So schmeckt das Vogelschießen

Ein Rummel wäre kein Rummel, wenn es nicht an jeder Ecke etwas zum Verköstigen gebe. Beim Vogelschießen locken Leckereien, die die Geschmacksknospen zum Tanzen oder Schreien bringen.

Von Theresa Schödensack

Rudolstadt. Tja, wie schmeckt denn nun das Vogelschießen? „Wir haben 29 Versorgungsgeschäfte auf der Bleichwiese“, informiert der Volksfestorganisator Frank Grünert. Also schmeckt das Vogelschießen nach Vielfalt? „Genau so ist es. Hier gibt es Süßes, Deftiges, Traditionelles, Neues und Modernes“, erklärt Grünert.

Das muss getestet werden, beschließe ich. Erster Halt: Zur Mühle, ein Imbiss der Vegetarier und Veganer interessieren dürfte. Gerald Placht, Inhaber der Mühle, ist sehr interessiert daran, dass jeder seine Champignons und seinen Blumenkohl im frittierten Bierteigmantel essen kann. „Ich habe eine Kollegin, die sich vegan ernährt. Von daher ist im Bierteig kein Ei“, berichtet der Inhaber stolz. Die dazugehörigen Soßen seien aber nur Vegetarisch. Geschmackstest: Blumenkohl, der Feind meiner Kindheit, aber im knusprigen Teigmantel und der leckeren Kräutersauce – überraschend köstlich.

Das war eine nette Vorspeise, doch jetzt brauche ich etwas Süßes. Wie wäre es mit einem Eis? Das viel beworbene Zimteis von Wurms Eisspezialitäten kommt mir da gerade recht und es feiert in meinem Mund ein eisiges Weihnachtsfest. Einfach genial und für mich die Überraschung des Tages.

Nächster Halt: Brezel Bäckerei Sommerer. Neben der traditionellen Salzbrezel warten hier auch Pizza- und Nutellabrezeln. Schmecken nicht mehr wirklich nach Brezel, aber auch lecker.

Nach dem ganzen Essen, muss auch etwas getrunken werden. Der Geschäftsname „Die Hammer Bowle“ lockt mich, aber auch duzende Wespen an, die wohl die treusten Kunden zu sein scheinen. Ich entscheide mich nach einem kleinen, aber für meine Geschmacksknospen immer noch viel zu großen Schluck Chili-Schoko-Bowle, für einen fruchtigen, alkoholfreien Cocktail. Ja viel besser, so schmeckt mein nächster Urlaub.

Mein Fazit: Das Vogelschießen schmeckt nach Kindheit, nach Weihnachten, nach Tradition, und nach Urlaub. Es schmeckt sogar nach Italien und Chinatown. Aber das wichtigste:Es schmeckt nach Vielfalt!

Frittierter Blumenkohl: schmeckt nach aufgepeppter Kindheit . Foto: Theresa Schödensack

Mehr Bilder unter: www.otz.de