

Gastronomie



1

2

3

4

Eine gelungene Kombination

Göbel in Ellerstadt punktet mit Metzgerei und SB-Restaurant.

ELLERSTADT
MONIKA MATHES



Wer zwischen Ludwigshafen und Bad Dürkheim mit dem Auto auf der L 527 unterwegs ist, kommt bei Göbels Schlemmerland in Ellerstadt (Landkreis Bad Dürkheim) vorbei. Das Selbstbedienungs-Restaurant mit Metzgerei bietet zu allen Tageszeiten und sogar sonntags Menü- und Imbissangebote zum Sofortverzehr oder zum Mitnehmen an.

Die gelungene Kombination aus Imbissgeschäft, SB-Restaurant und klassischem Fleischer-Fachgeschäft entwickelte die Inhaberfami-

lie Göbel im Verlauf von nunmehr 80 Jahren aus einer ursprünglichen Hühnerzucht und Kükenbrüterei. Dieter Göbel, der das Unternehmen heute gemeinsam mit seinen Brüdern Klaus und Jürgen führt, erinnert sich an die Anfänge: „Mein Großvater Fritz Pirmann hatte die Brüterei gegründet, mein Vater Kurt Göbel führte den Geflügelbetrieb weiter.“ Mit Schlachtung sowie Produktion und Verkauf der selbst produzierten Waren ergänzte er das Konzept. Als Dieter Göbel nach kaufmännischer Lehre und Fleischerausbildung in den Familienbetrieb einstieg, begann er mit der Herstellung von Geflügelwurst. „Mein Ziel war es, dafür ausschließlich Geflügelfleisch zu verwenden und in den Rezepturen auf die Zugabe von Schweinespeck zu verzichten.“ Heute produziert er Lyoner, Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Leberwurst mit Sahne und Preiselbeeren, Pfälzer und Hausmacher Leberwurst, Zwiebelmet-

wurst und viele andere Sorten auf Geflügelbasis.

Eine wegweisende Idee des heute 67-Jährigen war die Entwicklung des Imbissgeschäfts. Nach 30 Jahren ließen die Göbels ihr Geschäft nun mit einer zeitgemäßen Einrichtung in Sachen Technik und Design auf den neuesten Stand bringen. Dafür holten sie sich das Ladenbauunternehmen bfm aus Lorch-Waldhausen ins Boot. Im Mai 2019 begannen die Umbauarbeiten, für die das Restaurant und die Metzgerei gut zwei Wochen geschlossen wurden.

Menükomponenten bleiben wesentlich länger frisch

Der Fußboden wurde mit einem hochwertigen Vinylboden in Kopfsteinpflasteroptik ausgelegt, der besonders angenehm im Tritt ist. Die bereits vorhandene Fußbodenheizung blieb erhalten. Die 14 Meter lange Heißtheke – „ein echter Stromfresser“, merkt Göbel an – wurde ersetzt und mit modernen Geräten ergänzt. Insgesamt stehen dem Küchenteam nun vier Rational-Selfcooking-Center zur Verfügung, zwei vor Ort im Restaurant und zwei „hinter den Kulissen“. Sie werden unter anderem für die Zubereitung von Gemüse und Beilagen verwendet. „Die Menükomponenten bleiben wesentlich länger frisch und appetitlich. Und bei unseren Grillartikeln registrieren wir einen geringeren Gewichtsverlust“, beschreibt der Inhaber einige Vor-

teile seiner Investitionen. Neu hinzu gekommen ist eine vollverglaste Snacktheke, die an der Stirnseite des Restaurants ihren Platz hat. Sie nimmt ein ausgesuchtes Angebot an Backwaren wie Apfelkrapfen, Nussecken, Rosinenschnecken, Kirschtaschen, Muffins und fertig abgepackte Dessertvarianten auf. Wer es lieber deftig mag, greift bei den üppig belegten Salami-, Schinken-, Käse-, Ciabatta- oder Mettbrötchen zu oder entscheidet sich



Durch zeitgemäße Theken, neue Geräte und Beleuchtung sparen wir monatlich rund 600 Euro Stromkosten.

Dieter Göbel

für eine Fitness-Stange mit hausgemachtem Putenschinken. Den Kuchen bezieht Göbel ebenso wie die ständig frisch aufgebackenen Brötchen-Teiglinge von einer Großbäckerei.

Die bereits vor dem Umbau vorhandene Salattheke wurde erweitert: Das Angebot umfasst jetzt 16 hausgemachte Sorten, darunter Karotten-, Rettich-, Kraut- und Wurst-

salat. Die Salate werden direkt an der Theke nach Kundenwunsch abgefüllt, der Verkaufspreis errechnet sich dabei nach dem Gewicht. Bereits fertig portioniert sind die Beilagen aus grünem Salat und Karotte sowie der Salat mit Putenbrust-, Hähnchenstreifen oder Thunfisch, der griechische oder der italienische Salat.

