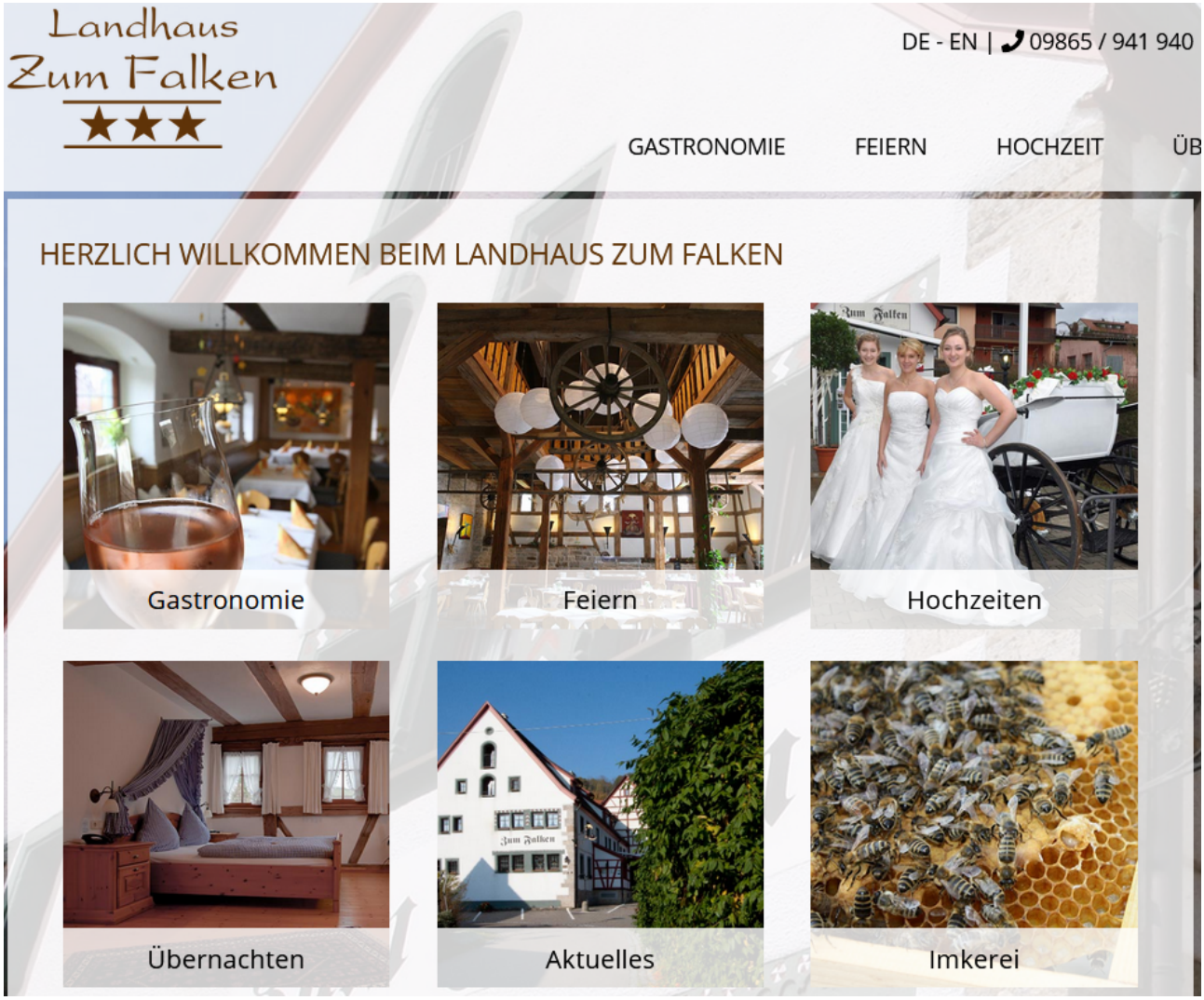
Falken, Honig und Blaue Zipfel

Einmal im Jahr sind wir zu Gast im Landhaus zum Falken in Tauberzell. Dorthin verführt hat uns einst die BR3-Sendung von den unvergleichlichen, selbstgemachten blauen Zipfeln, die Lars Zwick aus dem Topf holt, nachdem er sie vorher gerollt und mit Essig und Gewürzen verheiratet hat. Wir nahmen für diese Entdeckung einen Umweg auf der Fahrt zum Bodensee in Kauf. Es hat sich nicht nur kulinarisch-zipfelmäßig gelohnt. Zwischenzeitlich sind wir öfter im Falken als am Bodensee.



