

Die Speisung der Fünftausend

Kulinarik Mit schwäbischen Leckerbissen, bester musikalischer Unterhaltung und kabarettistischem Glanz, aber auch wegen des guten Wetters war dem „SWR1 Pfännle“ gestern auf dem Rottenburger Marktplatz ein großer Erfolg beschieden. *Von Werner Bauknecht*

Seit 20 Jahren geht die SWR1-Veranstaltung „Pfännle“ im September auf Reisen. An vier Wochenenden besucht Moderatorin Petra Klein einen ausgewählten Ort im „Ländle“ und präsentiert dort das Programm „So gut isst Baden-Württemberg“. Verführerische Speisenauswahl, lokal zusammengestellt, auf großer Bühne mit einheimischer Prominenz vorgekocht und drum herum ein regionaler Erzeugermarkt – fertig ist das Erfolgsgeheimnis des „SWR1 Pfännle“.

Erstmals machte der Tross in Rottenburg Station. Die Stadt am Neckar zeigte sich von ihrer besten Seite. Die Sonne strahlte fast durchgehend, ein prallvoller Marktplatz mit Tausenden von Besuchern war das Ergebnis. „Nein“, wehrte Bischof Gebhardt Fürst auf Nachfrage ab, „fürs Wetter kann ich nichts, so gut sind meine Verbindungen nach oben nicht“. Der Bischof stand zusammen mit dem Rottenburger Oberbürgermeister Stephan Neher auf der großen Bühne vor dem Dom und kochte gemeinsam mit Udo Schneider vom Rottenburger „Hirsch“.

Beide Honoratioren trugen zum Anlass passend Kochschürzen. Neher und Fürst mussten vorab zugeben, dass sie das Kochen nicht erfinden haben. Profi-Koch Udo Schneider wies ihnen daher die niederen Arbeiten des Gemüseschneidens zu, während er sich selbst um Ochsenbäckle in Trollinger-Zwiebelsöbtle kümmerte.

Zwischen dem Gemüseschnippeln blieb genügend Zeit zum Plaudern mit der Moderatorin. So erfuhren die Besucher beispielsweise, dass der Bischof täglich gegen sechs Uhr aufsteht, um noch vor dem „ganz profanen Frühstück“ mit seinem Sekretär zu beten. Allerdings mussten die Gäste

„Fürs Wetter kann ich nichts, so gut sind meine Verbindungen nach oben nicht.“

Gebhardt Fürst, Rottenburger Bischof

auf dem voll besetzten Platz auch miterleben, wie weder Bischof noch der OB das Fenchelgemüse erkannten. Die Moderatorin, klar, schlachtete das weidlich aus.

Neher, ganz Stadtoberrhaupt, vertrat Rottenburg glänzend. Er wies auf den Neckartalradweg hin, auf die Fairtrade-Auszeichnung „als erste Stadt Baden-Württembergs“ und die Schönheiten der Region. Tourismus-Management pur. Am Ende servierte Fürst und Neher die Ochsenbäckle mit Gemüse den Besuchern an den Tischen.

Nicht nur Pommes und Rote

Lange Schlangen hatten sich an den pagodenähnlichen Zelten der Gourmetanbieter gebildet. Es gab an jedem Stand etwas Besonderes. „Wir wollen zeigen, dass Stadtfeste nicht immer bloß Rote, Schupfnudeln und Pommes im Angebot haben müssen“, erläuterte Moderatorin Petra Klein. Stattdessen gab es Speisen, die den Besuchern das Wasser im Mund zusammenlaufen ließen.

Die hiesige Gaststätte „Hirsch“ servierte die erwähnten Ochsenbäckchen oder Gaisburger Marsch, dazu Kässpätzle-Dips und Grießflammeri. Das „FBI Diner“ hatte Highland-Burger vom Alpbüffel und Chickenwings vom Remmingsheimer Teichhuhn im Angebot. Das „Schlosshotel Weitenburg“ punktete mit Saibling-Tatar, Wildragout, Blutwurst-Maultaschen und Schwäbischem Gazpacho.

Auswärtige Gastronomen aus Böblingen, Bietigheim-Bissingen und Höchenschwand präsentierten Köstlichkeiten wie Honauer Lachsforellenfilet, pikanten Rindfleischsalat oder Filet vom schwäbischen Landschwein. Der Musikverein Kiebingen kam eher rustikal daher

und bot Kesselfleisch, Sauerkraut und Leberwurst an. Der Erfolg der Veranstaltung hängt auch mit den moderaten Preisen zusammen: Hauptgerichte kosteten überall nur 7,50, Vorspeisen 3 bis 4,50 Euro.

