



Für Erwin Müller aus Burgpreppach (links) ist das Entenpfeffer-Essen in Ibind ein Pflichttermin. Er bestellt das traditionelle Kirchweihgericht jedes Jahr vor, damit er nicht leer ausgeht.

BLUTIGES ZUR KIRCHWEIH

Sogar die Füße schmecken

Entenpfeffer-Essen hat eine lange Tradition / Soßenflecken auf Hemd gehören dazu

VON MONIKA GÖHR

Für den einen ist es eine köstliche Leibspeise, der andere graut sich alleine schon vor dem Anblick. Die Rede ist vom Entenpfeffer in Blutsoße – in vielen fränkischen Dorfwirtschaften ein beliebtes traditionelles Kirchweihessen.

IBIND - Seit Wochen freut sich Erwin Müller aus Burgpreppach schon auf die „Iwinner Kerwa“, denn dort gibt es im Gasthaus Faber-Rädlein, wie allseits bekannt ist, den besten Entenpfeffer weit und breit. Deswegen ist der Kirchweihfreitag in Ibind für ihn auch ein Pflichttermin. Weil der Andrang der Entenpfefferfreunde erfahrungsgemäß groß ist, geht Erwin Müller auf Nummer sicher und bestellt sein Kirchweihessen immer vor.

Da ist der Burgpreppacher Rentner übrigens nicht der einzige. Zwei ältere Frauen aus Lendershausen und Marbach stehen im Gang des Gasthauses und schwärmen der Köchin Christa vor, wie gut der Entenpfeffer heuer wieder war. „Einfach ein Gedicht“, sind sie sich einig. Vor allem die Soße hat den beiden bestens gemundet. „Die ist immer am besten. Den letzten Rest haben wir sogar mit dem Löffel zusammengekratzt“, schmunzeln beide. Dass der Entenpfeffer hauptsächlich mit den Händen gegessen wird, schreckt die Frauen nicht ab. „Das Abzausen ist doch keine Arbeit. Die wirkliche Arbeit beim Entenpfeffer hat die Köchin.“

Christa Rädlein ist Gastwir-



Ein echter Genuss für Entenpfeffer-Liebhaber: die „Datscher“.

FOTOS: MONIKA GÖHR

tin, Köchin und zugleich überzeugte Entenpfeffer-Feinschmeckerin. Vier Tage vorher begannen schon die Vorbereitungen für das traditionelle Kirchweihgericht. Die 21 Entenpfeffer-Lieferanten – alle Tiere stammen aus eigener Aufzucht, wurden in einem Burgpreppacher Geflügelhof geschlachtet. Danach beginnt für Christa Räd-

lein die eigentliche Arbeit: Die Geflügelteile werden mit Suppengemüse und Zwiebeln abgekocht. Hierzu stehen vier bis fünf Töpfe auf dem Herd, denn Hälse, Flügel, Herz, Leber, Magen, Kopf und „Datschen“ – wie man die Entenfüße auf Fränkisch nennt, werden nicht zusammengewürfelt, sondern einzeln gekocht, damit man es später leichter beim Sortieren hat. Schließlich soll jeder Gast ja auch das Gleiche auf dem Teller haben. So besteht ein Entenpfeffer immer aus einem Hals, zwei Flügeln, zwei „Datschen“, einem Magen einem Herz und einer Leber. Folglich ergeben 21 Enten auch 21 Entenpfeffer.

Wer glaubt im Entenpfeffer sind auch Nieren, der ist nicht richtig informiert, denn Enten haben überhaupt keine Nieren! Damit die Ente beim Essen nicht zuschauen muss, serviert Christa Rädlein den Entenpfeffer ohne Schnabel und Augen. „Das ist irgendwie ästhetischer“, so die Fachfrau.

Das Blut der Enten wird mit Essig aufgefangen. „Das macht schon der Schlachter“, informiert die Köchin. Blut und Essig, das sind die Grundbestandteile der dunkelbraunen Soße. Hinzu kommt noch der Gemüsesud, alles zusammen wird süß-sauer abgeschmeckt. Danach fehlt nur noch ein guter Schuss Weißwein – und die Entenpfeffer-Soße ist perfekt.

Die Zubereitung des Entenpfeffers liegt ganz allein in den Händen von Christa Rädlein. „Das ist meine Spezialität, da darf niemand anders ran“. In der Küche sind zwar viele Helfer fleißig bei der Arbeit, die

kümmern sich dann um die Klöße, das Sauerkraut und die anderen Kirchweihbräten.

