

Ein ritterliches Vergnügen und noch viel mehr



Die Haselbacher „Moosburg“ verwöhnt ihre Gäste mit kulinarischen Raffineszen

– von Günther Meindl

Haselbach. Nicht nur, aber natürlich auch wegen des fast schon als legendär zu bezeichnenden Ritteressens zählt die Haselbacher „Moosburg“ seit geraumer Zeit zu den „angesagtesten“ Lokalitäten der Region. Vier verschiedene Ritteressen für 4 bis 70 Personen führt der 47-jährige Inhaber Manfred Kinzel, der sich selbst als „einen der letzten gebürtigen Haselbacher“ bezeichnet, nun aber schon seit einiger Zeit in Thannhausen lebt, auf der an Vielseitigkeit kaum noch zu übertreffenden Speisekarte.

Die Verbindung zur Sage

Dass er solche Ritteressen überhaupt anbietet, hängt natürlich eng mit dem Namen des Restaurants und der damit geschaffenen Verbindung zu eben jener „Moosburg“ zusammen, die in der Historie des heute so beschaulichen Haselbach im Norden des Landkreises Unterallgäu eine so gewichtige Rolle spielt. Bei dieser „Moosburg“ handelt es sich um eine sagenumwobene Stätte im Wald auf dem Weg ins nahe Obergessertshausen, an der sich einst geheimnisvolle Begebenheiten abgespielt haben sollen.

1266 erstmals erwähnt, erscheint das „Gut Moosburg“ zusammen mit seinem Burgstall als Teil des bischöflichen Lehensgutes von Kirchheim. Wann es zerstört wurde, ist nicht mehr bekannt. Im Zusammenhang mit der „Moosburg“ berichtet die Sage von einer „Frau vom Waldsee“. Zur Blütezeit der Fugger in Augsburg soll hier ein Raubritter namens Rollo gelebt haben, der



Seit langem ist die Haselbacher „Moosburg“ ein Treffpunkt der Gourmets.

einst einen fugger'schen Wagen überfiel und dabei auch einen jungen Angehörigen des Herrscherhauses gefangen nahm. In diesen soll sich Rollos Tochter verliebt und daraufhin beschlossen haben, gemeinsam mit ihm zu fliehen. Die Flucht wurde indes verhindert, der junge Fugger dabei erschlagen. Bis zu ihrem eigenen Tod habe Rollos Tochter daraufhin fast täglich in schwarzem Gewand sein Grab am Seeufer der „Moosburg“ aufgesucht. An mach warmen Gewitternächten, so die Sage weiter, höre man noch heute ihren Schimmel aus der Ferne wehmütig wiehern ...

Ein Familienunternehmen

Doch zurück zur Realität und zur heutigen „Moosburg“ gegenüber der Haselbacher Kirche. Bei den Betreibern handelt es sich um ein beinahe reines Familienunternehmen. Neben dem Chef Manfred Kinzel, dessen Metier vorwiegend die Küche ist, sorgt dort auch noch seine Schwester Helga für die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten. Die

„Seele des Betriebs“ ist Mutter Therese, deren ganze Aufmerksamkeit den von ihr hingebungs-voll kreierten Salatvariationen gilt. Tochter Sabrina fungiert in der „Moosburg“ als ausgebildete Restaurantfachfrau, Tochter Miriam absolviert hier ihr erstes Lehrjahr in der Gastronomie, Sohn Fabian erledigt alle anfallenden Hausmeisterarbeiten und Neffe Dominik verdingt sich mit weiteren Kräften im Service. Den Part in der Küche erledigen insgesamt sechs Personen.

Speisen wie ein Ritter

Ein Ritteressen weniger derben, als vielmehr der feineren Art will Manfred Kinzel neben allem anderen aus der üppigen Speisekarte seinen Gästen bieten. Da gibt es dann neben der „Rittertafel“ (4 bis 70 Personen), dem „Ritterspieß“ (ab 4 Personen), einer Kombination aus beidem (ab 5 Personen) sowie dem „Mageren Milchferkel“ (mindestens 15 Personen) auch ein Rittersteak sowie einen Hexen-, Burgfrauen- oder Burgherrnensalat. Und dabei stimmt in der Tat



Wem würde bei diesem Ritteressen das Wasser nicht im Munde zusammenlaufen?

bei allen Gerichten das Preis-Leistungsverhältnis, was – so der Inhaber – nur funktionieren könne, wenn alle Beteiligten mit dem Herzen dabei seien.

