



Komische Kellner

Als Kellnerduo „Knoba Sörwiss“ bringen Matthias Knodel und Helmut Bachschuster ihre Gäste zum Lachen. Ein Besuch im „Gasthaus zur Traube“ in Linsenhofen, wo die beiden Pantomimen zum Abendessen mal wieder dick auftragen.



Bewaffnet bis unter die Weste: Es gibt fast nichts, was es nicht gibt in der Kellnergarderobe von Matthias Knodel (links) und Helmut Bachschuster.

Bettina und Jochen haben etwas seltsame Kollegen an diesem Abend. Zwei ältere Herren, die aussehen, als ob sie einem Kuriositätenkabinett entsprungen wären, verstärken das Kellnerteam. Mit fuchtelnder Geste spazieren sie um die Tische herum, balancieren abenteuerlich die Vorspeisen über die Köpfe der Gäste hinweg. Wenn die mal nur keinen Blödsinn machen! Blödsinn ist die Spezialität von Matthias Knodel und Helmut Bachschuster. Wer sie sich ins Haus holt, weiß, was ihn erwartet. Seit über 20 Jahren tragen sie nun als komisches Kellner-Duo dick auf. Dass sie das auch wirklich können, haben Bettina (30) und Jochen (18) vom Gasthaus Traube in Frickenhausen längst gemerkt: „Knoba Sörwiss“ – ein Wortspiel mit den Nachnamen und mit dem Begriff Service – ist nicht nur eine eingespielte Comedy-Nummer, sondern auch ein Duo, das weiß, wie man einen Teller hält und eine Weinflasche öffnet. „Die sind tatsächlich eine Hilfe“, grinsen die beiden echten Servicekräfte und bringen im Quartett den nächsten Gang auf den Weg.

Da stehen einem die Haare zu Berge

Die Kombination aus Komik und Kulinarik ist das Erfolgsrezept der „Sörwiss“-Clowns aus Pfullingen. Alles beginnt knapp zwei Stunden vor der Vorstellung: Während der Küchenchef sein mehrgängiges Menü vorbereitet, gehen seine beiden Aushilfskellner in die Maske und brezeln sich auf. Dann wird aus einem Mann mit Brille und Künstlermähne ein aberwitziger Exzentriker mit aufgemaltem

Bart und Überbiss. Vor allem Matthias Knodels Frisur ist der Brüller. Er fönt und sprayt so lange, bis das, was zuvor nach unten hängt, steil nach oben steht. Der Mann ist buchstäblich über sich hinausgewachsen und misst nun satte 40 Zentimeter mehr.

Helmut Bachschuster unterzieht sich hingegen einem schnellen Alterungsprozess. Aus einem frischen Gesicht mit entspannten Gesichtszügen wird ein altväterlicher Oberkellner, der den Eindruck erweckt, als ob er nicht bis drei zählen könnte. Sein Haar ist gescheitelt und ein einzelnes in der Mitte wie ein Schnittlauchhalm





Die wundersame Wandlung: Aus normalen Menschen werden zwei sehr komische Kellner.

abgelegt. So kann man eigentlich nicht unter Menschen gehen! Doch eben das werden die beiden jetzt tun.

Vorhang auf zum ersten Gang. Küchenchef Florian Reißmann vom „Gasthaus zur Traube“ in Linsenhofen, einem Ortsteil von Frickenhausen, hat eine Karotten-Ingwersuppe gekocht. Etwas Leichtes zum Auftakt, dezent gewürzt und servierfertig



aufbereitet. Es kann losgehen. Neun Tische mit etwa 40 Leuten sind besetzt, genug zu tun für die Kellner, die nun langsam in die Gänge kommen.

Mit freundlichen Worten nehmen Bettina und Jochen die Getränkebestellung entgegen. Die beiden schrägen Vögel von „Knoba Sörwiss“ hingegen reden gar nicht. Schweigegebot! So könnten Bachschuster und Knodel auch in einem Trappistenkloster auftreten. Geschwätzigkeit ist für sie ein Fremdwort, dafür gehen sie nun nonverbal in die Vollen.

Sie grinsen wie Honigkuchenpferde, ziehen die Stirnfalten hoch und die Mund-

winkel runter. Pantomimen im allerbesten Sinne des Wortes. Bedankt sich ein Gast über alle Maßen, bekommt er entweder die Karte „Gern gschä“ gezeigt oder bei zuviel Zuneigung das Schild „Schleimer“ vor die Nase gehalten.

Es ist unglaublich, was Knodel und Bachschuster alles in ihren Kellnerjacken haben. Es sind textile Wunderwerke, Meisterwerke der Schneiderkunst mit 18 Taschen und über 60 Utensilien, die sich darin verstecken lassen. Den Kellnergurt haben die sich von den Zimmerleuten geborgt und so gehen sie schwer bewaffnet auf die Gäste los.

Peng! Auch einen Revolver hat Matthias Knodel dabei sowie eine Steckdose, weil halt doch jeder wissen will, warum ihm die Haare zu Berge stehen. Hochspannung! Tisch für Tisch arbeiten die beiden Clowns ab. Binden dem einem ein Lätzchen um und dem anderen einen Bären auf, weil er geglaubt hat, die Ketchupsoße sei echt, die ihm gerade auf die Hose tropft.

