

# Jeder Gast ist sein eigener Koch

Die heißen Steine gibt es im Palmbacher Schmalztöpfe seit 25 Jahren

Wo lässt es sich gut essen, wo ein gepflegtes Gläschen am Abend trinken? Wo finden sich ein schöner Biergarten, eine interessante Kneipe, ein gutes Restaurant? In loser Folge stellen die Badischen Neuesten Nachrichten Gaststätten und Bars in der Stadt vor.

eki. Die Gastronomieszene ist eine schnelllebige. Wer sich mit einem Lokal auf Dauer die Gunst des verwöhnten Publikums erhalten will, muss sich regelmäßig neu erfinden. Oder sich und seiner Kundschaft treu bleiben. So wie das Schmalztöpfe in Palmbach.

Dort hat sich im vergangenen Vierteljahrhundert nur wenig verändert. Und das ist gut so, sagen die Betreiber, das Ehepaar Petra und Gerald Fessler. Denn mit ihrer damaligen Idee locken die Fesslers noch heute Gäste aus der gesamten Region ins Bergdorf. „Kochen auf dem heißen Stein“ lautet das Erfolgsrezept in dem urigen Wirtshaus.

Das bedeutet: Jeder Gast ist gleichzeitig sein eigener Koch. Das Prinzip ist einfach und ungewöhnlich zugleich und wohl deswegen so vielen eine Reise wert. „Viele Leute denken immer noch – da steht ein großer Stein in der Mitte, wo alle darauf brutzeln“, sagt Gerold Fessler mit einem Schmunzeln. Doch dem ist nicht so. Denn jeder Besucher des Schmalztöpfles bekommt einen kleinen heißen Granitstein vor sich auf den Tisch. Im Schmalztöpfe gibt es über 100 solcher heißer

Steine, die im Pizzaofen auf 400 Grad Celsius erhitzt werden. Und darauf wird gegrillt. Gemüse, Fisch und natürlich viel Fleisch: Einfach die in Scheiben geschnittenen Grillwaren auf den Stein legen, ab und zu wenden, ein paar Minuten warten und genießen.

Die Auswahl ist groß, es gibt Lamm, Schwein, Geflügel und Rind, alles von Metzgern aus der näheren Umgebung. Aber auch Meeresfrüchte sowie Gemüse und Obst für Vegetarier. Wer es etwas exotischer mag, kann Bisonfilet aus Kanada bestellen. Oder Straußenfleisch von einem Hof in der Südpfalz. Brot und verschiedene Dips im kleinen

Keramikpfännchen gehören immer dazu, so Petra Fessler, mehrere Feinschmeckerplatten sind Kombinationen aus verschiedenen Fleischsorten und wer noch

zusätzlich Vitamine will, bekommt auch einen Salat. Mehr aber nicht. Denn „ein Wiener Schnitzel sucht man auf unserer Speisekarte vergeblich“, sagt die Wirtin. Denn beim Konzept der heißen Steine gehe es schließlich nicht ausschließlich ums Essen. Sondern auch um eine angenehme Atmosphäre. Denn die Einrichtung des Schmalztöpfles ist ebenfalls recht ungewöhnlich. Wie in einer rustikalen Bauernstube dominiert dunkle Eiche, auf Regalen an der Holzvertäfelten Wand türmen sich allerhand Fundstücke. Da steht ein Modellsegelschiff neben etlichen alten Haushaltsgefäßen aus Steingut, auf Bildern gibt es dörfliches Leben von vor 100 Jahren zu begutachten. Das Ticken der Wanduhr gibt den Takt vor, und auf dem Tresen steht gar

ein Grammophon wie aus Großvaters Zeiten. Ein nostalgisches Sammelsurium, zusammengesucht von Gerold Fessler auf zahlreichen Flohmärkten.

Unterteilt ist das Lokal in mehrere Räume wie Germanen-Stüberl und Steinstube, idyllisch liegt der Sommergarten gut versteckt auf der Rückseite des Restaurants, dort speisen die Gäste sonengeschützt unter Reet-schirmen, für die kleinen Besucher gibt es eine Spielecke mit Schaukel. Als die Fesslers das Schmalztöpfe vor 25 Jahren übernahmen, dachte noch niemand an heiße Steine. Damals war das Lokal eine Bier- und Billardkneipe für Jugendliche aus den umliegenden Dörfern.

Und eigentlich wollte Gerold Fessler die Lokalität nur nebenberuflich betreiben. Doch der gelernte Bankkaufmann war im wahrsten Sinne des Wortes bald Feuer und Flamme vom Gastwirtsdasein. Nur musste sich auf Dauer etwas ändern. Mehr durch Zufall entdeckte Gattin Petra eine eigentümliche Reklame mit Neandertalern für heiße Steine. Und was die Fesslers anfangs einfach mal ausprobieren wollten, entwickelte sich nach und nach zu einem Palmbacher Dauerbrenner. Ein Konzept, das sich bewährte. Und einen Koch, den gibt es übrigens im Schmalztöpfe bis heute nicht.

## Service

Das Schmalztöpfe in der Waldbronner Straße 6 in Palmbach bietet Platz für insgesamt über 100 Gäste. Geöffnet ist von Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr. Reservierungen, auch für Gruppen, sind möglich unter (07 21) 45 12 27 oder unter [www.schmalztoepfle.de](http://www.schmalztoepfle.de)



Lokal-Termin



AUF HEISSEN STEINEN bereiten die Gäste im Schmalztöpfe die rohen Zutaten zu. Das Bild zeigt Chefin Petra Fessler mit ihrer Schwiegertochter Miriam Fessler. Foto: Aläbiso