

1. PLATZ



TAUNUS/ESSEN AKTIV

RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2010

Eberhards-Scheuer

65812 Bad Soden, Eberhard-Preis-Weg, Tel. 0172 9851544, www.eberhards-scheuer.de, ☎ Di-Sa 14.30-22, So 11-22 Uhr, Mo Ruhetag,  39,  S3, R13 Bf.; Bus 802 Königsteiner Straße

Regierungsbezirk

Conny

„Breitbuckelige Wurschtigkeit“ hat uns Hessen-Kenner Rudolf Krämer-Badoni („Deutschland – deine Hessen“) einst attestiert und nirgendwo feiert sie schönere Urständ als in Eberhards Scheuer, dem Open-Air-Kultlokal inmitten der Bad Sodener Streuobstwiesen. Erst mal ein kleiner Fußmarsch ab dem Sodener Friedhof, denn großkotzig mit dem SUV vorgefahren ist hier nicht. Nach zehn Minuten kommt die Scheuer in Sicht, an diesem sonnigen Sommertag dichtbelagert von Groß- und Kleinfamilien (mit und ohne Hund), Wanderern und fröhlichen Rentnercombos. Selbst ein Trupp Japaner hat sich eingefunden und fotografiert wild drauflos, denn es ist ja auch zu urig hier. Rund um die Scheuer Bierbänke und innen festgezimmerte Tische, umgeben von Hausrat aller Arten und Zeiten. Wir verteilen uns strategisch geschickt; einer blockt die Sitzplätze, einer bestellt das Essen und einer kümmert sich um die Getränke, denn hier ist Selbstbedienung angesagt. Hinter der Küchentür mit Durchreiche steht die Herrin des Hauses, und damit keiner auf dumme Gedanken kommt, steht dort deutlich zu lesen, dass hier „Connys Regierungsbezirk“ beginnt. Schnell abchecken, was es heute Leckeres

gibt, das steht direkt auf der großen Holztafel, die wöchentlich neu beschrieben wird. Ein ordentliches Stück des köstlichen Blechkuchens (Kirschoder Streusel- für schlappe 1,20 €) können wir gleich mitnehmen, für die anderen Speisen hinterlässt man seinen Namen und wird dann zum Gaudium der anderen Gäste per Mikro ausgerufen: „Hannes, esse komme, dei Tatar iss fer-tisch!“ Das Tartar (7,50 €) ist frisch durchgedreht (mitten-drin thront das Eigelb) und von sieben kleinen Glasschüsselchen umgeben, darin die Gewürze zum Selbstanmachen, dazu einen Kanten köstliches, selbst gebackenes Graubrot. Auch „die Anne kann komme, es Rippsche wart uff dich!“ Ein großes, hervorragendes Stück Schweinekotelett liegt da auf dem Teller, Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree vervollständigen die traditionelle Spezialität der hessischen Küche zu 7,50 €. Unser Mund-schenk hat lange am Getränketresen anstehen müssen, denn von Hektik ist hier keine Rede und die Schlange der Dürstenden lang. Aber jetzt mit einem Apfelsaft (1,20 €), alkoholfreiem Hefeweißbier (2,80 €) und einem Sauergespritzten (1,10 €) wohl ausgestattet, setzt er sich zu uns an den Tisch und macht sich über das „Scheuerbrett“ her, Hausmacher Wurst, Schinken, Käse und Schmalz (4,50 €) und natürlich wieder das hausgebackene Brot sind mehr als ein wohlschmeckender Sattmacher. Um mit einem anderen Hessen zu sprechen: „Uns ist ganz kannibalisch wohl, als wie fünfhundert Säuen!“ *Johannes Bückler*