



Neue Leitung und alte Klassiker: Zum Schockelgaul in Forst

Forst

ZUM SCHOCKELGAUL

NEU

(Fast) alles beim Alten – und das ist auch gut so. Zwar übernahm Anfang 2018 Nana Forell als neue Chefin und Köchin die Pfälzer Traditionsgaststätte, doch der gemütlich-rustikale Charme sowie die Klassiker der Speisekarte blieben erhalten. Wieso auch nicht? Das seit 1980 bestehende Weinlokal ist schließlich eine Institution! Und in der fühlen sich die Stammgäste nach wie vor, aber auch Neulinge, sichtlich wohl – sofern sie einen Platz ergattern. Die je sieben Tische drinnen und draußen sind nämlich schnell besetzt. Auch wir hatten Glück, für einen Sonntag noch reservieren zu können, kamen extra vor Beginn der offiziellen Warme-Küche-Zeiten und konnten uns gemütlich vorab ein Schmalztöpfchen sowie den geräucherten Lachs

schmecken lassen. Dazu wählten wir einen Tropfen aus der gut sortierten Weinkarte, die den Weinort Forst umfassend abbildet. Wer sich durch die weltberühmten Lagen des Ortes probieren will, hat hier die Möglichkeit, denn diese werden von je zwei Weingütern repräsentiert – davon viele auch im offenen Ausschank.

Pünktlich zur Öffnung der warmen Küche um 17 Uhr füllte sich dann das Lokal mehr und mehr, und wir waren froh, bereits bestellt zu haben und somit als erste Gäste in den Genuss der deftigen Spezialitäten zu kommen. Einen der Klassiker, das Cordon Bleu, mussten wir natürlich probieren – und waren begeistert. Kross gebraten, mit würzigem Emmentaler gefüllt und mit Bratkartoffeln ser-

viert, wie man sie sich wünscht: knusprig, aber keineswegs trocken, zart, aber kein bisschen matschig. Genial! Auch das Schnitzel und die dazu geordnete Pfeffersauce überzeugten vollauf, und wir sind uns sicher, dass Rumpsteak, Lendenspieß oder Pfälzer Teller unsere Erwartungen ebenso erfüllt hätten. Die auch noch zu probieren, haben wir allerdings nicht geschafft. Zwar können Gäste bei den Hauptgängen zwischen den Portionsgrößen wählen, doch schon die normale Größe ist recht üppig bemessen. Da bleibt eigentlich kaum noch Platz für ein Dessert. Angeboten werden Eis und das warme Schokoküchlein trotzdem und stellen sicher, dass hier wirklich niemand hungrig nach Hause geht. *ccn*

AUF EINEN BLICK

Zum Schockelgaul

Weinstr. 96, 67147 Forst

☎ (0 63 26) 56 69

www.schockelgaul.de

Inhaber: Nana Forell

Küchenchef: Nana Forell

Öffnungszeiten: 17.00 - 23.00,

So 12.00 - 22.30, Ruhetag: Mo, Di

2 Gasträume, 45 Sitzplätze,

40 Sitzplätze im Freien

H: 9,00 - 20,00

F: 18,00 - 48,00 **O:** 3,40 - 6,40

Zahlungsarten: **EC**



Küche	Ambiente	Service	Weine
***	***	***	***

FAZIT

Hier passt wirklich alles zusammen: Im rustikalen Ambiente werden auch unter neuer Leitung große Portionen serviert. Die Stimmung ist familiär, die Bratkartoffeln sind legendär!