

Fellbacher Zeitung
4. August 2014

Pikante Paprika vernascht süße Früchte

Rommelshausen Juroren verkosten beim Bürgerfrühstück 32 Gsälz-Proben. *Von Eva Herschmann*

Rosemarie Keller und ihre Mit-Jurorin Ute Bormann waren sich einig. Die „Pikante Paprika“ sei eine geschmackliche Offenbarung, erklärten die beiden erfahrenen Hausfrauen und schleckten ihr Einweg-Löffelchen genüsslich ab. Auch beim Rest der Jury kam das rezente Rezept von Claudia Eppler an. Am Ende hatte das scharfe Nachtschattengewächs sogar alle süßen Konkurrenten vernascht und landete beim „1. Kernener Gsälz-Wettbewerb“ auf dem ersten Platz.

Schon immer haben die Besucher zum Bürgerfrühstück – veranstaltet von Bürgernetz und Bürgerstiftung – ihre selbst gemachten Marmelade, Konfitüren und fruchtigen Gelees mitgebracht. Doch diesmal hatten die Gastgeber auch noch einen Gsälz-Wettstreit ausgelobt. 32 Kostproben reichten die Kernener ein – von zuckersüß bis deftig-scharf – und die vierköpfige Jury verteilte bei einer Blindverkostung Punkte für Geschmack und Originalität.

Zwischen Bürgerhaus-Bauzaun und „Römer“ Rathaus packten am Samstag fast 100 Frühstücksgäste ihr reichlich mitgebrachtes Essen aus: Eier, Käse, Wurst, Brot, Butter – und natürlich Gsälz. „Bloß Gsälz – bloß ned“ war die dritte Auflage des Bürgerfrühstücks überschrieben. Das Trio Vlasina – mit Namensgeber Dieter Vlasina (Klarinette/Saxofon), Manfred Brade (Piano) und Rudolf Schmid (Bass) – spielte dazu die passende Tischmusik, und der in doppeltem Wortsinn junge Chor von Claudia Parisi präsentierte „Coole Hits für coole Kids“.

Während sich die Gäste dem genüsslich-gemühtlichen Schmausen hingaben, konzentrierten Rosemarie Keller, Ute Bormann, Dagmar Schmid und Daniel Storck alle ihre Sinne auf die vor ihnen aufgereih-



Die vierköpfige Jury verteilt bei der Blindverkostung Punkte für Geschmack und Originalität.

Foto: Eva Herschmann

ten Genüsse im Glas. In den Kochtöpfen der Gemeinde werden die unterschiedlichsten Früchte verarbeitet: vom Gelbe-Rüben-Gsälz und Blutorangenmarmelade über die Kombinationen Mirabelle-Pflaume, Heidelbeer-Erdbeer, Birne-Kiwi oder Zwetschgen-Schoko, bis hin zum Dornfelder- oder Sekt-Gelee. Immer wieder tauchten die Wertungsrichter ihre Löffelchen ein, schmeckten, schluckten und kauten auf

Brot herum, um den Gaumen zu neutralisieren und für den nächsten Genuss vorzubereiten.

Karl Rüdiger Marions „Kernen pur“ sammelte viele Punkte, auch für die originelle Geschichte, die hinter dem Produkt steht. Die Früchte für die Marmelade stammen je hälftig von einem Kirschbaum auf Gemarkung Rommelshausen und einem, der in Stetten in der Nähe des Regenüber-

laufbeckens steht. „Die Römer Früchte waren größer, aber die aus Stetten haltvoller“, sagte Marion und nahm stolz Urkunde und Preis für den zweiten Platz entgegen. Den Rang teilte er sich mit seiner Frau Irene. Deren Gsälz mit Namen „Stetten Streertarts“ aus türkischen Kirschen und einheimischer Mirabelle, die am Straßenrand wuchsen, überzeugte die Geschmacksnerven der Juroren ebenfalls.