So bezahlt der Gast beispielsweise bei der „Rittertafel“ mit Schwein, Rind und Pute vom Grill (teils frisch überbacken), paniertem Schweineschnitzel, Schweinshaxe, Spareribs, gegrillten Würstchen und Speckschneiben sowie Krokettchen, Pommes, Kartoffelecken, Spätzle mit Sauce und Salat (das Ganze natürlich ritterlich garniert) nur 16,90 Euro. Kinder bis 6 Jahre gehen frei. Kinder zwischen 7 und 10 bezahlen nur 6,90 Euro. Kostenloses Nachbestellen ist jederzeit möglich, allerdings erst, wenn die Gesellschaft am Tisch alles aufgegessen hat. Da sämtliche Speisen frisch zubereitet werden, ist bei diesem Gericht eine gewisse Wartezeit einzuräumen, weswegen sich eine Vorbestellung als günstig erweist.

Den „Ritterspieß“ gibt es bereits für 12,90 Euro. Dabei werden urig auf ein Schwert gespießte



Sie wird die 52-cm-Pizza aus dem Steinbackofen wohl nicht ganz schaffen: die dreijährige Joana-Marie, die Enkeltochter von Manfred Kinzel.

Hähnchen über einer Pfanne mit den bereits erwähnten Beilagen sowie Spareribs serviert, und beim „Mageren Milchferkel“ für 13,90 Euro (unbedingt vorbestellen) handelt es sich um ein knusprig gebratenes Spanferkel ohne Knochen, gefüllt ausschließlich mit eigenem mageren Fleisch. Hinzu gesellen sich panierte Schnitzel, Knödel, weitere Beilagen sowie bayerisches Weißkraut. „Herz, was willst du mehr“, kann man da nur sagen. Wenn gleich Manfred Kinzel seine „Moosburg“ keinesfalls als „XXL-Restaurant“ sieht, habe hier noch niemand das Lokal hungrig verlassen.

Pizzen wie Wagenräder

Neben den vier „Ritteressen“ hält die Karte also auch noch viele weitere Köstlichkeiten bereit. Besondere Erwähnung sollten die sehr beliebten „100 Prozent selbstgemachten“ Pizzen aus dem Steinbackofen finden, die es in Normal-, aber auch in 52-cm-Übergröße gibt. Für letztere musste der Chef sogar eigens Teller „anschaffen“, die in dieser Größe im Handel nicht zu haben sind.

Drei Räume und ein großer Biergarten

Die „Moosburg“ bietet insgesamt bis zu 275 Gästen Platz, davon entfallen rund 150 auf den idyllischen Biergarten, der insbesondere natürlich im Sommer seine Funktion erfüllt. Mitunter können da an einem von der Witterung begünstigten Sonntagsabend bis zu 300 Essen „à la carte“ unter freiem Himmel kredenzt werden, was für die Küche und den Service eine echte Herausforderung bedeutet. An Räum-



Ein Familienunternehmen, in dem alle mit Leib und Seele dabei sind. Von links Sohn Fabian Kinzel, Schwester Helga Schnatterer, Tochter Sabrina Kinzel, der Chef Manfred Kinzel, Tochter Miriam Kinzel, Neffe Dominik Schnatterer und Mutter Therese Kinzel.



„Die lustigen Moosburger“. Vorne rechts Manfred Kinzel. Die Gruppe bietet „Oberkraiener Power“ und kann für viele Anlässe gebucht werden: Hochzeit, Tanzmusik, Stimmung und Feiern aller Art. Kontakt: Manfred Kinzel, Pfarrstraße 7, 87745 Haselbach, Telefon 08266-869624, 0174-9909578.

lichkeiten stehen Manfred Kinzel das Restaurant mit 70, die Almhüttenbar mit 35 und das Ritterstübli mit 20 Plätzen zur Verfügung.

Feiern jeder Art

Natürlich steht die „Moosburg“ dank ihrer Flexibilität auch für Feierlichkeiten aller Art, wie Hochzeiten, Firmenjubiläen oder Geburtstagsfeiern, zu Diensten. Dafür bietet der Wirt seinen Gästen dann – nach Vorbestellung – sogar eine eigene Speisekarte an. Der Einzugsbereich, aus dem die Besucher kommen, darf sich wahrlich sehen lassen. Nicht wenige, so Manfred Kinzel, kämen gerade auch aus dem Raum Thannhausen. Und es seien, so der Inhaber weiter, ausnahmslos angenehme Gäste. Selbst während der Finanzkrise habe er Umsatzsteigerungen registrieren können, was ihn doch sehr zufrieden mache.

Stetige Investitionen

Seit 15 Jahren ist Kinzel nun in der Gastronomie tätig, seit gut zehn Jahren betreibt der Haselbacher selbständig die „Moos-

burg“, in der er als von der IHK geprüfter Betrieb übrigens auch Fachkräfte ausbilden darf. Seit Manfred Kinzel als neuer Inhaber – nach zuvor erfolgtem Komplettumbau der Gaststätte mit ihrer großen Tradition – im Jahr 2000 das Haus übernahm, hat er ständig renoviert und in die Ausstattung investiert.

