

LOKALTERMIN: »ZUM SCHOCKELGAUL« IN FORST

Immer wieder überzeugend

Seit 1980 gibt es das Weinlokal „Zum Schockelgaul“ in Forst schon. Und Nana Forell, die im Januar des vergangenen Jahres das Haus von der langjährigen Besitzerin Carmen Emrich übernommen hat, freut sich darüber, dass wie schon zuvor viele Stammgäste kommen. Und die wissen vor

bei im Standard unverändert, wird ergänzt durch saisonale Angebote, zu denen derzeit das panierte Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren gehört (15,80 Euro), das zart und saftig mit angenehmer Würze zubereitet ist und von den beim Publikum ebenfalls sehr beliebten Bratkartoffeln begleitet wird. Und natürlich haben wir auch das Rumpsteak probiert (19,50 Euro), das wahlweise mit Zwiebeln, Knoblauchbutter oder Pfeffersauce zu haben ist und das ebenfalls überzeugte. Wichtig ist Nana Forell, Produkte aus der Region zu nutzen, sie kauft alles im Umkreis von zehn Kilometern ein.

„Manche Gäste kommen schon seit 30 Jahren“, sagt Nana Forell. Sie schätzen nicht nur das Essen, sondern auch die authentische Atmosphäre einer Weinstube. Gemütliche Holztische, holzvertäfelte Wände, zahlreiche kunstvolle Gemälde prägen das Ambiente und natürlich der allgegenwärtige Schockelgaul an der Decke, von dem sich die Kinder wünschen, nur einmal darauf reiten zu dürfen. Wer das Lokal häufiger besucht, für den ist es ein wenig wie Heimkommen. Das war auch stets das Gefühl, das die jetzige Besitzerin hatte, wenn sie

im „Schockelgaul“ zum Essen war. Dass dazu ein ordentlicher Pfälzer Wein gehört, versteht sich von selbst. Die Karte listet alle Forster Weingüter und Lagen (Viertel ab 3,40 Euro), die besonderen Lagenweine gibt es auch als Flaschen. „Da wird schon mal ein Großes Gewächs zum Cordon bleu getrunken“, so Forell. | Markus Giffhorn

INFO

»Zum Schockelgaul«, Weinstraße 96, 67147 Forst, Telefon: 06326 5669, Internet: www.schockelgaul.de, Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 17-20.30 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr (Küchenzeiten: 12-14 und 17-20 Uhr, dazwischen kalte Pfälzer Gerichte) Montag und Dienstag Ruhetage, 42 Plätze innen und ebenfalls 42 im Hof

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.



Für den kleinen Hunger: Käsebrett.

| Foto: frei



Schockelgaul als Markenzeichen: Blick in die Weinstube.

| Foto: frei



allem die Klassiker schätzen: das Cordon bleu mit Pommes oder Bratkartoffeln und Salat (16 Euro) oder den Lendenspieß mit Knoblauchbutter, Zwiebeln und Krustenbrot (15,50 Euro). Forell selbst, eigentlich Kommunikationsdesignerin, die große Museumsprojekte begleitete, zählt im übrigen auch zu jenen Genießern, die schon lange Zeit in den „Schockelgaul“ kommen. „Schon im Alter von zwei Monaten war ich hier zu Gast“, erzählt sie schmunzelnd.

Nun steht die gebürtige Deidesheimerin, die schon viel in der Gastronomie arbeitete, hinter dem Herd und kocht ganz nach dem Konzept ihrer Vorgängerin – eine vornehmlich Pfälzer Küche, die vor allem Fleischfans anspricht. Die Speisekarte bleibt da-