

Die „Fässles-Wirtin“:
Uli Taraba



GASTSTÄTTE FÄSSLE



Jubiläums-Feschk im Fässle – die 20 ist da!

Von Christa Fischer

Lokaltermin in Gerlingen

Das bevorstehende Fest-Wochenende im Fässle am 15. und 16.9.2018 war für uns Anlass, uns das zweite Mal zu einem Lokaltermin hier einzufinden. Der erste war am 24. Januar 2013.

Für mehrere der Lokale, die Dijou seit 2011 nun schon besucht hat, trifft leider zu, dass es sie inzwischen gar nicht mehr gibt. Oder es sehr still um sie geworden ist, die Schließzeiten überwiegen oder der Koch abhanden gekommen ist. Oder zu wenig Gäste kommen. Für das Fässle in Gerlingen trifft nichts davon zu, im Gegenteil, der Laden brummt wie eh und je! Ob schon seit 100 Jahren (so weit zurück reicht seine Geschichte!) können wir nicht sagen; aber in den zwei Jahrzehnten, in denen Ulrike Taraba hier wirkt, bleibt kaum mal ein Tisch unbesetzt – dafür sind auch wir, die wir ab und zu zum Mittagstisch hier auftauchen, verlässliche Zeugen!

Ohne Reservierung hätten wir auch an diesem Montag, dem 13. August, wahrscheinlich kaum Platz gekriegt. Die 37 Plätze im Gastraum und die 47 im Biergarten sind wieder – wie an allen übrigen Wochentagen (außer samstags, da ist zu) – gut besetzt.

„Am Freitag wäre gar nichts gegangen, da waren wir hier absolut am Limit!“, erzählt uns die Chefin kurz, während sie uns zu unserem Tisch geleitet und nach den Getränkewünschen fragt. Bier! Fünf Mal gleich! Weinschorle! Wasser! Es ist ja wieder einer der furchtbar heißen Sommertage dieses Jahres! Ulrike Taraba kümmert sich, läuft dann weiter, trägt Getränke und Speisen zu Gästen, redet, lacht mit ihnen, überblickt dabei aber beständig ihr gesamtes Reich: Wo könnte etwas fehlen, wo müsste sie als nächstes schnell hin? Sie ist im Schwarzwald geboren, lebt seit 1987 in Gerlingen; aber sie scheint wie eine Einheimische wirklich jeden zu kennen!

Später hat sie an der Bar auch ein wenig Zeit zum Gespräch und wirkt dabei genauso „punktgenau“ und gelassen wie als Chefin und „Bedienung“: Ja, die Personalprobleme in der Gastro-Branche – die machten natürlich auch ums Fässle keinen Bogen.

Aber mit ihrem kleinen, seit vielen Jahren eingespielten Team gehe es immer weiter, von Saison zu Saison. „Besonders unsere Stammgäste schätzen die Verlässlichkeit, das gilt für die Qualität des Essens ebenso wie für die Öffnungszeiten: Mittagstisch bis 14 Uhr, dann abends von 17 bis 24 Uhr – und immer voller Service.“ 6 Tage die Woche! So eine Kondition möchte man haben! „Aber man muss natürlich schon auch für etwas Ausgleich und Entspannung sorgen, sonst ginge das auf Dauer nicht!“ Ulrike Taraba erzählt auch ein wenig von ihren Unternehmungen mit ihrer Harley Davidson.

Das „Geheimnis“ für 20 gute Jahre im Fässle ist neben der Verlässlichkeit und der angenehmen Atmosphäre natürlich vor allem die gut bürgerliche Küche hier. Frische, überwiegend regionale Zutaten und traditionelle, beliebte Gerichte bestimmen das Angebot.

„Ich liebe Traditionen“, bekennt die so gar nicht traditionell wirkende Wirtin, die doch Motorrad fährt, modern gekleidet ist und ein apartes Armband trägt, nach dem ich mich sofort erkundige. „Urlaubsmitbringsel!“, sagt sie und lässt das schlangenförmige Teil schnell mal über den Unterarm gleiten. Da sieht man – sie hat auch Freude an Neuem. Kein Widerspruch! Traditionen können sich auch – wie hier – in hoher Qualität und bewährten Abläufen niederschlagen! „Lieber weniger und richtig – statt vieles und schlampig“, sagt sie, steht auf, hilft beim Servieren dessen, was wir acht von Dijou bestellt haben.

Denis hat sich für „Schlanke Linie“ entschieden, hofft vielleicht (nach seiner Hochzeit?), dass das ein Abnehmsteller für Herren ist, dieses argentinische Rindersteak mit Kräuterbutter und Salatteller (€ 16,90)? Immerhin gibt's keine Pommes dazu... Das Fleisch kommentiert er mit „super! zart! geschmacksintensiv“ und auch den Salat isst er bis zum letzten frischen Blättchen auf.

