

Gäubote am 28.09.2013

## Kostbarkeiten und Köstlichkeiten

**Affstätt: "Kulinarischer Flohmarkt" fördert schon fast antike Küchenschätze zutage**



Was die Wirte in Herrenberg entbehren können - beim kulinarischen Flohmarkt gibt es Abnehmer GB-Foto: Holom

Die Herrenberger Gastronomen haben ihre Dachböden ausgeräumt. Auf dem "kulinarischen Flohmarkt" des Herrenberger GastroNet im Gasthof Linde zu Affstätt gab es Küchengeräte zu erstehen und Köstlichkeiten aus der Region zu probieren.

Der Reinerlös kommt dem Freibadförderverein zugute. Was haben Restaurants mit Freibädern zu tun? Auf den ersten Blick nichts, sieht man einmal von den Snackbars und Gastronomien in den Bädern ab. Nicht so in Herrenberg: Das GastroNet sammelt mit seinem "kulinarischen Flohmarkt" für den Freibadförderverein. "In unserem Netzwerk waren alle Feuer und Flamme für die Idee, eine Benefizveranstaltung zu organisieren", berichtet Karl Sammet, Sprecher des Zusammenschlusses aus 15 Herrenberger Gastronomiebe-

trieben. Viele der Betriebe hätten in ihren Lagern allerlei alten Krimskrams aus der

Küche und den Gasträumen gehortet. Diese Goldstücke bringen die Gastronomen in ihrem "kulinarischen Flohmarkt" im Gasthof Linde an die Leute. Der Reinerlös wird dem Freibadförderverein für den Bau des neuen Herrenberger Bades gespendet.

Mächtiges Nudelholz

Allerlei antikes Geschirr, alte und neue Küchengeräte und die eine oder andere Kuriosität liegen auf den Tischen im Festzelt der Linde aus. "Wir hauen alles raus, was wir im Schatzkammerchen gefunden haben", sagt Frank Simanowski vom Ramada-Hotel. Vor ihm liegt eine alte Kaffeemühle aus dem frühen 19. Jahrhundert. "Da ist noch das Kaffeepulver drin, das zuletzt gemahlen wurde", meint Simanowski. Linden-Wirt Ingo Willms präsentiert "alte Erbstücke vom Dachboden der Linde". Fein verzierte Silberlöffel aus Urgroßmutterns Tagen liegen neben einem uralten Bügeleisen, kunstvollen Bierhumpen und einem betagten Tischfeuerzeug. Der Herrenberger Schlosskeller hat ebenfalls die Küche ausgemistet. Ein riesiger Pürrierstab aus der Großküche steht zum Verkauf, ebenso eine alte Kasse und eine Schneidemaschine extra für Currywurst sowie ein mächtiges Nudelholz. "Das geht vorzugsweise an verheiratete Frauen", scherzt Susanne Wagner, Angestellte im Schlosskeller. Dort habe man kürzlich alle 100 Weingläser komplett ausgetauscht, ebenso Teller und weitere Gläser, erzählt sie. Die alten Sets wechseln nun auf dem "kulinarischen Flohmarkt" die Besitzer.

Doch die Wirte bieten auch Dinge feil, die in einer Küche so gar nichts zu suchen haben. Am Stand des Hotelgasthofs Hasen beispielsweise findet sich ein uralter Käfig für Kanarienvogel, gewunden aus feinem Stahl, umspannt von einem prächtig gravierten Metallband und geschmückt mit bunten Kunstblumen. Herrlich skurril, und in der Küche völlig fehl am Platz ist auch ein Ratgeber aus dem Jahr 1927: "Bonfilie. Oder: Gutgemeinte Worte an katholische Töchter", von Herrn F.L. Baernreither. Das Werk, aufgetaucht irgendwo im Hotel Ramada, ist "approbiert und empfohlen von Hochwürden Bischof von Linz", verspricht die Unterzeile.

Weniger skurril, aber nicht minder kreativ geht es im zweiten Raum des "kulinarischen Flohmarkts" zu, jenem, indem die Köche tun, was sie noch besser können als feilschen: kochen. Die Osteria da Gino brät Salsiccia Ciabatta, der Schlosskeller bietet Nudeltaschen mit Birnen-Käsefüllung an. Forellen gibts vom Hasen. Und der Landgasthof Adler kocht seinen Heckengäulinsensalat ausschließlich mit Zutaten aus der Region, erzählt Adler-Wirt Wilhelm Bühler. Flugs darauf holt er sich am Stand nebenan ein paar Tipps zur Zubereitung von Schnecken von Rose Bahlinger, die den Escargot-Service leitet. "Für uns ist das auch ein bisschen eine Fortbildung", meint Wilhelm Bühler lachend. "Wir tauschen uns aus und lernen voneinander."

Als Rose Bahlinger und ihr Mann Walter vor einigen Jahren den Escargot-Service gründeten, wollten sie eine französische Spezialität, die Weinbergschnecken, in Herrenberg etablieren. Die Schnecken selbst werden aber nicht aus Frankreich importiert. "Unsere Schnecken kommen direkt von nebenan, aus Kuppingen", berichtet Rose Bahlinger. Das Know-how jedoch stammt aus dem Feinschmeckerland Frankreich. "Wir sind durch Frankreich gereist, haben uns umgeschaut und alle Tricks gelernt, wie man Schnecken

kocht", erzählen Walter und Rose Bahlinger. Die Tiere sind zu Beginn nicht größer als ein Viertel eines Fingernagels, dann wachsen sie einige Monate, werden "geerntet" und in Gläser eingelegt. Die Bahlingers bereiten sie dann mit ihrer hausgemachten Soße zu. In ganz Baden-Württemberg kommen die Schnecken aus Kuppingen auf den Tisch. "Insbesondere auf Märkten frankophiler Städte wie der Universitätsstadt Tübingen ist die Nachfrage groß", erzählen die Bahlingers.

MICHAEL MANGOLD