

## Schriesheim: Hier erinnern die Namen der Gerichte an Lorient-Sketche

"Essen wie Gott in Frankreich" mit dem Partnerschaftsverein im "Goldenen Hirsch"

15.02.2016, 06:00 Uhr



So kompliziert sich die Gerichte auf der Menükarte - die es übrigens auch in deutscher Übersetzung gab - auch lasen: Geschmeckt haben sie ganz vorzüglich. Foto: Dorn

Von Stephanie Kuntermann

Schriesheim. "Wir haben französische Woche." - "Was ist wohl eine Poitrine de Beau Voyage?" - "Das ist eine Supreme Chevreuil à la Soubri Gratinat." So beginnt der Dialog im Nobelrestaurant, in dessen Verlauf sich Paul Winkelmann alias Lorient immer tiefer im französischen Sprach-Dschungel verirrt und schließlich aus lauter Verlegenheit irgendein Gericht bestellt. Zwar keine französische Woche, aber einen französischen Abend gab es jetzt im Gasthaus "Zum Goldenen Hirsch". Kir Royal, Amuse Gueule und Soupe picante à la tomate au pastis waren Teil des Menus bei "Essen wie Gott in Frankreich".

Zusammen mit dem Partnerschaftsverein hat Wirt Jürgen Opfermann den Gourmet-Abend nach längerer Pause wieder ins Leben gerufen, nachdem er fünf Mal innerhalb der letzten 30 Jahre stattgefunden hatte und jedes Mal ein Erfolg war.

Und weil das Ganze den Zusatz "... aber in Schriesheim" trug, stand auf der Rückseite der Speisekarte netterweise die Übersetzung; der "Gruß aus der Küche", das erfuhr man wenig später, bestand aus Pumpernickel, Ziegenkäse mit rosa Pfeffer und einem zarten Stück Entenfilet. Es folgte eine pikante kreolische Tomatensuppe mit Blätterteiggebäck, die mit einem Schuss Pernod gewürzt war.

Doch zuvor wurden die Gäste von der "Gitarren-Räuberband" musikalisch auf den Abend eingestimmt. Los ging es mit französischer Filmmusik aus "Die fabelhafte Welt der Amélie", und später legte Bandleader Hans-Dieter Schotsch nach mit einem fetzigen spanischen Instrumentalstück und zwei Gesangssoli von Gitarrenschüler Joel Mendes: Es war diese Mischung aus stimmungsvoller Musik und Virtuosität, die Claudia Ebert schon bei einem früheren Auftritt faszinierte, weshalb die Partnerschaftsvereins-Vorsitzende die "Band" für diesen Abend eingeladen hatte. Die sechs Jungs und der Vize-Musikschulleiter revanchierten sich mit dem frisch einstudierten Rock-Klassiker "Stairway To Heaven", mit dem schon die Vorgänger-Formation "Schriese Strings" Furore gemacht hatte. Dankesworte an die Mitglieder des Verkehrsvereins, die die Stadt bei der diesjährigen Weinmesse in der Partnerstadt Uzès vertreten, und die Begrüßung von Bürgermeister Hansjörg Höfer folgten, doch damit ließ es Ebert für diesen Abend bewenden.

Im Mittelpunkt sollte der Genuss der französischen Küche stehen, und der folgte mit gemischtem Salat, Forellenfilets und einer cremigen Meerrettichsauce. Nur ein kleiner Hinweis noch: Die französische Kochkunst und später die Haute Cuisine, so Ebert, verdankten ihre Ursprünge vermutlich italienischen Einflüssen in der Renaissance, mitgebracht von der späteren französischen Königin Caterina von Medici.

"Cuisse de lapin braisé" wäre wieder etwas für den sprachgewaltigen Lorient gewesen; dank der Übersetzung war aber klar, dass damit zarte, in Riesling geschmorte Kaninchenstücke gemeint waren; außerdem gehörte zum Hauptgang am Buffet ein auf den Punkt gegartes Lamm mit feiner Rosmarinnote, Gemüse, Kartoffelecken oder Gemüsequiche. "Sie dürfen so oft gehen, wie Sie wollen", lockte Ebert, doch irgendwann fiel dann auch das Gehen schwer.

Praktischerweise konnte man zum Dessert sitzen bleiben, denn die "Melodie de dessert" wurde am Tisch serviert und entpuppte sich als Apfelküchlein, üppige Mousse au Chocolat, warme Zabaione-creme und "vanilliges" Parfait.

Wer nun noch irgendwo ein Plätzchen frei hatte, füllte sich den Magen mit Camembert oder Brie von der Käseplatte und spülte alles mit einem frischen Weißwein hinunter. Und freute sich über Eberts Versprechen, den Gourmet-Abend bald zu wiederholen.