Gäste von nah und fern

Der Tag hatte mit einem Familienfrühstück der AOK in der Zehntscheuer begonnen. Da gab es Dinkel- und Körnerbrötchen, Hefezopf und Dinkelwaffeln, Käse- und Wurstplatten sowie Fitness-Müsli.

„Wir fahren seit Jahren zu jedem ‚SWR1 Pfännle‘, wenn wir es einrichten können“, sagte Diemar Pfersich aus Ludwigsburg. Gemeinsam mit ein paar Freunden war er am Morgen hergekommen. Rottenburg hätten sie vorher nicht gekannt, sagte er, „aber es ist schön hier“. Selbst aus Bad Krozingen, der „SWR1 Pfännle“-Station des vorhergehenden Wochenendes, waren zwei Ehepaare angereist.

„Wir fahren seit Jahren zu jedem ‚SWR1 Pfännle‘, wenn wir es einrichten können.“

Diemar Pfersich aus Ludwigsburg

„Wir wollten das schöne Wetter nutzen“, meinte Elvira Banner, „und können jetzt beide Orte vergleichen.“ Und? „Der Bad Krozinger Kurpark, in dem dort das ‚Pfännle‘ stattfindet, ist größer. Da kamen noch mehr Leute. Aber hier ist es auch toll“, sagte sie.

Die SWR-Band sorgte derweil für beste musikalische Unterhaltung. Hits vom Feinsten servierte sie, von „American Pie“ über CCR-Hits bis zu Elvis Presleys „Hound Dog.“ Selbst Annette Widmann-Mauz (CDU) hatte Urlaub vom Wahlkampf genommen und sich einfach zum Pfännle abgesetzt.

Vor der Zehntscheuer hatte der Verein MOKKA ein Kinderparadies aufgebaut: Spiele, Rutschen, Kinderschminken. Dazu Werkzeug und Holz, mit dem die Kinder Objekte nach eigenem Gusto zusammenbauen konnten.

Klar, dass der Sonntag auch ein Familienausflugstag war. Am Nachmittag gab es in der Marktstraße kaum noch ein Durchkommen. Den Straßenrand säumten außerdem 20 Anbieter des Bauern- und Erzeugermarktes mit ihren Ständen. Auf dem Marktplatz wurden zwischenzeitlich zusätzliche Garnituren bis in die hintere Königstraße aufgebaut, um des Andrangs Herr zu werden. „Das lobe ich mir“, meinte Frank Bless aus Kusterdingen, „die sind richtig flexibel hier.“

Kochen und Kabarett

Ein Höhepunkt war der Auftritt des Comedians Heinrich del Core. Der schwäbelnde Halbtaliener, „beziehungswise Halbschwabe, wer weiß das schon“ (del Core) unterhielt mit Schwänken aus seinem Erleben. Der Sänger MC Luxliner sang den „Schmeck den Süden“-Song gemeinsam mit der SWR-Band.

Nachmittags folgten zwei weitere Koch-Shows mit „Schmeck den Süden“-Koch Eberhard Braun, der ein Kartoffelgericht zauberte; danach trat Ex-Bundesliga-Fußballschiedsrichter Knut Kircher zusammen mit Markus Ginster, dem Chefkoch auf der Weitenburg, an die Kochplatte.

Wer Interesse hatte, mehr über die Arbeit eines Radiosenders zu erfahren: Der SWR hatte ein halbes Studio mitgebracht, in dem die Moderatoren ihre Arbeit am Mikro und dahinter vorführten. Einen Wermutstropfen für alle Köche gab es dennoch: kein Rezept gegen tränende Augen beim Zwiebelschneiden, wie „Hirsch“-Koch Udo Schneider aufklärte.

Eine Bildergalerie zu diesem Thema bei tagblatt.de/Bilder



So voll war es gestern den ganzen Nachmittag auf dem Marktplatz. Bis zu 200 Kilometer weit reisten die Gäste fürs „SWR1 Pfännle“ an.

Bilder: Faden



OB Stephan Neher mit Moderatorin Petra Klein und Profi-Koch Udo Schneider beim Spätzle-Schaben



Nicht nur die Sonne, auch der Bischof strahlte beim Austeilen der Ochsenbäckchen in Trollinger-Zwiebelsöbtle mit Gemüse.



Hier steht „Schmeck den Süden“-Koch Eberhard Braun mit Landessenderdirektorin Stefanie Schneider und Moderatorin Petra Klein am Herd.



Gesund und regional: Frisches Marktgemüse, in der Pfanne gebraten.



Mit fetzigen Coversongs unterhielt die SWR1 Band den ganzen Nachmittag lang die Gäste.