



Alle Hände voll zu tun hatten Koch Tobias Liebrecht (links) und Zunftmeister Lutz Melzer beim Zubereiten der Schlachtplatten. Das Traditionessen, das dieses Mal zum Mitnehmen angeboten oder wahlweise auch ausgeliefert wurde, kam super an. *Foto: Jochen Schwillo*

Leute loben das leckere Essen der Narren

Vereine Hochbetrieb herrschte am Mittwoch in der Zunftstubenküche. Insgesamt rund 230 Portionen Schlachtplatte wurden dort zubereitet. *Von Jochen Schwillo*

Schwenningen. Lutz Melzer ist ein Routinier hinter dem Herd. Der Schwenninger hat schon des Öfteren in der Zunftstube die Kochjacke übergestreift und leckere Spezialitäten gekocht.

Auch am 11. November traf man den Zunftmeister in der Küche der Zunftstube an, als es daran ging, die Schlachtplatten zuzubereiten. Unterstützt wurde Melzer durch das aktive Narrenzunftmitglied Tobias Liebrecht, einem Profikoch, der ansonsten im Kurhaus in Bad Dürkheim die Gäste kulinarisch verwöhnt. Seit zehn Jahren ist Liebrecht im Beruf und zu den prominentesten Personen für die er schon gekocht hat, gehören Uli Hoeneß oder Bundeskanzlerin Angela Merkel.

„Mit solch einer tollen Resonanz haben wir nicht gerechnet.“

Lutz Melzer
Schwenninger Zunftmeister

Einige Male war Tobias Liebrecht in den letzten Jahren auch in der Zunftstube dabei und unterstützte das Schlachtplattenkochen. Es sei toll, seinen Verein zu unterstützen, betont der Koch. Das Sauerkraut wurde in großen Töpfen zubereitet und mit Lorbeerblättern und mit badischem Weißwein verfeinert. „Ein Schuss Müller-Thurgau gehört einfach dazu“, so Liebrecht.

Kraut und Püree

Insgesamt wurden am Mittwoch über 50 Kilogramm Kraut gekocht. Bei 230 Portionen brauche man die Menge. Nicht fehlen durfte das Kartoffelpüree. Hier

haben die Zunftstubenköche Melzer und Liebrecht über 60 Kilogramm gekocht und reichlich Butter hinzugegeben. „Butter ist ein guter Geschmacksträger“, so Tobias Liebrecht und Lutz Melzer nickte zustimmend.

Die Blutwürste, die Leberwürste, die Bratwürste und das Kesselfleisch kamen von der Schwenninger Metzgerei Jürgen Grötzing. In der Zunftstube wurden die Wurst- und Fleischwaren erhitzt, beziehungsweise frisch gebraten, bevor sie in die Portionsbehälter gefüllt wurden.

Zehn Fahrer auf Tour

Mittlerweile waren die Auslieferungsfahrer da, die noch ihre Touren zugeteilt bekamen. „Wir haben zehn Fahrer“, so Zunftmeister Lutz Melzer. Außer in Schwenningen wurden die Schlachtplatten ins Umland, nach Mühlhausen, Dauchingen, Bad Dürkheim oder Villingen gefahren.

Mit der Auslieferung wurde ab 16.30 Uhr begonnen. Ab dieser Zeit stand auch Florian Schütze, der zweite Zunftmeister, bereit. Im Eingangsbereich der Zunftstube handigte er den Leuten die Schlachtplatten aus, die sie selbst abholten. „Wir achten darauf, dass die Abstandsregeln und Hygienebestimmungen eingehalten werden“, so Schütze.

Nur mit Mund-Nasenschutz durfte die Zunftstube betreten werden und als weitere Sicherheit hatte man einen großflächigen Spuckschutz angebracht. „Wir hatten das vergangene Woche bei einem Testessendurchlauf schon einmal praktiziert und es hat sich bewährt“, so Florian Schütze.

Der größte Teil der Schlachtplatten wurde in der Zeit zwischen 16.30 und 18.30 Uhr abge-

holt oder geliefert. Die letzten Schlachtplatten verließen um 19 Uhr die Zunftstube, um zu den hungrigen Mitgliedern zu gelangen.

„Wir hatten auch viele Besteller aus der Bevölkerung“, so der zweite Zunftmeister Schütze.

Am Ende dieses arbeitsreichen Tages bei der Narrenzunft blickten ein glücklicher Zunftmeister Lutz Melzer und ein zufriedener Tobias Liebrecht auf die Aktion zurück. „Mit solch einer tollen Resonanz haben wir nicht gerechnet“, freut sich der Schwenninger Zunftmeister über das große Interesse an dieser „zünftigen Schlachtplatte“, die in dieser Form erstmals so angeboten wurde. Dass es den Leuten geschmeckt hat, erfuhren die Helfer im Nachgang des Schlachtplattenessens.

Luftschlangen und Konfetti

Jetzt hoffen die Narren, dass irgendwann mal wieder die Zunftstube öffnen darf. Diese hat man in den letzten Wochen und Monaten renoviert und auf Vordermann gebracht. Eigentlich wollte die Narrenzunft im Mai ihren zehnten Geburtstag in den Vereinsräumen an der Sturmbühlstraße 28 feiern. Daraus wurde nichts. Gleich nach der Fasnet war Schluss mit dem Vereinsleben. Man musste schon aufs Sommerfest und das Herbstfest verzichten. Doch das Schlachtplattenessen wollte man anbieten – auch wenn es dieses Mal etwas anders war. „Das ist auch ein gutes Zeichen, dass es die Narrenzunft noch in der Öffentlichkeit gibt“, stellte zufrieden ein Schwenninger fest.