Tauberzell liegt an der mittelfränkisch-württembergischen Grenze. Der fränkische Bezug ist auch angemessen, denn blaue - oder auch saure - Zipfel entstehen aus Bratwurstmasse und das ist ein

eindeutig mittelfränkisches Erzeugnis, die angrenzenden Unterfranken können es nicht so gut und die Württemberger, zwei Kilometer weiter, sollten es erst gar nicht versuchen. Ausgenommen vielleicht die Holdermühle, weil Napoleon die Grenze mittendurch gelegt hat. Hat sich dadurch Ruhm über seinen Tod hinaus gesichert, war schon ein Schlitzohr. Der jetzige Besitzer macht sich einen Spaß daraus und hat ein fätischtisches-antibayerisches Schild aufgestellt.

Als wir einst um 17:00 Uhr den Gastraum des Falken betraten und uns schon intensiv auf volle Teller a la Zwick freuten, war Lars Zwick noch nicht da. Er sei noch bei den Bienen, meinte Melanie Beck, seine Lebensgefährtin. Fanden wir sehr sympathisch. Wer kann schon zu seiner oder auch gleich mehreren Biene(n) gehen.

Zitat: Imkerei

Das Ziel unserer eigenen Imkerei ist es, naturnahen, köstlichen Honig zu produzieren und dabei unseren Beitrag zum Naturschutz zu leisten.

Entsprechend der jahreszeitlich unterschiedlichen Flora wird von den fleißigen Honigbienen Rapshonig, Blütenhonig, Sommerblütenhonig, Wald- und Blütenhonig und Waldhonig erzeugt. Von den Völkern aus den eigenen Weinbergen ernten wir als Spezialität unseren „Weinbergshonig". Am Frühstücksbuffet haben Sie die Möglichkeit, unseren „Wabenhonig" zu probieren. Selbstverständlich können Sie sämtliche Honige käuflich bei uns erwerben.

Diese drei, offenbar noch nicht von den Bienen gestochenen wilden Gesellen sind Gastronomen von der Tauber. Sie handeln im Sinne der ihnen anvertrauten Bienenvölker reichlich unverschämt und diebisch, weil sie den Bienen den Honig klauen und durch

Zuckerwasser ersetzen. Habe aber noch keinen Protest von Umweltschützern gehört, was mich schon etwas wundert.

Als wir das Landhaus zuletzt verließen, nahm Marianne ein Glas Honig mit. Der hat ihr bei ihrem Husten gut geholfen, weswegen ich Lars Zwick gebeten habe, uns ein Paket zu schicken. Unter Freunden gebe ich aber zu, dass das nur ein Vorwand ist, eigentlich möchte ich ein bisher noch nie da gewesenes kulinarisches Experiment wagen. Ich möchte wissen, wie ein in Honig getauchter blauer Zipfel schmeckt. Ist gewagt, weil Essig und Honig außerhalb von Franken meist nicht so recht harmonieren.

Übrigens, wussten Sie, dass man in Bayern ein Körperteil kleiner Jungen "Zipferla" benennt? Das wird aber noch pikanter. Metzger in Franken machen die Bratwurst nach dem Maß des Mannes. Unser Metzger in Neuss an der Neusser Weyhe, der die fränkische Bratwurst sehr gut nachmachen kann, weil ich ihm dabei geholfen habe, hält sich nicht daran. Werde ihm mal sagen müssen, dass er ein fürchterlicher Aufschneider ist. Im wahrsten Sinn des Wortes.

Heinz Elflein
18.09.2021