In der Wirtsstube sitzen schon viele hungrige Gäste. Darunter auch Corona und Frank Görlitz. Beide kennen Entenpfeffer nur vom Hörensagen, darum sind sie gespannt, was sie nun erwartet. Schon an ihrer Kleidung erkennt man, dass sie keinerlei Erfahrung mit Entenpfeffer haben: Corona hat eine weiße Bluse an, Frank ein beiges Hemd. Ganz anders Heinz Göhr, er gehört schon zu den Profis, trägt vorsorglich einen grauen Pullover. Da fallen die Flecken nicht so auf.

Als die Bedienung die erste Entenpfeffer-Schüssel hereinträgt, verzieht Corona Görlitz erst ein wenig das Gesicht. „Oje, das soll ich wirklich essen?“ Doch bestellt ist bestellt, nun gibt es kein Zurück mehr, auch wenn sie etwas neidisch



Dieter Achtziger füllt den Entenpfeffer in die Schüssel. Zubereitet wird er von Christa Rädlein.



Das Gezuzel ist gewöhnungsbedüftig, findet Corona Görlitz, die Entenpfeffer zum ersten Mal probiert.

auf die Sauerbraten-Portion am Nachbartisch schielt. Während sich der Burgpreppacher Erwin Müller freudig auf seine Portion Entenpfeffer stürzt, rätselt das Ehepaar Görlitz, ob man wohl eine bestimmte Reihenfolge beim Verspeisen der Geflügelteile einhalten muss. Doch auch da können die Entenpfeffer-Experten aufklären: Die Reihenfolge ist völlig egal. Allerdings gibt es Leute, die beginnen bei den „Datschen“ und hören dann mit dem Kopf auf. Aber das macht jeder wie er will. Das ist Geschmacksache, wie halt der ganze Entenpfeffer auch.

Dann ist es soweit, der bestellte Entenpfeffer steht vor Corona. Die anfängliche Hemmung ist wie weggeblasen, sie fischt die Gurgel aus der Blutsoße und zaust das Fleisch ab. „Mhh, das schmeckt auf alle Fälle besser als es aussieht“, so ihr erstes Urteil. Und ihr Mann pflichtet ihr bei. Skeptisch sind sie zwar immer noch, ob sie die „Datschen“ verzehren können. Diese bleiben dann auch am Schluss auf dem Teller liegen. Daran ändert auch der Rat von Erwin Müller nichts: „Das kann man wirklich alles essen. Einfach die einzelnen Zehen abzausen“.

Nach der doch etwas anstrengenden Esszeremonie freuen sich Corona und Frank, dass sie den Entenpfeffer ohne Soßenflecken auf der Kleidung überstanden haben. „Echte Naturtalente“, witzelt Gastwirtssohn Uwe Rädlein, denn das gibt es fast überhaupt nicht. Deswegen hat sich die Wirtsfamilie für nächstes Jahr etwas Besonderes überlegt. Uwes Frau Andrea, eine gelernte Näherin, wird extra zur Kirchweih „Entenpfeffer-Lätzchen“ schneiden. Natürlich in Übergröße und mit einem Entenemblem. Dann dürfte die Kleidung ausreichend geschützt sein und dem Entenpfeffer-Genuss steht nichts mehr im Wege.

Auch wenn Entenpfeffer als fränkische Spezialität gilt, es ist nicht jedermanns Sache. Manfred Braterschofsky aus Ibind bevorzugt lieber etwas Handfestes. „Ich hab's zwar mal probiert, aber das Gezuzel ist mir zu viel Arbeit“, gibt er offen zu und lässt sich eine Riesenportion Tartar schmecken. Auch Hansi Weißenseel kann sich nicht für Entenpfeffer begeistern. „Ich bin Hausschlachter und bin für die Hausmannskost zuständig, da ess ich lieber Schweinernes.“

Immer wieder gerne erzählt Uwe Rädlein zu diesem Thema eine lustige Anekdote: Der frühere Bürgermeister Richard Wichler wollte unbedingt einmal Entenpfeffer essen, weil ihm jeder davon vorgeschwärmt hatte, wie gut das ist. Als dann jedoch die Schüssel



Entenpfeffer-Expertin Christa Rädlein.

mit der rot-braunen Soße vor ihm stand, konnte er sich nicht überwinden. Er konnte den Entenpfeffer einfach nicht essen und bestellte sich stattdessen lieber ein Schnitzel.

Nur richtige Entenpfeffer-

Liebhaber wissen eben zu schätzen, warum dieses fränkische Kirchweihgericht so gut ist. Und die freuen sich schon aufs nächste Jahr, wenn wieder „Iwinner Kirchweih“ ist und damit Entenpfeffer-Zeit.



Frank Görlitz hat beim Entenpfefferessen Premiere. Ihm schmeckts auch richtig gut.



Manfred Braterschofsky zieht einem Entenpfeffer lieber etwas Handfestes vor.