Frau Hoffmann hat Rinderleber vom Grill mit Röstkartoffeln, Apfelscheiben und Zwiebeln (€ 12,90) bestellt und sagt überzeugt, dass die Leber sehr zart ist, nicht besser sein könnte, und die Apfelringe schön mürbe. „Und die Röstkartoffeln schmecken so toll, wie sie aussehen!“

Dr. Hoffmann hat sich den Fässle-Hausteller mit argentinischem Rindersteak, Schweinerückensteak, Speck, Kräuterbutter und Pommes frites (€ 16,90) vorgenommen und schätzt ein: „Sehr schmackhaft, und die Zusammenstellung ist gut, die unterschiedlichen Soßen passen genau, die Pommes sind kross, das Fleisch auf den Punkt...“

Mir selbst mit meinem panierten Schafskäse von der Sonderkarte fällt nur „gute Konsistenz!“ als Urteil ein. Dabei weiß ich von anderen Lokalbesuchen, dass man auch bei diesem Gericht viel falsch machen kann! Mareike lobt an ihrem Wurstsalat mit Käse, dass das Dressing schön cremig ist und die Gurken besonders knackig. Und auch Christiane, die Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot gewählt hat, urteilt knapp und klar: „Gutes Fleisch und gute Soße, wie sich's gehört!“

Die letzten zwei Dijou-Esser sind mit ihren Beschreibungen zum Glück wieder etwas üppiger. Dietmar genießt seinen Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind mit Röstkartoffeln (€ 18,90), findet das Fleisch und die Röstkartoffeln äußerst gelungen und hebt hervor, dass sämtliche Gerichte nicht nur zeitgleich, sondern auch optisch schön angerichtet an unseren Tisch gelangt sind und die Portionen sehr passen – groß zwar, aber nicht so, dass sie einen erschlagen.

Rolf ist nicht nur von seinem Schweinefilet, sondern auch von dessen „eleganter Rahmsoße“ sehr angetan. So ein Attribut für eine Soße muss einem erst mal einfallen! Rolf setzt seinem Lob noch hinzu: „Sowas gibt's bei uns zuhause net!“

Um auch noch andere Urteile einzuholen, begeben sich an den Tisch radelnder Gerlingerinnen, die seit 20 Jahren sowohl privat gern radeln als auch oft hierher kommen. Warum? „Weil wir uns hier wohl fühlen, immer besonders nett begrüßt und bedient werden!“ „Weil das Essen hier immer schmeckt!“ „Weil montags ja sonst bei vielen geschlossen ist!“ Oft rufen sie von unterwegs aus an und fragen, ob denn Platz für sie ist. Besonders schätzen sie die sauren Nierle mit Röstkartoffeln. Appetit und Durst an diesem Abend sind besonders groß, denn sie waren schon über 20 Kilometer geradelt, als plötzlich ein Gewitterschauer aufgezogen ist und sie sich unterstellen mussten. Die Älteste am Tisch (83!) radelt solche Touren nicht mehr mit, lässt sich aber das Vespers nicht entgehen. Kluge Entscheidung, finde ich!



Gemütliche Runde im Fässle

An diesem schwül-heißen Abend des 13. Augusts bleibt noch übrig zu wünschen, dass es in den nächsten vier Wochen möglichst oft und ergiebig regnen möge (der Boden, die Bäume, der Hopfen brauchen es!), aber am 15. und 16. September, wenn Ulrike Taraba ihr „20er Fässle-Feschk“ hat und zwei tolle Tage/Abende mit Live-Bands, Spaß, Musik und geselligem Zusammenhocken entlang der Urbanstraße (die dafür extra gesperrt wird!) auf Gerlinger und sonstige Fässle-Fans warten, möge die Sonne scheinen!

Gaststätte Fässle

Urbanstr. 18, 70839 Gerlingen
Tel.: 0 71 56-43 22 45
Info@gaststaette-faessle.de
www.gaststaette-faessle.de

Öffnungszeiten: Täglich von 10-14 Uhr und 17-24 Uhr
Sonn- und Feiertage von 10-14 Uhr und 17-21.30 Uhr
Samstag Ruhetag

Jubiläums Fässle Feschk

Wir feiern Jubiläum –
20 Jahre „Gaststätte Fässle“!

15. & 16.9.18

Samstag, 15. September 2018

Beginn: 16.00 Uhr

Ab 18.00 Uhr

New Country,
Rock n' Party

SAWYER
„live“



Sonntag, 16. September 2018

Beginn: 11.00 Uhr. Frühschoppen mit
fetziger Blasmusik: die „Blechbengel“

Ab 14.00 Uhr Live-Musik mit „Endless Pain“.
Ein bunter Mix aus Akustik-Pop und -Rock!

Ende: 18.00 Uhr



*Wir freuen uns auf alle Gerlinger,
unsere Stammgäste und Freunde!*