

Bis der Wams spannt

Entenkeule und Wildschweingulasch, Baumstriezel und gegrillter Fisch. Der Tisch auf dem Historischen Markt ist für die Besucher reich gedeckt. Und auch die Ritterschenke hat dieses Jahr wieder geöffnet.

Fasziniert vom mittelalterlichen Treiben wollten Susanne und Jürgen Winkler sich auch am Marktreiben beteiligen. Es sind begeisterte Hobbyköche, die das vielfältige kulinarische Angebot bereichern wollten. Vor zwei Jahren haben sie dann zum ersten Mal die Scheune an der Stadtmauer mit dem Gewölbekeller in einen zünftigen Schankraum zu verwandeln.

Sie kredenzt bisher Zucchini-Cremesuppe mit Gemüse aus eigenem Anbau. „Schmackig“ ist das Duett von Geschnetzelttem aus Pute und Schwein. Und dann setzten sie noch eins drauf und setzten die Schweineschmalztrilogie auf die Karte: einmal mit Apfelstückchen, einmal mit Grieben und schließlich noch eins mit Kräutern. Alles selbst zubereitet.

Der Durst wird mit Most und Weinen aus der Umgebung gelöscht. Aber es gibt auch Saft, Limonaden und Sprudel. Holzschilder weisen den Weg. Die Gastwirte und die Schankleute sind selbstredend stilecht gekleidet und für den Andrang gut gerüstet. Hier herrscht echte Atmosphäre, so dass die Nachtwächterführungen hier auch stilvoll enden.

Darüber hinaus gibt es in den Gassen eine Vielzahl von Käsesorten zu verkosten. Gemacht von der Milch der Kuh, des Schafs, der Ziege. Wildschweingulasch blubbert im großen Kessel vor sich hin und kross gebackene Entenkeulen verbreiten verführerischen Duft. Knackig auch die rösche Haut vom Spanferkel.

Natürlich wird es auch Wurst vom Grill geben und Schwenkfleisch. Für alle, die Abschied von der Sommersaison nehmen wollen. Dazu wird überall Bottwartäler Wein ausgeschenkt und Bier von der Privatbrauerei Rosknecht gezapft.

Eine besondere Spezialität ist der Baumstriezel von Oliver Langer. Der stammt aus Siebenbürgen und schmeckt nur so richtig gut, wenn er frisch mit den Fingern zerrupft und noch warm in den Mund gesteckt wird. Etwa ein Zentimeter dick werden die frisch gewalzten Hefeteigstreifen werden, um eine Walze gewickelt. Das „Rohr“ wird mit Butter bestrichen und anschließend in Zucker gewälzt.

Bei indirekter Hitze wird er in einem Spezialofen gebacken, bis der Zucker karamellisiert. Ob der Baumstriezel so heißt, weil er aussieht wie ein hohler Ast oder weil er früher über offenem Feuer gedreht wurde? Beides ist möglich.

Bei ihm gibt es auch den zuckersüßen Würzwein namens „Hypocras“, benannt nach dem altgriechischen Arzt Hippokrates. Dem Getränk mit vielen Gewürzen wurden schon in der Antike Heilkräfte nachgesagt. Geschmacklich ist es der Vorläufer unseres Glühweins.

Ludwigsburger Kreiszeitung