

LOKALTERMIN: »ZUM SCHOCKELGAUL« IN FORST

Gastronomische Institution

Man kann es nicht anders sagen: der „Schockelgaul“ ist eine Institution. Seit 1980 führt Carmen Emrich die gemütliche Weinstube in der Forster Weinstraße, die ein großes Stammpublikum hat. Und das ist dafür verantwortlich, dass die Küchenchefin seit geraumer Zeit mit den immer gleichen Kreationen aufwartet. „Die Gäste wünschen nichts anderes“, erzählt die Wirtin mit Leidenschaft, die kulinarisch aber durchaus über ein großes Repertoire verfügt, wel-

nisse sind ihr dabei sozusagen in die Wiege gelegt worden, schließlich war der Vater Metzgermeister. Wichtig ist für die Golferin mit Handicap 28 zudem eine ordentliche Ware – und die kommt zu einem angenehmen Preis-Leistungs-Verhältnis auf den Tisch.

Konstanz herrscht nicht nur im Speisenangebot, zu dem selbstverständlich die Pfälzer Klassiker zählen. Im Service wirkt schon seit „Ewigkeiten“ Juliane Rieder, die freundlich und aufmerksam für die Gäste da ist. Die mögen das Flair der Weinstube (50 Plätze, 40 sommers im Hof) die mit allerlei Dekoration, auch diversen Schaukelpferden gefüllt ist. Die stammt teils von zufriedenen Besuchern, die mit den Mitbringseln Verbundenheit und Zuneigung zum „Schockelgaul“ vermitteln wollen und teils schon in der dritten Generation in die Weinstube kommen.

Auf Bewährtes setzt Carmen Emrich ebenfalls bei den Weinen, nämlich auf die Produkte von Forster Weinbaubetrieben wie Lucashof, Margarethenhof, Spindler oder Mosbacher, die zu Viertelpreisen ab 2,90 Euro zu haben sind.

Wer im „Schockelgaul“ einen Tisch ergattern will, sollte zwingend reservieren, denn das Lokal ist stets gut gefüllt. | Markus Giffhorn



Markenzeichen: „Schockelgaul“.

INFO

»Zum Schockelgaul«, Weinstraße 96, 67147 Forst, Telefon: 06326 5669, Internet: www.schockelgaul.de, Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 17-24 Uhr (Küche bis 21 Uhr), Sonntag 12-23 Uhr (Küche 12-14 und 17-20.30 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetage)

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“, „Ganz Gourmet“. Logos zeigen die Art von Gastronomie. „Lokaltermine“ werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Die Lokale werden anhand von Kriterien wie Speisenangebot und Preis-Leistungs-Verhältnis ausgewählt.



Klassiker des Hauses: Cordon bleu.



Klassischer Stil: Blick in die Weinstube.

| Fotos (3): Linzmeier-Mehn



ches dann schließlich für Gesellschaften oder bei Feiern umgesetzt wird. Aber an den Klassikern wie etwa dem fast schon berühmten saftigen Cordon bleu (12,59 Euro) gibt es nicht zu rütteln. Zu ihnen zählt ebenfalls das gerne nach Wunsch geschnittene Rumpsteak (17 Euro), das auf den Punkt gebraten etwa mit einer pikanten Pfeffersauce und schmackhaften Bratkartoffeln auf den Tisch kommt. Dass die gebürtige Lindenbergerin sich mit der Zubereitung von Fleisch auskennt, zeigt Carmen Emrich auch beim panierten Schnitzel (11 Euro) oder dem ebenfalls begehrten Lendenspieß (ab 11,50 Euro). Die Grundkennt-