

# Aus Liebe zur Pfalz

**ESTHAL:** Ein Niederbayer im Herzen des Pfälzerwaldes mit einer besonderen Mission: Anton Rauch aus Esthal will „die bayrische Kultur in die Pfalz tragen“. Ob als Engel Aloisius, Pfarreikoch oder Dorfbüttel, der 68-Jährige beherrscht seine Rollen. Und auf der Kerwe in Esthal wird er den Pfälzern – natürlich auf bayerisch – wieder die Leviten lesen.

VON MARITTA FISCHER

Ihm scheint Ludwig Thomas Sketch vom Münchner im Himmel auf den Leib geschneidert zu sein. Kaum ein anderer könnte als Engel Aloisius so göttlich energisch und vor allem glaubhaft bayerisch „Lujah! Sag' i!“ wettern, um das Loblied des Herrn anzustimmen. Doch der 68-Jährige hat mehr zu bieten als schauspielerisches Talent: auch als Pfarreikoch und Dorfbüttel kann er punkten.

Geboren wurde „der Toni“ in der Gegend von Landshut. Koch will er lernen, zunächst wird er Maschinenschlosser. Ein kickender Klassenkamerad, der junge „Maier Sepp“, geht mit ihm in die Lehre zu den Wandererwerken. Als Maschinenschlosser wird der später ebenso wenig berühmt wie der Toni, der die Beamtenlaufbahn einschlagen wird. Den Kontakt zum Fußballprofi hält er heute noch, lädt ihn ein zum Geburtstag der Mama, wäscht ihm den Kopf, wenn er es für nötig hält. Dem Maier Sepp hat er ans Herz gelegt, vorbeizukommen im schönen Esthal, wenn er mal zum Betze fährt. „Aber der ist ja im Mannschaftsbus unterwegs.“ Zum nächsten Klassentreffen in Haar wird er ihn wohl wieder sehen, überlegt Toni Rauch.

Ihn selbst hat es überraschend in die Pfalz verschlagen. Eigentlich hatte es ihn immer ins Rheinland gezogen. Köln, Düsseldorf, die Jecken: Das hätte ihn gereizt. Als sein Sohn 1992 ein Studium in Mannheim aufnimmt, hilft er ihm beim Renovieren seiner Bude auf der Parkinsel und entdeckt sein Herz für die Pfalz. Auf einem Weinfest lernt er seine spätere Frau Elke kennen. Kurzentschlossen zieht er zu ihr in den Pfälzerwald. Bereut habe er es nie. Von der Gastfreundschaft schwärmt er, der



**Klassenfoto mit Weltmeister: Toni Rauch (untere Reihe, Zweiter von links) war gemeinsam mit der späteren Torwart-Legende Sepp Maier (obere Reihe, Dritter von links) in der Schule.**

FOTO: PRIVAT

Offenheit der Menschen - und man fragt sich, was der Bayer für ein Weltbild von den Pfälzern haben mag.

Der Toni mischt mit in den Vereinen, „gliedert sich überall ein“. Weil das Wohnhaus unmittelbar am mit vielen bayerischen Schwestern besetzten Kloster St. Maria gelegen ist, lindert er deren „Heimweh“ mit echt bayerischer Gaudi, erzählt Witze, stößt mit eigens gebrautem Pabstbier mit ihnen auf den bayerischen Oberhirten an. Er schwingt den Kochlöffel, wenn es gilt, viele Mägen zu füllen, seien es Kommunionkinder oder Missionsgäste. „Im September ist in Elmstein brasilianischer Tag, da muss ich für 150 Personen kochen“, sagt er und überlegt sogleich, was er wohl auftischen wird.

Kult im Tal hat sein Namenstag. Wenn am 13. Juni dem heiligen Antonius von Padua gedacht wird, wer-

den seit 2004 unzählige Gratiswürstchen von ihm persönlich in der haus-eigenen Schlachtereie zubereitet, vom örtlichen Pfarrer gesegnet und an „jeden, der vorbeikommt“, an alle Hungrigen verteilt. Rauch: „Geburts-tag kann jeder feiern, aber Namens-tag ist schon etwas Besonderes. Aber schreiben Sie lieber: so lange der Vorrat reicht. Meistens haben wir so gut 100 Antoniuswürstchen, aber wer weiß, wie viele Leute im nächsten Jahr nach Esthal kommen.“ Ob Nachrichtenmeldungen über ausufernde Facebook-Party-Massen den wackeren Bayern schrecken? Wer Toni in Aktion erleben will, kann ihn sich im Netz bei Youtube ansehen oder nach Esthal fahren. Seinen nächsten Auftritt wird er als Dorfbüttel zur Kerwe haben. Dann wird er den Pfälzern wieder die Leviten lesen. Auf baye-risch - versteht sich.



**Himmlicher Bote: Toni Rauch als Engel Aloisius.**

FOTO: PRIVAT

## ZUR SACHE

### Tonis Kaiserschmarren

Wenn es dem guten Geschmack dient, dürfen sich Bayern und Pfälzer auch aus der Küche Österreichs bedienen. Hier ist das vielfach bewährte Rezept des Mehlspeisenklassikers:

Die Zutaten für drei Personen: 5 mittelgroße Eier, 3 El Zucker, 1 Prise Salz, etwas Vanille und abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone, 2 El Sahne, 50 g Mehl, 2 El Rumrosinen, 4 TI Butter, etwas Puderzucker.

So geht's: Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sahne, Vanille und Zitronenschale verrühren. Mehl übersieben und mit dem Eischnee unterheben. In einer großen offenen Pfanne Butter erhitzen und die fingerdicke Masse darin anbacken. Die Rumrosinen einstreuen. Dann die Pfanne in den heißen Ofen geben und das halbge Omelett knapp zehn Minuten backen lassen, bis es hellbraun ist. Herausnehmen und mit zwei Gabeln in Stücke zerfen. Dann erneut auf den Herd geben, mit etwas Kristallzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Aufpassen, dass es nicht zu dunkel und dadurch bitter wird! Perfekt dazu: fruchtig säuerliches Zwetschgenkompott. (taf)