

HISTORISCHES TRADITIONSWIRTSCHAUS GOTZINGER TROMMEL



die Gotzinger Trommel aber deutlich mehr als kulinarische Bestleistungen zu bieten hat, erkennt der Reisende erst auf den zweiten Blick. Hans Triebel fühlt sich nämlich nicht nur zum Wirt, sondern auch zum Förderer der bayerischen Sprache berufen. Und da er außerdem sehr kunst- und kulturbegeistert ist, verknüpft er all dies zu einem ungewöhnlichen Wirtshausangebot. In seinem urtümlichen Salettl finden regelmäßig anspruchsvolle Veranstaltungen wie Autorenlesungen, Kabarett und Konzerte zeitgenössischer Musik statt. Daneben werden Theaterstücke wie die ins Bayerische übertragene „Zähmung der Widerspenstigen“ von Shakespeare aufgeführt, bei der Hans Triebel selbst auf der Bühne agierte. „Lieber bayerisch sterben, als kaiserlich verderben“, so das Motto der Oberländer, das auf der Gotzinger Trommel festgehalten wurde. Unter dem Klang ihrer Schläge



Gotzinger Trommel

Hans Triebel

Gotzing

83629 Weyarn

Telefon 0 80 20 / 17 28

Telefax 0 80 20 / 90 47 83

Die etwas versteckt in der Nähe von Weyarn gelegene Gotzinger Trommel ist ein urbayerisches Wirtshaus, wie es typischer nicht sein könnte. Handgeschnitzte Stühle, rustikale Holztische, gestandene Mannsbilder und fescbe Dirndln sorgen in der Stube wie auch im wunderschönen Biergarten für ein stimmiges Bild. Das Bier schmeckt süffig, der fantastische Schweinsbraten gilt als der beste in der Region. Pächter Hans Triebel, ursprünglich gelernter Automechaniker, ist Wirt mit Leib und Seele und kocht zudem hervorragend. Dass

zogen die aufständischen Bauern und Handwerker 1705 in München gegen die österreichischen Besatzungstruppen und wurden - militärisch unerfahren - in der Sendlinger Mordweihnacht zu Tausenden niedermetzelt. Ein überlebender Gotzinger Bauer brachte die Trommel mit nach Hause, wo sie heute im Miesbacher Museum zu sehen ist. Bei so viel Liebe zur Heimat und ihren Eigenarten verwundert es kaum, dass Hans Triebel die Region schlichtweg zur „tschüßfreien Zone“ ausgerufen und damit ein Echo ausgelöst hat, das weit über die Gemeindegrenzen hinaus für Gesprächsstoff sorgte. Den Bayern liebenden Globetrotter kann dies jedoch nicht schrecken, grüßt er doch allein schon aus Respekt den Einheimischen mit Redewendungen, die in der jeweiligen Region üblich sind. In diesem Sinne verabschieden wir uns heute mit einem „Servus“.



Rustikaler „Gotzinger Schweinsbraten“* mit röschem Schwartl in Braumeistersoß', Boarischm Kraut und Knödln

Zutaten für 6 bis 8 hungrige Mäuler

1 Schweinsschulter mit schöner Schwarte (1,5–2 kg, vom regionalen Bauern oder Metzger)
 einige gehackte Kalbs- oder Rindsknochen
 3–4 Zwiebeln
 1/2 Stange Lauch
 1 Karotte, in Streifen geschnitten
 2 mittelgroße Knoblauchzehen
 1 Kartoffel, geschält und roh in Scheiben geschnitten
 etwas Ingwer
 1 Zweiglein Rosmarin
 Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, Kümmel
 Rindsbrühe
 0,25 l dunkles Bier

Zubereitung

Die Knochen im Backofen ca. 1 Stunde in einer Bratereinne rösten, herausnehmen. Etwas Brühe auffüllen, Schweinsschulter salzen, pfeffern, mit der Schwarte nach unten einlegen. Bei 130 °C 20–25 Minuten garen, herausnehmen. Schwarte rautenförmig einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut würzen. Zwiebelscheiben, Lauch, Karottenstreifen, Knoblauch, rohe Kartoffelscheiben, Ingwer sowie Rosmarin in die Reine geben. Fleisch jetzt mit der Schwarte nach oben einlegen, Knochen dazugeben und mit etwas Brühe aufgießen. Bei 180 °C ca. 30 Min. braten, bis die Kruste schön rösch ist, dann Temperatur auf 150 °C senken und weitere 2 Stunden rösten. 20 Min. vor Ende der Garzeit mit Bier übergießen.

Tipp: Den Braten mit eigenem Saft übergießen, reduzierte Sauce mit Brühe auffüllen.

Boarischs Kraut

Zutaten

3 kg (2 Köpfe) Weißkraut, fein geschnitten
 3 Zwiebeln, gewürfelt
 200 g Butterschmalz
 0,1 l Weißwein
 0,1 l Brühe
 3 TL Salz
 80 g Zucker
 2 TL Kümmel
 frischer Liebstöckel, gehackt

Zubereitung

Die Hälfte des Zuckers leicht karamellisieren lassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit Wein und Brühe ablöschen. Alle restlichen Zutaten beigegeben, bei mittlerer Hitze 30–45 Min. kochen (das Kraut sollte noch Biss haben).

*„In Bayern sagt man Schweinsbraten, weil bei uns ein Schwein so groß ist, dass daraus mehrere Braten werden. Beim Schweinebraten sind die Viecher so klein (Bonsai-Schweindl), dass mehrere Schweindl nötig sind, um einen Braten zu bekommen.“

Hans Treibel

