

**Essen wie früher - frisch auf den Tisch -
Start der kulinarischen Aktion im Rahmen
von Lebensqualität durch Nähe
im Gasthaus Forelle in Hundsbach**



„Die Resonanz war gut für den Anfang und die Werbung hat uns sicher einige Gäste mehr beschert.“ Helga Zimpfer und ihr Gastronometeam vom Gasthaus „Forelle“ in Hundsbach haben am vergangenen Wochenende den Anfang gemacht und Neues gewagt: Die „Forelle“ ging als erste an den Start bei der kulinarischen Aktion „Essen wie früher“ im Rahmen des EU-geförderten Leader-Projektes „Lebensqualität durch Nähe“.



Am Samstag und Sonntag wurde die Speisekarte des gemütlichen Hundsbacher Gasthauses um Gerichte erweitert, wie sie einst die Großmütter im Murgtal auf den Tisch brachten: Grünkernsuppe, gefüllte Kalbsbrust mit gstampfte Gälrrübe und Grumbeere, Grießschnitten mit Apfelmus oder auch Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Blut- und Leberwurst gebraten. Letzteres Gericht hat „Chefin“ Helga Zimpfer höchstpersönlich zubereitet, „des hat schon in der Pfanne Appetit g'macht.“ Dass vor allem am Sonntag speziell die Bratkartoffeln sehr oft bestellt wurden, am Samstag dagegen verstärkt die gefüllte Kalbsbrust war indes nicht vorauszusehen. Insgesamt aber ist Helga Zimpfer sehr zufrieden mit der Akzeptanz der Aktion und schon sehr gespannt, was das Höhenhotel „Rote Lache“ an einem Wochenende im August auf die „Essen wie früher“-Speisekarte bringt.

Foto und Text, BT/Margrit Haller-Reif