Köstliches am Wegesrand (1): Pralinen, Torten, Erbsensuppe

geschrieben von Rudi Bernhardt | 11. Juni 2012

Ich fand nach kurzem Grübeln alsbald heraus, dass die gekonnte Zubereitung dessen, was man später genießerisch mümmelnd an Brennstoffen zu sich nimmt, so dass ein Schritt vor den anderen gesetzt werden kann, dass also diese kunstgerechte Umwandlung von Nahrungsmitteln zu köstlichen Gerichten ganz klar zum Kulturgut eines Landes gehört.

Am Sonntag nach Fronleichnam kam mir der Gedanke, es nicht etwa Wolfram Siebeck nachzutun (der ist erstens unerreicht, zweitens hat er mehr Geld, sich erlesene Testobjekte für seinen verwöhnten Gaumen leisten zu können und drittens viel mehr Zeit, wohlformulierte Sätze über die Ergebnisse seiner Untersuchungen zu formulieren) – also dem großen Siebeck wollte ich es nicht nachtun, sondern meine Aufmerksamkeit auf diejenigen Plätze richten, die sich ganz zufällig am Wegesrand ereignen. Daraus ließe sich doch eine Serie stricken, die in unregelmäßiger Reihenfolge erschiene und Ursprungsorte diverser Leckereien vorstellt, die zwar in keinem Michelin-Führer zu finden wären, aber eigentlich in die Erlebniswelt von unsereins und anderen gehören.

Gut also, ich beschloss, dass so etwas auch in einem Kulturblog behaglich aufgehoben wäre (belehrt mich eines Besseren) und meine Miene erhellte sich sofort bei dem Gedanken, heute schon einmal ans Werk zu gehen. Während ich noch mit meiner wunderbaren Familie (Andrea und Yannic) im „Café Schuler“ saß und zahllose SUVs (Autos, die so tun als könnten sie Allrad) über die enge Leopoldstraße in Daun (Vulkaneifel) rollen sah, entstanden vor meinem inneren Auge Beiträge. Eben beispielsweise der über dieses kleine, aber megafeine Café an der engen Leopoldstraße in Daun (Vulkaneifel).

Café Schuler

Während ich schwärmerisch die Augen verdrehte, als die „Dauner Morchel“ – ein erkennbar handgeformtes Stück Praline eigener Herstellung zwischen Zunge und Gaumen dahinschmolz und ihre großartigen Schmeicheleien von sich gab, hörte ich, wie Andrea und Yannic geradezu inbrünstig ihre Teller anhimmelten, auf denen sich bemerkenswert schnell schwindend ein Marillenpfannkuchen und eine Vulkantorte befunden hatten. Ganz offensichtlich waren wir gleichen Schrittes und völlig ausgelassen begeistert von dem, was uns eine hinreißend freundlich Bedienung serviert hatte.

Dieses juwelenartige Etablissement gleich gegenüber einer italienischen Eisdiele weckte unser aller Aufmerksamkeit, genauer hinzuschauen. Auszeichnungen zieren die Wände, dass die Tapeten beinahe überdeckt werden. Seit 1935 währt die Familientradition, stets mehrfach prämiert, die nun Kay Schuler führt und seine handverlesenen Auszubildenden so weit bringt, dass diese wiederum mit jeder Menge Auszeichnungen durch die Kammerprüfungen gelangen. Der Kuchentresen ist keineswegs überladen, eher vielversprechend einladend. Drinnen im Gastraum sitzen zufriedene Paare und ihre Augen bejubeln das Frühstück, zu dem natürlich hausgemachte Marmeladen gehören.

Zu dritt genehmigen wir uns noch eine Erbsensuppe, die heiß in

einem stilechten Weckglas auf den Tisch gestellt wird und umwerfend schmeckt. Da ist es beschlossen: Wir kehren bei nächster Gelegenheit wieder zurück und probieren – so weit wir es schaffen – die Speisekarte weiter durch, süß wie salzig. Das wird sogar ganz schnell geschehen, weil die Eifel nun zu unseren bevorzugten Kurztrip-Zielen gehören wird, wenn wir wieder mal mit dem er- und vielgefahrenen Wohnmobil durch die Landschaft knattern. Ach ja, alles ist anregend im kleinen Café, auch die Tatsache, dass niederländisch geschrieben steht, der Kaffee sei fertig und frisch gebrüht, nur die Rechnung ist nicht sonderlich aufregend. Und ich bin echt gespannt, wie Speckpfannekuchen oder die Reibekuchen mit Graubrot schmecken werden.

So, das war nun nicht die Entdeckung der finalen Gourmeterfahrung, aber ich fand, dieses Café in Daun (Vulkaneifel) mehr als erwähnenswert. Wer derartige Kuchen zusammenstellt, Pralinen kreiert und auch noch Erbsensuppe kochen kann, der ist schon einen Beitrag wert.