Die Stromfresser wurden allesamt verbannt

Die zeitgemäßen Theken, die mit stabiler Temperatur arbeitenden Geräte und die komplett erneuerte Beleuchtungstechnik – statt Halogen brennen jetzt LED-Lampen – benötigen deutlich weniger Energie als ihre in die Jahre gekommenen, stromfressenden Vorgängermodelle, registriert Dieter Göbel erfreut: „Dadurch sparen wir monatlich rund 600 Euro Stromkosten.“ Die technische Ausstattung der Fleisch- und Wursttheke war noch völlig in Ordnung und wurde lediglich durch eine schickere Dekorplatte in abgestuften Grautönen aufgepeppt. Einen neuen Korpus erhielt auch die rechteckige, voluminöse SB-Gondel in der Mitte des Verkaufsrums: Sie fasst Hausmacher Konserven aller Art, vakuumverpackte Leberknödel und vieles mehr.

Viele Tischgäste und Metzgereikunden merken an, dass der neu gestaltete Restaurant- und Ladenbereich jetzt deutlich heller wirkt. Die vorher verbauten Holzelemente waren regelrechte Lichtschlucker.

1 Neuer Look: Im Innenbereich stehen 60 Sitzplätze zur Verfügung. 2 Stromfresser verbannt: Für die Heißtheke wurden neue Geräte angeschafft. 3 Länger frisch: Die Menükomponenten werden ständig nachgekocht. 4 Freundliches Team: Dieter Göbel (2.v.l.) und ein Teil seiner Mitarbeiter. 5 Gestärkt in den Tag: Das „Schlemmerland“ bietet vier Frühstücksvarianten zur Auswahl. Fotos: mm

Gourmet für 2 Personen
4 Brötchen, 1 Croissant, Butter
süßer Pfustsch, Röhrlachs,
roher Schinken, Käse, Frischkäse
2 Eier, 2 Heißgetränke
2 Gläser Orangensaft
2 Gläser Sekt **21,90**

Schlemmerfrühstück
2 Brötchen, 1 Croissant
Butter, süßer Pfustsch
roher Schinken, Käse, 1 Ei,
Frischkäse,
1 Heißgetränk **9,50**
1 Glas Orangensaft
1 Glas Sekt **9,-**

Großes Frühstück
2 Brötchen, Butter, süßer Pfustsch
Schinken, Käse, Frischkäse
1 Heißgetränk **7,30**

Kraft-Frühstück
1 Brötchen, 1 Heißgetränk
5 Rührer
mit Speck **7,30**

5

Auch die cremefarbene, abgesetzte Decke, die nun die bisherige Kassetendecke ersetzt, trägt zum freundlichen Ambiente bei. Im Gastraum stehen insgesamt 60 Sitzplätze zur Verfügung. In der wärmeren Jahreszeit öffnet Dieter Göbel seine Terrasse, auf der weitere 40 Tischgäste Platz finden.

Schlemmen an sieben Tagen in der Woche

Geschmaust werden kann im Schlemmerland sieben Tage in der Woche, denn Dieter Göbel verfügt über eine Gaststättenkonzession. Bereits um sieben Uhr morgens geht es los: Dann kommen beispielsweise Arbeiter zum Frühstück vorbei, am Wochenende auch Paare oder Familien, die sich etwas Gutes gönnen wollen. Eine große Schiefertafel verweist auf das morgendliche Angebot: Das „Kraft-Frühstück“ stärkt mit Brötchen sowie

fünf Rühreiern mit Speck. Zum „Großen Frühstück“ gehören zwei Brötchen, Schinken, Käseaufschnitt und Frischkäse. Beim „Schlemmerfrühstück“ kommen Croissant, roher Schinken, gekochtes Ei, Orangensaft und ein Glas Sekt hinzu. Für zwei Personen ausgelegt ist das „Gourmet-Frühstück“. Zu allen Varianten kommt ein Heißgetränk nach Wahl hinzu. Ab elf Uhr beginnt das Team, das Göbel nach dem Umbau aufgestockt hat, mit der Vorbereitung der Mittagsmenus. Informationen über die wechselnden Tagesessen erhalten die Kunden entweder übers Internet oder die an der Kasse bereitliegenden Menüpläne. Göbel: „Durch können sie sich besser orientieren und bei Bedarf vorbestellen.“ Gerade abends halten viele Kunden rasch auf einem der 20 vorhandenen Parkplätze und nehmen ein komplettes Menü, Grillhähnchen, Truthahn-Oberkeulen, Krustenbraten, Spare Ribs oder Schweinekamm mit

Seit dem Beginn der Coronapandemie beobachtet der Ellerstädter ein geändertes Verhalten seiner Tischgäste: „Bisher verzeichneten wir 40 Prozent Mitnehmer und 60 Prozent Restaurantbesucher. Seit März hat sich das gedreht in 70 zu 30.“ Und die Nachfrage nach Fertiggerichten boomt: Saure Nieren, Bolognese-Sauce, Putengeschnetzeltes, Gulasch oder Chili con Carne und vieles mehr erfreuen sich einer regen Nachfrage. | afz 37/2020

Göbels Schlemmerland in Ellerstadt

- **Inhaber:** Dieter, Klaus und Jürgen Göbel
- **Umbau:** Mai 2019 - Gastraum, Terrasse, SB-Bereich
- **Investitionskosten:** circa 400 000 Euro
- **Unternehmensbereiche:** Metzgerei, Schnellrestaurant, Wochenmarktbeschickung, Party-

- service und Catering, Belieferung von Schulmensa, Kantinen und Krankenhäusern
- **Mitarbeiter:** drei Metzger, drei Köche, 28 Verkäuferinnen
- **Standort:** L 527 zwischen Ludwigshafen und Bad Dürkheim

www.goebel-schlemmerland.de