

Zeit & Raum-Azubis pflegen norddeutsche Bräuche in Nürnberg

# Keine Kohlfahrt ohne Teebeutel-Weitwurf

Von CLARA GRAU (TEXT) UND UWE NIKLAS (FOTOS)

Wenn in Norddeutschland zarter Wind über die Felder bläst, hat der Grünkohl, Hinzuhosen, Panninen, Freundeskreis, die ganze Betriebsmasche, sich Winter für Winter zu Kohlfahrten auf. Nach einem Spaziergang mit Gesang, Spielen und oftmals hochprozentiger Stärkung kehrt man in einem Landgasthof ein, um das Gemüse mit fettreichen Würsten zu verspeisen.

Auch wenn der Nürnberger in der Regel auf sein Schäufele schwört, ist er doch willföhrig und fremden Bräuchern gegenüber aufgeschlossen. Zur Kohlfahrt der „Zeit & Raum“ fanden sich sieben stagewanderten Nordlichtern noch viele Menge echte Franken ein.

Dichtes Schneewetter hält die fast 20 Kohlfahrer vor dem Innenstadtleuchter um Drei Azubis vorleiten die Ausrüstung für den Abend. Jeder Gast bekommt ein stabiles Schnapsglas in die Hand gedrückt. Thomas „Damm“ Spröck packt darauf die Wegführung in einem Bollerwagen eine Kiste Pilsener Bier und zwei Flaschen Schnaps. „An jeder Ecke gibt es einen Korn“, erklärt der Initiator der Kohlfahrt, Der leitbare Zeit & Raum-Küchenchef und jetzige Sous-Chef im Pilsner stammt aus Bremerhaven – einer echten Grünkohl-Hochburg.

### Kulinarische Deutschlandreise

Auf die erste „Ecke“ treffen die Kohlfahrer schon nach wenigen Metern. Als Überraschungsgast wartet am Schindlarm Liedermacher El Mago Manu mit seiner Gitarre und schmiebt der Gruppe „Hamburg meine Perle“ entgegen. Vom Ellstrand geht es aber ganz schnell wieder zurück an die Panninen. Zwei angehende Köche werden mit Sauren Zöpfeln, die im handlichen Glas serviert werden. „Wir machen eine kulinarische Deutschland-Reise“, erklärt



Mit dem Bollerwagen durch die Stadt: Kirsten Björning, Jasmin Zetzel und Manuel Kehrer haben die Kohlfahrt mit organisiert.

Manuel Kehrer, der eine Ausbildung zum Restaurantfachmann macht, das Konzept des Bundtages.

Nur wenige Meter weiter, an der Brücke zum Obereck, ist die Gruppe schon in Thüringen angelangt. Es gibt Bratäpfel mit Bierwürst, Rotiswibeln und Kartoffelstampf. Ein Rezept namens „Oma“, verrät Kochchef Christian Thiemer, der aus Ehrhart stammt. Später führt der Weg noch nach Sachsen (Quarkkekchen mit Apfelsaft und Zimt) und Hamburg (Fischbällchen mit Rot-Beets-Dip und Kartoffelsalat).

Die kleinen Leckerbissen haben die angebenden Köche und Restaurantfachleute in Eigenregie vorbereitet und in Wärmeboxen zu den vier Stationen gebracht. Einmal im Monat organisieren die Azubis von Gasthof Pilsner und Zeit & Raum unter dem Titel „Punk-Quisine“ einen „Themenabend“. „Wir kümmern uns um alles – vom Einkauf der Dekoration über die Menü-Zusammenstellung, bis zum Service und den Cocktails“, sagt Manuel Kehrer. Und natürlich suchen sie sich immer Herausforderungen – etwa Flambieren am Tisch oder ein besonders raffiniertes Rezept.

Während ein Teil der Azubis das Geschirr dozert abräumt und die Wärmeboxen fast unbemerkt wegrägt, motiviert El Mago Manu die Kohlfahrer zu gemeinsamen

Gesangs- und Tanz- und Gesangsperformance wärmt sich die Gruppe am Bauhof für die letzte Etappe auf. Nach rund zwei Stunden erreichen die Teilnehmer das Königstor. Bevor es an die Kohlfahrt im Gasthof Pilsner geht, werden noch Meister in typisch norddeutschen Spielen ermittelt: im Teebeutel-Weitwurf zum Beispiel.

### Gesundes Gemüse mit zierlich leiten Würsten

Eine ganze Schächtel Teebeutel landet mehr und auch im frischen Schneee. Einige erfahrene Kohlfahrer zeigen Techniken für einen möglichst weiten Wurf. Derweil arbeiten die Azubis im ersten Stock des Gasthauses in der Königstraße auf Hochverres. Verschiedene Biere werden geschöpft, Kartoffeln, Grünkohl, Würste und gekochter Schweinebauch auf großen Platten angerichtet. Der massive Holztisch ist mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Kerensleichen bedeckt.

Schall alle Gäste sitzen, tragen die umgebenden Restaurantfachleute auf. „Sehr locker, sehr deftig, genau das Richtige bei der Kälte“, findet ein Franke, der über Freunde aus Nieder-

sachsen und Schleswig-Holstein Gefallen zu den norddeutschen Traditionen gefunden hat.

Die dunkelgrünen, krausen Blätter haben einen herb-süßen Geschmack und sind sehr gesund, weil einer der Azubis Fast so viel Vitamin C wie in Paprika und viele Mineralstoffe seien im Grünkohl enthalten. Weniger Lob durfte die herzhaften Fleischmahlzeit bei Exklusivessenszeiten einbringen. Grützsuppe, gekochter Schweinebauch und Pilsnerwurst sind fett – aber sehr schmackhaft. Koch Damm importiert die Würste direkt aus seiner Heimat Bremerhaven. Im Pilsner haben die Gäste ihren Hunger gestillt. Zeit für eine Showeinlage: Mit sicheren Handbewegungen flambieren die Azubis Crêpe Suzette – eine Premiere. „Wir haben das noch nie gemacht und gerade erst die Anleitung gelesen“, verrät Jasmin Zetzel.

➔ Weitere Punk-Quisine-Termine unter <http://www.zettl.net/>



Kulinarische Deutschlandreise: Vor dem Bildungszentrum gibt es Hamburger Fischbällchen.



Technik ist alles: Nordlicht und Kohlfahrt-Initiator Damm macht beim Teebeutel-Weitwurf am Pilsnerhof einen in die Höhe.