Jeder, der eine Schlachtplatte orderte, bekam zum Essen einen Brief, womit sich die Narrenzunft über die Unterstützung be-

dankte. Unter normalen Umständen hätte man die Schlachtplatte in der Zunftstube gegessen und um 11.11 Uhr auf die nächste Fasnet angestoßen. Da dieses Jahr aber anders war, waren dem Schreiben noch Luftschlangen und Konfetti beigelegt, damit die Leute die Schlachtplatte närrisch dekorieren konnten, um Bilder im Internet zu posten.

„Ein kleiner Hauch von Fasnet“

Sonja Kuner berichtet, dass es eine tolle Idee war. „Wir haben uns über die Luftschlangen gefreut, mit Prosecco angestoßen und den Narrenmarsch laufen lassen, damit ihn ja jeder hört“, sagte sie. Andrea Pflug machte mit ihren Freunden und Bekannten eine Zoomparty und man stieß nach dem Essen mit einem Verdauerschnäpsle auf die kommende Saison an. „Gut dass sich die Zunft in Erinnerung gebracht hat“, so die Schwenningerin. Im Familienkreis verspeiste Norbert Schütze die Schlachtplatte. „Wir hatten einen kleinen Hauch von Fasnet“, sagte er.

Peter Cechan in Mühlhausen schmeckte das Essen hervorragend. Mit „Narri-Narro“ und einem leckeren Wein aus Gläsern mit dem Hanselbild wurde bei Birgit Bössinger und der Familie dieser 11. 11. gefeiert. Am närrisch gedeckten Tisch schmeckte die Schlachtplatte noch mal so gut.

Auch Ehrenzunftmeister Ralf Prätzas zeigte sich begeistert von den närrischen Kleinigkeiten im Kuvert und schmückte seinen Tisch. Normalerweise hätte er seine Schlachtplatte in der Zunftstube genossen. Umso mehr freute er sich über den Lieferdienst, berichtet der Schwenninger, dem an diesem 11. 11. ein leises „Narri-Narro“ über die Lippen kam.

Schlachtplatte wird zum Erfolg

Narrenzunft | Aktion kommt bei Bestellern super an

■ Von Erich Bieberstein

VS-Schwenningen. Der Elfte-Elfte und somit das »Einläuten« der anstehenden Narrensaison fiel bei der Narrenzunft etwas anders aus, als man sich dieses hätte vorstellen können. Trifft man sich normalerweise an diesem Tag in der Zunftstube, lässt um 11.11 Uhr den Narrenmarsch ertönen und stößt auf die kommende Fasnet an, so war dieses Jahr lediglich ein Blick in die Baustelle im Zuge der Modernisierung der Zunftstube möglich.

Doch beim Vorbeigehen bekam man bereits in den Morgenstunden mit, in der Zunftstube geht was, und ein leckerer Duft strömte aus dem Fenster. Hintergrund war, dass in der Küche kräftig gekocht wurde, denn die traditionell an diesem Tag zu servierende Schlachtplatte gab es dieses Mal »to go«.

Bei der Zunft ist bereits seit Frühjahr die Zunftstube komplett geschlossen, und so machte sich der Narrenrat Gedanken, wie die Mitglieder für die Schwenninger mal eine besondere Aktion starten können. Das Ergebnis: die närrische Schlachtplatte.

Schnell fanden sich einige Helfer, es wurde publik gemacht und der Erfolg gab den Verantwortlichen recht. Schließlich kamen fast 250 Bestellungen herein, und so hatten die Helfer den ganzen Tag alle Hände voll zu tun.

Tobias Liebrecht, als gelernter und leidenschaftlicher Koch, war mit Zunftmeister Lutz Melzer in der Küche. Dort wurden Sauerkraut, Kartoffelpüree sowie Kesselfleisch und Schlachtwürste vorbereitet.

Ab 17 Uhr gingen zehn Zustellfahrzeuge dann auf die Strecke und lieferten die vielen Essen, bestens in Wärme-

boxen eingepackt, in die Haushalte. Das große Lob der Empfänger war der Lohn. Dass es eine närrische Schlachtplatte war, kam beim Öffnen des mitgeschickten Umschlags zu Tage, denn jeder bekam Konfetti und Luftschlangen mitgeliefert. Aber auch ein Dankeschreiben sowie einen Aufruf, für die Homepage der Zunft Bilder zu senden, waren beigelegt.

»Für uns war der Erfolg bombastisch und wir sind überwältigt von der tollen Resonanz«, bilanzieren Vize-Zunftmeister Florian Schütze und Ratsfrau Eva-Maria Melzer unisono.

Vor besondere Herausforderungen wurde man durch die Corona-Vorschriften gestellt, so gehörten Mundschutz ebenso selbstverständlich dazu wie ausreichend Abstände. Deshalb gab es auch keinerlei Bewirtung im Gastraum der Zunftstube.



Das Team der Schwenninger Narrenzunft portioniert die Schlachtplatten.

Foto: Bieberstein