

## Dinner & Show im Flairhotel Landgasthof Roger Höblinsülz

### Knoba Sörwiss & Hot + Spicy Menü

Service wird bei Roger in Höblinsülz schon immer groß geschrieben.

Am vergangenen Freitagabend präsentierte Roger nicht nur ein besonderes Sechs-Gänge-Menü, sondern auch einen besonderen Service, den „Knoba Sörwiss“. Die beiden skurrilen Pantomimen-Kellner Matthias Knodel für „Kno“ und Helmut Bachschuster für „Ba“ bieten einen Service der besonderen Art. Ähnlich Pistolenhalftern, tragen sie Gürtel mit allerlei kuriosen Gerätschaften, wie Taschenlampen, Unmengen von Kugelschreibern und Zangen am Gürtel und stehen damit den Gästen aufmerksam helfend zur Seite. Kno und Ba servieren nicht nur die Speisen, sondern füttern auch mal den einen oder anderen Gast, wischen ihm mit der Serviette den Mund ab oder putzen ihm die Brillengläser. Pausenlos wuseln sie von Tisch zu Tisch, kümmern sich um die Gäste, die nach einem „vegetarischen Maultäschle“ inzwischen beim „kleinen Salat mit Garnelen im Teigmantel und Sauce Aioli“ angekommen sind. Die Panto-



Helmut Bachschuster (li) und Matthias Knodel (re)

mime schafft Nähe und Vertraulichkeit zum Gast, ohne aufdringlich zu sein. Recht schnell merken die beiden, wer geneigt ist mitzumachen, bei diesen kleinen amüsanten Blödeleien. Ein guter Ober erfüllt auch die ausgefallensten Wünsche. Gekonnt stolpert Ba nach der Art von „Dinner for One“ und serviert die

„Kokosmilchsuppe“ und später das „Sorbet von Rieslingsekt und Ingwer“. Nach dem „pikant marinierten Hähn-

**Am Hackbrett  
– gekonnt ist  
gekonnt**

chenbrustfilet an Mango-Chili-Soße mit Safranreis und Blattspinat“ sind die beiden stummen Aushilfskellner sofort mit ihrer Zahnstocherspendemaschine, mit Zahnbürsten oder Zahnseide zur Stelle. Den Abschluss des excellenten Menüs bildet das „weiße-Chili-Schokoladen-Mousse mit Balsamicoessig-Soße“. Dazu passt natürlich ein kleiner Espresso aus der Espresso-Handmaschine von Ba.

Nach dem Menü legen die beiden erst richtig los. Kno jongliert mit riesigen Schneebesen. Die einzigen Laute, die den beiden über die Lippen kommen, ist die von Ba gepfiffene musikalische Begleitung, „In the mood“. Nach über zwei Stunden stillen Kellners lösen sich mit den Titeln „Café Oriental“ und das Lied von der „Reblaus“ die Zungen der stummen Ober. Das Publikum wird von Lachsälven geschüttelt. Dabei wechseln die Aushilfskellner nicht nur das Outfit, sondern auch die Musikinstrumente, wie Geige, Akkordeon und das bayerische Hackbrett.

Altbürgermeister Ernst Birk lobt das vorzügliche Menü. Das kulinarische Entree bezeichnet er als „schwäbisches Schmusegöschle“ und bringt den Abend auf den Nenner: „In angenehmer Atmosphäre konnten wir bei Roger in Höblinsülz die Leichtigkeit der schwäbischen Pantomime erleben. Trotz der bunt zusammengewürfelten Gesellschaft war es eine homogene Gemeinschaft“.

(Bild & Text: h10)

## Dinner & Show



- 12.02. **Pepper + Salt**  
& Candlelight-Dinner
- 19.02. **Marlies Blume**  
& buntes Faschingsmenü
- 12.03. **Lizzy Aumeier**  
Best of & Biermenü
- 26.03. **Bronnweiler Weiber**  
& Bärlauchmenü
- 09.04. **Heinrich Del Core**  
Durchbeißen & Lammmenü
- 23.04. **Schoofsegg!**  
& Mediterranes Menü

**Infos / Online buchen:**  
www.landgasthof-roger.de  
www.Reiseanton.de



# ROGER

Flair Hotel · Landgasthof Roger  
Heiligenfeld 56 · 74245 Löwenstein-  
Höblinsülz · Tel. 07130 230



Am Strand von Surabaya