

# Sie brennen auf die neue Saison

**VORBEREITUNG** Auf dem Pretzfelder Keller setzen die Anbieter auf regionale Produkte und hoffen auf den Saisonstart im April.

VON UNSERER MITARBEITERIN **CARMEN SCHWIND**

**Pretzfeld** – Viele freuen sich auf schönes Wetter und auf einen Keller-Besuch. Über die Grenzen der Marktgemeinde hinaus bekannt ist der Pretzfelder Keller. Seit dem letzten Jahr ist Mike Schmitt von der Brauerei Nikl-Bräu Pächter des Kellers, sein Sohn Andre wird den Keller leiten. Der 22-Jährige hat beim Vater Brauer und Mälzer gelernt und bereits Feste organisiert. Derzeit bereitet er mit Helfern aus der Familie die Saison vor: „Wann immer die beginnen wird. Wir hoffen ja auf den 2. April und dann auf gutes Wetter.“

Andre Schmitt zählt auf, was derzeit alles läuft: Der alte Ausschank wurde weggerissen, der neue entstehe gerade. „Vielleicht bauen wir später mal einen überdachten Bereich mit Bänken“, denkt Schmitt laut nach. Für Familien werde der Spielplatz teils neu angelegt.

„Es gibt einen Sandkasten, eine Röhre als Tunnel und ein Spielhaus mit Rutsche.“ Für Eltern mit Kleinkindern gibt es am Spielplatz Bänke. „Die Essensausgabe bleibt in der Hütte. Dahinter müssen wir aber pflastern“, sagt Schmitt. Zusätzlich zum Kirschenfest soll es weitere Veranstaltungen geben. Geplant sind etwa ein „Winterbier“ oder ein Whisky-Wochenende.

„Ich freue mich auf die Aufgabe. Es ist schön, wenn man weiß, dass man ge-



**Engagierte Vorbereitung auf die Keller-Saison in Pretzfeld: Die Anbieter hoffen, ab April Besucher empfangen zu können.**

Foto: Carmen Schwind

braucht wird. Gerade jetzt freue ich mich, wieder draußen etwas tun zu können“, sagt Andre Schmitt.

Am neuen Ausschank sollen nicht nur vier verschiedene Sorten Nikl-Bier vom Fass ausgeschenkt werden; auch Brände und Liköre der Pretzfelder Edelbrennerei Haas. Inhaber Johannes Haas habe sich etwas Besonderes einfallen lassen.

„Nur am Pretzfelder Keller wird ein spezieller Brand angeboten. Ich hab da so an das Thema Kirschen gedacht,

denn das passt ja in die Region“, verrät Haas. Für ihn seien fassgelagerte Brände interessant. Deshalb stelle er einen Kirschbrand her, der in einem Portweinfass gelagert werde.

## Mit regionalen Produkte punkten

Am Pretzfelder Keller soll „die Regionalität groß geschrieben werden“. Daher das Angebot der Brände aus regionalem Obst: Williamsbirne, Schlehe oder Himbeere. Das Thema „regional“ kommt auch beim Essen an. Daher hat

der Pretzfelder Keller Metzgermeister Peter Hübschmann aus Ebermannstadt in das Konzept eingebunden: Er kreiert eine Bier-Bratwurst. Eigentlich habe er diese Kreation schon einmal vor zwei Jahren für die Familie Schmitt zu einem Bockbieranstich zubereitet. „Jetzt soll sie aber fester Bestandteil der Kulinarik am Pretzfelder Keller sein.“ Ins Brät werde Dunkelbier eingearbeitet. Hübschmann sagt, dass das Rezept erst nach mehreren Versuchen entstanden sei: „Die Wurst ist locker, hat

einen guten Biss, gute Würze und einen leichten Biergeschmack“, verrät der Metzgermeister. Salz, Pfeffer, Majoran und Piment gehören zu den Gewürzen. Allerdings werde er nicht alle Zutaten preisgeben.

Zu den regionalen Angeboten gehören zudem Fische aus der Fischerei Hopfengärtner aus Unterzaunsbach oder Säfte vom Obstgroßmarkt Pretzfeld: „Bei uns wird das Obst aus der Region angeliefert und vermarktet“, erklärt Manuel Rauch.