Ein Mann mit vielen Hobbys

Auch was das Haselbacher Vereinsleben angeht, war und ist Manfred Kinzel stark engagiert. Seit elf Jahren fungiert er als Dirigent der örtlichen Musikkapelle, abenso lange war er am Ort Feuerwehr-Vorstand. Die Musik hat es dem Gastronomen ganz besonders angetan, spielt er doch darüber hinaus auch noch in einer sechsköpfigen Formation, die sich der „Oberkraiener Musik“ verschrieben hat, den Bass-Bariton. Und diese Gruppe trägt – man höre und staune – den Namen „Die lustigen Moosburger“. Aber auch noch ein weiteres Hobby ist ihm zu eigen: der Hang zur Astronomie. So beobachtet Manfred Kinzel vom Dachgeschoss seiner Wohnung in Thannhausen aus mit Vorliebe per professionellem Teleskop die Sterne.

„Viele Gesichter“

Die „Moosburg“ aber ist sein „Lokal mit den vielen Gesichtern“: immer Restaurant, mal Bistro, mal Bar, mal Stammkneipe. Alles richtet sich hier ganz nach den Wünschen der Gäste, auch die Planung und Organisation von Festen betreffend. Damals wie heute trifft man sich hier im urig-ritterlichen Flair der Schankburg zu Haselbach oder in deren gemütlichem Biergarten – ob alt oder jung, ob Edelleut“, Bauern, Knappen oder Vagabunden – zum wohligen Speisen, zum Gelage oder nur zum Plaudern am großen Stammtisch.

Reservierung und Öffnungszeiten

Wer reservieren will, kann das gerne unter 08266-869624 oder per Formular online unter www.moosburg-haselbach.com tun. Und zu guter letzt wollen wir natürlich auch noch die Öffnungszeiten verraten: Verwöhnt werden die Gäste dienstags und mittwochs von 16 bis 1 Uhr, donnerstags von 16 bis 2 Uhr, am Freitag und Samstag von 16 bis 3 Uhr und am Sonntag von 9 bis 24 Uhr. Jeweils montags darf sich das Team ausruhen.



Die Moosburg von Aussen



Mit ihrem wunderschönen Biergarten kann die „Moosburg“ ebenfalls „punkten“.

Sobald die Sonne wieder wärmer strahlt ist auch unser Biergarten wieder geöffnet!

MOOSBURG
CAFE · BISTRO · GASTSTÄTTE · BAR

Haselbach · Pfarrstraße 7
Telefon: 0 82 66 / 86 96 24
www.moosburg-haselbach.com

Dieses Bier ist Premium und jenes auch.

Auswahl
... die feine Spezialität

Häußler Tronsberg

Tobias J. Häußler, Rechtsanwalt/Steuerberater
Fürst-Fugger-Straße 3 - 87727 Babenhausen
Telefon 08333/926769-0
Fax 08333/926769-19
E-Mail: t.haessler@lex-tribut.de
Internet: www.lex-tribut.de

Steuerberater- und Rechtsanwaltssozietät

Wie bieten Ihnen eine integrierte Steuer- und Rechtsberatung aus einer Hand an:

- Anfertigung von Steuererklärungen
- Betreuung von Unternehmenskäufen, -verkäufen und Umstrukturierungen
- Erstellung von Jahresabschlüssen
- Planung und Betreuung der Unternehmens- und Vermögensnachfolge
- Erstellung der Finanz- u. Lohnbuchhaltung
- Erbrecht
- Beratung im Bereich erneuerbare Energien
- Gesellschaftsrecht
- Betriebswirtschaftliche Beratung/ Planrechnungen
- Vertragsgestaltungen

Mössle
Gastro-Service

is(s) was gscheits!

Wir gratulieren Familie Kinzel zum 10 jährigen Jubiläum und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit

Martin Mössle GmbH Max-Eyth-Straße 5 89340 Leipheim
Telefon 0 82 21-27 85-0 www.moessle.de post@moessle.de

FEINE WEINE · SEKT · SPIRITUOSEN · GESCHENKIDEEN

Wein... macht Freu(n)de

Weinhandelshaus H. & E. Kurzweil
86863 LANGENNEUFNACH
Krumbacher Str. 5 · Telefon 08239/364
www.kurzweil-wein.de

... mit der Filiale Kemptener Weinmarkt
87435 Kempten/Allgäu · Mozartstraße 3a
Telefon 0831/29645

DIE SYMPATHISCHE (WEINKAUF-)ADRESSE

Ursberger Klosterbier
wig-witzig

Klosterbrauerei Ursberg

Wir gratulieren Manfred Kinzel zum 10-jährigen Jubiläum seiner „Moosburg“ und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit

Domnikus-Ringeisen-Str. 2 86513 Ursberg
Tel. 082 81 / 99 89-63, 082 81 / 99 89-0 Fax 082 81 / 99 89-69
www.klosterbrauhaus.de e-mail: info@klosterbrauhaus.de