

Wenn der Automat alleine Kaffee kocht

BURGBEWohner: Margit Weingarth kocht seit 17 Jahren in der Jugendherberge auf der Burg Lichtenberg. Die 68-Jährige ist in Thallichtenberg geboren worden. Mit der Burg verbinden sie viele Erlebnisse aus ihrer Kindheit – und ein Malheur, bei dem geschätzt zehn Liter Kaffee auf dem Küchenboden gelandet sind.

VON PETER BÜGLER

THALLICHTENBERG. Margit Weingarth ist seit zwei Jahren in Rente, arbeitet aber in Teilzeit weiter im Küchenteam der Jugendherberge. Besonders lebhaft wird es dort, wenn Schulklassen ein Ritteressen bestellt haben. Dazu berichtet die 68-Jährige: Zum Fundus der Jugendherberge gehören Kostüme, mit denen sich die Betreuer dann als Ritter, Prinzessinnen und Gaukler verkleiden. Aus der Küche werden Platten mit Hühnerschenkeln und Kartoffelsuppe – „Hähnchenbänche unn Grumbeersupp“ – auf die mit Samttüchern geschmückten Tische gestellt. Gegessen wird von Steingut-Tellern mit Holzlöffeln. Nach dem Mahl führen die Kinder Kunststücke oder Tänze vor und werden zu Rittern geschlagen. Margit Weingarth freut sich immer, wenn das Küchenteam als Dankeschön von den Kindern Bilder geschenkt bekommt, auf denen sie häufig „mit Bauch und Kochmütze“ abgebildet ist, sagt sie und lacht.

Außer der 68-Jährigen gehören Küchenchef Holger Rufing, Brigitte Waff, Elisabeth Dietrich und die Spülerin Birgit Weber zum Küchenteam. Sie sorgen dafür, dass die Gäste, die zwischen Voll- und Halbpension wählen können, ihr Essen bekommen. Wenn Margit Weingarth für die erste Schicht von 6.30 bis 15 Uhr eingeteilt ist, beginnt ihr Tag mit der Kontrolle des Kühlhauses. Danach holt sie Wurst und Käse heraus und richtet diese dekorativ für das Frühstücksbuffet an. Wenn Schulklassen in der Jugendherber-



Margit Weingarth bereitet eine Gemüsebrühe vor.

FOTO: PETER BÜGLER

ge übernachten, ist dann die Zeit, um heiße Schokolade zu kochen, während im Ofen die Frühstücksbrötchen backen.

Mit Spielmannszug auf Burgfest

Die Frühstückszeit ist um 9.30 Uhr vorbei. Es wird abgeräumt und das Buffet für den kommenden Tag vor-

bereitet. Gleichzeitig kocht die 68-Jährige schon die Suppe für das Mittagessen. Die Spätschicht von 12 bis 20.30 Uhr richtet die Salate her. Auf den Listen, nach denen die Mahlzeiten in der Küche zubereitet werden, steht auch, ob unter den Gästen Vegetarier, Veganer, Allergiker oder Menschen mit Laktoseintoleranz oder anderen Unverträglichkeiten sind.

Geht Margit Weingarth über die Burg, denkt sie oft an ihre Zeit im Fanfarenzug „Treue Spielgemeinschaft Burg Lichtenberg“ (TSG), der bis in die 1990er Jahre existierte. Sie war 20 Jahre lang Mitglied. Mit zwölf Jahren lernte sie dort Querflöte und wechselte später zur Ventilfanfare. Besonders beliebt war das Freundschaftsspielen mit anderen Spielmannszügen, das von

der TSG als Burgfest ausgerichtet wurde und sich über ein Wochenende erstreckte. Über der Unterburg wurde ein Zelt aufgebaut, und bei den beiden Brunnen war die Bar mit Sekt, Spirituosen und Likören. Auch an die Nachtwachen erinnert sich die 68-Jährige noch. „Wir saßen auf der Burgmauer und spielten auf unseren Fanfaren“, sagt sie. „Das schallte über das ganze Tal.“ Morgens kam dann immer jemand mit Weck, Lyoner und Kaffee.

Erste Zigarette in der Burg geraucht

Und zu Kaffee fällt ihr noch eine Geschichte von der Burg ein: Eines Morgens war Margit Weingarth um 6 Uhr die Erste in der Küche der Jugendherberge. Es gefiel ihr, dass es schon nach Kaffee duftete, doch plötzlich bemerkte sie, dass er ihr entgegenlief – zehn Liter auf dem Küchenboden, schätzt sie. Der Grund: Der Hebel am Ablaufhahn des Kaffeevollautomaten war am Abend zuvor nicht richtig geschlossen worden. Als der Automat sich am Morgen automatisch einschaltete, kam es dadurch zu dem Malheur. Die 68-Jährige musste dann nicht nur den Kaffee neu aufsetzen, sondern auch den Küchenboden putzen.

In ihrer Kindheit sah das Leben auf der Burg noch ganz anders aus. „Es kamen keine Autos, wir spielten auf der Burg Verstecken und rauchten in den Kanonenlöchern die erste Zigarette. Sonntags gingen wir in den Kindergottesdienst“, berichtet Margit Weingarth. „In die alten Bal-

ken ritzen wir unsere Namen.“ Früher hätten bei der Burg noch bewohnte Häuser gestanden. Auch einen landwirtschaftlichen Betrieb habe es gegeben. Auf alten Fotos sei noch der Heuwagen zu sehen.

Mit 14 Jahren begann Margit Weingarth eine Lehre zur Fleischartverköuferin bei der Metzgerei Kuhn-Bohlander in Kaiserslautern. „Ich hatte ein Zimmer in Kaiserslautern und fuhr am Wochenende mit dem Bimmelzug nach Hause“, sagt sie. Damals habe sie ihrer Oma und ihrer Mutter beim Kochen über die Schulter geschaut und auch selbst gekocht. „Als Kind habe ich schon die Nas im Hawwe gehabt.“ Wenn sie mit Freundinnen unterwegs war, habe sie gerne für alle gekocht. Nach der Lehrzeit arbeitete sie in Hotelküchen und in den 1980er Jahren im Deutschen Haus in Kusel, wo sie 16 Jahre in der Küche tätig war.

DIE SERIE

Früher einmal lebten – na klar – vor allem Burgfräulein und Ritter auf einer Burg. Gelegentlich gab's Streit um die Besitzverhältnisse, und so wurden die Mauern höher und die Gräben tiefer. Heute ist das anders. Die Menschen ziehen sich nicht mehr zum Schutz vor Angriffen auf die Burg Lichtenberg zurück, sondern besuchen die Burgruine in ihrer Freizeit. Andere halten die Burg in Schuss, bewirten im Restaurant Gäste, kochen in der Jugendherberge oder sorgen in den Museen für Ordnung. |rhp