

Wildschweinmaultäschle und mehr **im Möhringer Hexle**

Wir schreiben das Jahr 2008: Ganz Deutschland ist besetzt von marodierenden Wildschweinrotten, die Felder und Gärten verwüsten, Autounfälle verursachen und immer weiter auf men-

schenbewohntes Terrain vordringen. Ganz Deutschland? Nein, ein Restaurant in Stuttgart, das „Möhringer Hexle“, mobilisiert den Widerstand. Geschäftsführer Thomas Puchan kam auf die Idee, mit seinem Küchenteam um Daniel Tichopad und Francesco Cacace ganz nach Obelix-Prinzip die „Wildschweinmaultasche nach Hexle Art“ zu erfinden. Oberste Maßgabe: Das Fleisch dazu darf selbstredend nur von deutschem Wildschwein und aus heimischer Jagd stammen – ein Schwein genügt für rund 200 Portionen. Das Ergebnis findet nicht nur „Hexle“-Inhaberin Evelyn Kraft „äußerst delikats“, auch die Gäste sind begeistert. Die erstmalige Präsentation im Februar ging unter anderem mit Vertretern von Verbänden über die Bühne. Das Ökoweingut Stutz präsentierte dazu seine feinen Tropfen und Friedlinde Gurr-Hirsch, die



Staatssekretärin im Ministerium für Landwirtschaft, hielt eine interessante Rede über Wildschweinregulierung. In Kochkursen kann übrigens die Zubereitung der speziellen Maultasche selbst erprobt werden. Begeistert sind die Gäste des „Hexle“ auch regelmäßig von den Menü-Kabarett-Abenden. Zuletzt war das Frauenkabarett-Duo „i-dipfele“ zu Gast. In ihrem „Best-of“-Programm nahmen Sabine Schief und Gesa Schulz-Kahleyß witzig und frivol alles aufs Korn, was ihnen in 13 Jahren vor die kabarettistische Flinte gelaufen ist. Infos über zukünftige Veranstaltungen: www.moehringerhexle.de.



Monika Titze (Slow Food), Evelyn Kraft, Friedlinde Gurr-Hirsch (Staatssekretärin Landwirtschaft) und Thomas Puchan (v.li.)