaukelpferde, wohin man
sieht**



Der Schweinerücken fürs „Cordon bleu“ wird mit geschärftem Messer pariert.

Schon die Eltern von Carmen Enrich bewirtschafteten das Gasthaus. Der Vater lieferte das Fleisch aus der eigenen Metzgerei und die Mutter verwöhnte die Gäste mit guthürgerlichen Gerichten. Als die Tochter das Restaurant von ihrer Mutter übernahm, wollte sie frischen Wind in die Küche bringen. Doch sie hatte die Rechnung ohne ihre Gäste gemacht. Die wollten nämlich weiterhin nach der gleichen alten Speisekarte essen, die sie schon von der Mutter her kannten. Was waren das für Zeiten! Die unprätentiöse Wirtin bezeichnet ihre Gäste im besten Sinne als intolerant: „Die Leute wollen nichts anderes essen und deshalb verändere ich nichts“. Fast 90 Prozent ihrer Gäste sind Stammgäste und bleiben ihr und ihren nostalgischen Gerichten treu. „Ich weiß schon bei der Reservierung, wenn die Leute ihren Namen sagen, was ich zu kochen habe“ sagte sie lachend, nämlich jedem nach seinem Geschmack – entscheidend ist, was auf den Teller kommt! Eine Zusatzkarte mit neuen oder wechselnden Gerichten wäre deshalb unnötig.

Also dominiert weiterhin auf der Speisekarte als Favorit das „Cordon bleu“ vom Schweinerücken, dicht gefolgt von klassischen *Leberknödeln*. Ebenfalls verlockend sind die *Schweineleude* oder der *Lendenspieß mit Salat*. *Bratwürste mit Kraut* gehören genauso in die Genuschkultur wie der Klassiker, das *Rumpsteak mit Zwiebeln* oder *Knoblauch mit Bratkartoffeln*.

Für den kleinen Hunger findet man alte Käsespezialitäten, wie z. B. den gebackenen *Camembert* oder *Handkäse mit Musik*. Belegte Brote und italienischer Salat als Mahlzeit für zwischendurch lieben die Wanderer, die hier gerne eine Rast einlegen. Nach diesen traditionellen Genüssen rundet ein Eis als Dessert die Speisefolge ab. Und um bei der Tradition zu bleiben: Ein *Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne* sollte eine Sünde wert sein. Beim Weiterwandern werden die Kalorien dann wieder abgearbeitet.

Carmen Enrich verarbeitet nur die besten Zutaten. Dieser Rat ihres Vater hat sich bewährt. Im Service kümmert sich Fran Rieder schon über 15 Jahre um den reibungslosen Ablauf und vertritt die Hausherrin in ihrer Abwesenheit. Drei Helferinnen arbeiten abwechselnd in der Küche mit.

Die im Schockelgau angebotenen Weine kommen von verschiedenen Weingütern aus Forst und somit von exzellenten Weinlagen. Die Forster Rieslinge genießen Weltrauf. Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist?



Dass Carmen Enrichs Konzept aufgeht, bestätigen verschiedene Veröffentlichungen. Im *Mannheimer Morgen* wurde sie als „Köchin mit Leidenschaft“ vorgestellt. Kurz danach kamen neue Gäste, den Artikel in Händen, um bei ihr zu speisen. Im Buch „Genießen unter freiem Himmel“ (75 schöne Restaurants) lautet das Fazit: „Wenn Sie richtig Hunger haben, sind sie hier richtig“. Was gibt es für eine bessere Empfehlung?

Ausgleich von ihrem Alltag im Schockelgaul findet die Wirtin beim Golf spielen. Diesem Sport frönt sie mit einem passablen Handicap und mit gleicher Leidenschaft wie beim Bewirten ihrer Gäste.

Ausflugstipp

Park und Laaf

„In Forst wird gerne eingekehrt,
Der Gast ist hier stets hoch geehrt
drum sei als Autofahrer brav
und halt dich strikt an „Park und Laaf“.
Was soll das ganze Parkgezeter,
zum Wirtshaus sind's bloß 100 Meter.“
Eine gute Empfehlung an einem Schild in Forst.
Es lohnt sich, den Ort zu Fuß zu entdecken.



Leberknödel

Für 8 Portionen als Beilage

3 altbackene Brötchen | 500g Schweineleber, durch die feine Scheibe des Fleischwolls gelassen | 500g Hackfleisch | 2 Eier | 2 Zwiebeln, geschält | Semmelbrösel | 1 TL Majoran, gehackt | Salz, Pfeffer | 1½l Fleischbrühe

- Die Brötchen grob schneiden und in Wasser einweichen. Wenn sie weich sind, die Brötchen ausdrücken und in eine Schüssel geben.
- Zwiebeln fein hacken, mit den Eiern, der Leber und dem Hackfleisch in die Schüssel geben und vermengen. Die Masse mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Falls der Teig zu weich ist, etwas Semmelbrösel zugeben, bis er fester wird.
- Aus dem Teig mit nassen Händen ca. 16 runde Knödel formen, bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
- Fleischbrühe in einem Topf erhitzen und die Knödel in die kochende Brühe geben. Anschließend bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel garen, bis die Leberknödel an der Oberfläche schwimmen.
- Zu den Leberknödeln passt eine Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Weinsauerkraut und Schwarzbrot oder Kartoffelpüree.

„Cordon bleu“

ca. 500g Schweinerücken | 8 Scheiben Emmentaler Käse | 4 Scheiben gekochter Schinken | Salz, Pfeffer | 1–2 Eier (Größe L) | 1–2 EL Milch | Weckmehl zum Wenden | ca. 4 EL Butterschmalz zum Braten

■ Den Schweinerücken putzen (von Sehnen und Fett befreien) und in 8 dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben zusätzlich dünn klopfen, es sollten immer 2 Scheiben die gleiche Größe haben.

■ Emmentaler und Schinken so zuschneiden, dass die Scheiben etwas kleiner sind als das Fleisch.

■ Vier der Fleischscheiben zuerst mit Emmentaler, dann mit gekochtem Schinken und schließlich mit einer zweiten Scheibe Emmentaler belegen. Mit den vier übrigen Fleischscheiben zudecken, die Ränder fest zusammendrücken. Die Cordon bleus von beiden Seiten salzen und pfeffern.

■ Für die Panade 1–2 Eier mit etwas Milch verrühren. Die Cordon bleus vorsichtig zuerst in der Eiermilch und dann im Weckmehl wenden. Dabei aufpassen, dass die einzelnen Lagen des Cordon bleus nicht verrutschen.

■ In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Cordon bleus bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten.

■ Als Beilagen passen Bratkartoffeln und ein grüner Salat.

„Cordon bleu“ – vorher und nachher

