

Von der Grillparty bis zum Fünfgänge-Menü

Zum Jahresausklang wird diesmal kräftig geschlemmt / 9000 Berliner und Krapfen gebacken

Obernkirchen (sig). Bei den Einwohnern der Bergstadt standen in diesem Jahr offenbar zum Jahreswechsel vor allem Gaumenfreuden im Vordergrund. Darauf eingerichtet hatten sich etliche Lokalitäten, die aus diesem Anlass auch besondere Angebote machten. Sie reichten von der Grillparty bis zum Menü mit fünf Gängen.

Im Restaurant "Am Sonnenbrink" konnten die Gäste von 18 bis 22 Uhr à la carte essen. Alle vorhandenen Plätze waren vorbestellt. Zum Schlemmern gab es ein breites Angebot von der Gänsekeule, über Hirschbraten und norwegischem Lachs bis hin zu Rotzungenröllchen und Lachsfilet im Gemüsesud. Küchenmeister Thomas Hose hatte dazu ein Dessert-Büfett vorbereitet.

Der "Krug zum grünen Kranz" in Röhrkasten servierte sogar ein Menü mit fünf Gängen. Dazu gehörten ein Lachsstrudel, eine Kürbisrahmsuppe, Zander mit Bandnudeln, Rinderfilet mit Gemüse und Rösti oder Hirschsteaks mit gefüllter Birne, Rosenkohl und Spätzle. Ein Eisdessert bildete den Abschluss. Im Gasthaus Lücking an der Rintelner Straße ging es im Gegensatz dazu urig zu. Dort trafen sich die Silvestergäste zu einer Grillparty mit Salat-Büfett.

Wer mit seiner Familie oder Freunden daheim feierte, aber nicht wollte, dass sich die Hausfrau den ganzen Abend in die Küche stellte, wie das an den weihnachtlichen Festtagen häufig der Fall ist, bevorzugte ein Fleisch- oder Käsefondue oder auch eine Raclette-Mahlzeit.

Für die späten Abendstunden hatten sich die Familien dann aber auch noch mit süßem Backwerk eingedeckt. Bei Achter gab es am Silvestermorgen eine Großauswahl an "Berlinern", gefüllt mit Himbeer- und Johannisbeerkonfitüre, mit Eierlikör oder Sahne. Dazu konnten die Kunden noch wählen zwischen Spritzkuchen, Quarkbällchen und Apfelringen. "Wir haben in den letzten drei Tagen des Jahres rund 9000 Stück dieses Fettgebäcks produzieren müssen, so groß war die Nachfrage; jetzt haben wir keinen Teig mehr", sagte uns Bäckermeister Herbert Achter kurz vor Geschäftsschluss. Dass die meisten optimistischer als noch vor einem Jahr in die Zukunft schauen, zeigte sich nicht nur an den Gaumenfreuden, die man sich gönnte, sondern auch am Feuerwerk, mit dem das neue Jahr begrüßt wurde. Da blieb es keineswegs bei Wunderkerzen, Knallfröschen und leuchtenden Fontänen. Es zischte eine ungeahnte Vielzahl von Raketen in den Himmel. Sie erhellten die Nacht mit einem Regen von bunten Kugeln und glitzernden Sternen. Auch dafür gaben die Bergstädter offensichtlich mehr aus als vor einem Jahr.

Es krachte noch eine Stunde nach dem Jahreswechsel an vielen Stellen in der Stadt, vor allem an den Kreuzungen. Weil es windig war, brauchten die "Feuerwerker" ohnehin mehr Zeit zum Zünden ihrer Raketen. An eine Neujahrsnacht ohne Schnee hat man sich inzwischen in der Bergstadt gewöhnt. Gefeiert wurde dennoch bis in die frühen Morgenstunden. Dazu gehörte auch ein deutsch-italienischer Freundeskreis, der sich kurz vor Mitternacht im Bistro von Michele in der Friedrich-Ebert-Straße traf und dann dort noch viele Stunden durchhielt.