

"Seifertser Hackfleisch-Krautpfanne"

Jürgen Krenzer, Rhönschaf Hotel

Die Seifertser Hackfleisch-Krautpfanne ist ein typisches Produkt der "Krone-Küche". Die Rezeptur konnte erst durch ein unvorhersehbares Ereignis, einem Zufall und einer guten Idee entstehen.

Eine größere Gesellschaft hatte in der "Krone" ein zünftiges kalt-warmes Rhöner Büffet bestellt. Etwa eine halbe Stunde vor Beginn der Veranstaltung wurde uns mitgeteilt, dass man etwa 20 Personen mehr erwarte.

Das Kühlhaus war ziemlich leer, außer den üblichen Habseligkeiten gab es noch etwas Hackfleisch und drei Köpfe Weißkohl. Meine Oma meinte, wohl früher mal so ein Gericht mit angebratenem Hackfleisch und gedünstetem Weißkraut gekocht zu haben. Dies läge aber schon lange zurück und überhaupt, sie könne sich nicht mehr erinnern, an das Rezept schon gar nicht.

Nichts desto Trotz haben wir das Hackfleisch mit den Zwiebeln angebraten, ordentlich gewürzt und das klein geschnittene Weißkraut hinzugefügt. Etwas kräftige Brühe zum Auffüllen hatten wir zum Glück noch da. Das Ganze wurde nun weichgedünstet und mit Knoblauch abgeschmeckt.

Es schmeckte gar nicht mal so schlecht, was da in der großen Pfanne köchelte. Vor allen Dingen schmeckte es besser, als es aussah! Aber irgend etwas fehlte - ... - genau, ein bisschen Schmand muss noch hinein. Wir servierten es nun unseren Gästen und diese waren - zu unserer Verwunderung - ganz begeistert von dem Gericht, was soeben aus der Not heraus geboren wurde. Man fragte uns immer wieder "was das wohl sei" und "wie man dieses Gericht nennt". Spontan fiel uns die Bezeichnung "Seifertser Hackfleisch-Krautpfanne" ein.

Einige Wochen später war die Nachfrage so groß, dass wir diese Gericht zweimal in der Woche frisch kochten und auf die Tageskarte schrieben. An einem betriebsamen Sonntagabend wurde die "Krautpfanne" knapp und es lagen noch einige Bestellungen vor. Unser Lehrling eilte in den Keller um noch etwas Weißkraut zum "Verlängern" zu holen. Hektisch, mit hochrotem Kopf kam sie wieder nach oben um uns mitzuteilen, dass das Weißkraut ausgegangen sei, wohin, das wisse sie nicht.

Aber da waren doch noch zwei Döschen Sauerkraut im Regal! Damit verlängerten wir unsere "Krautpfanne", so reichte es noch für alle Bestellungen und schmeckte darüber hinaus noch viel herzhafter und zünftiger als vorher. Den Namen jedoch haben wir der Einfachheit halber gelassen.