Stattdessen ist es eine Plastikwurst mit einem langen roten Faden. Schallendes Gelächter und große Erleichterung an Tisch sieben. Selbst die, die schon mal da waren, sind königlich amüsiert. „Es ist doch immer wieder ein Spaß“, sagen Gerd und Ursula Bubeck, die tatsächlich zum 17. Mal in der Traube speisen, um die Kellnershow zu sehen.

Nun ist der Hauptgang an der Reihe: Maishähnchen auf mediterranem Gemüse mit Mandelbällchen. Küchenchef Florian Riß-

mann liebt es schwäbisch-modern. „Kochen ist Rock’n’Roll“ steht auf der schwarzen Jacke des 28-Jährigen, doch den Ton geben an diesem Abend zwei andere an.

Kunststücke in Spiegelschrift

Matthias Knodel hat seine ganz eigene Art und Weise, den Tischwein zu servieren. Den Bubecks bringt er einen Roten, den sie gar nicht bestellt haben, nimmt aus dem Bauch der Flasche ein kleines Glas heraus und schenkt sich selber ein. Zum Wohl auch! Mit jedem Glas, das an den Tischen getrunken wird, steigt die Stimmung. Leute, die am Anfang leise gelacht haben, wiehern plötzlich wie wild. „Ich schmeiß mich weg vor Lachen“, sagt die blonde Birgit. Als sie ihrem Freund

Henning einen Kuss gibt, kommen die Kellner und halten ihre Serviette als Schamttuch davor.

Sie sprechen noch immer kein Wort, dafür aber wird nun eifrig geschrieben. So schnörkelig wie seine pomadigen Haare ist Helmut Bachschusters Handschrift. Was er aufs Papier malt, kann kein Mensch lesen. Spiegelschrift. Verkehrte Welt, doch sobald er das durchsichtige Stück Papier umdreht, steht dort in glasklaren Buchstaben: „I hab dacht, des ko I aber net lese.“

Ganz am Anfang hat Matthias Knodel noch gesprochen. Das war vor 24 Jahren, als die beiden anfangen, die Dusselkellner zu geben. „Das hat nicht funktioniert“, erzählen sie nach dem Abendessen in der Traube. Das Pantomimische wahrt die Distanz und die Rolle, die sie spielen. „Mister Winterbottom!“, ruft ein Gast

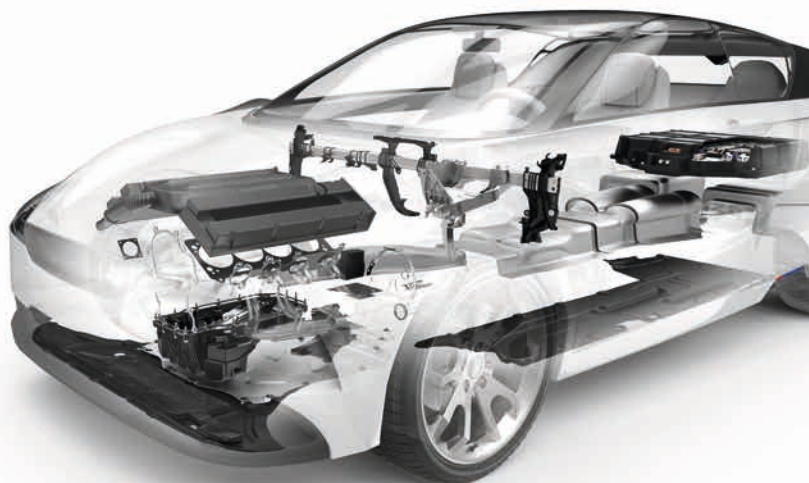
Anzeige

Unser Antrieb: Innovative Technologien für eine umweltgerechte Mobilität

Mit technologisch anspruchsvollen Innovationen leisten wir einen Beitrag zur Emissions-, Verbrauchs- und Gewichtsreduzierung, zum Einsatz alternativer Kraftstoffe und zur Entwicklung neuer Motoren- und Getriebegenerationen. Als Partner der internationalen Fahrzeugindustrie ist unsere Innovationskraft nicht nur bei Zylinderkopf- und Spezialdichtungen, Kunststoff-Leichtbauteilen und Abschirmsystemen rund um Motor, Getriebe, Abgasstrang und den Unterboden gefragt. Unsere Kompetenz reicht weiter: über effiziente Lösungen im Bereich der Abgasnachbehandlung bis hin zu Komponenten für Brennstoffzellen und für Lithium-Ionen-Batterien. So fördern wir nachhaltige Mobilität. Weltweit.

Mobilität erfahren – Zukunft entwickeln.

www.elringklinger.de





spontan und hält das Glas hoch. Tatsächlich könnte man bei Bachschuster manchmal meinen, er sei Freddie Frinton aus „Dinner for One“ oder Charlie Chaplin. Ein bisschen Laurel und ein wenig Hardy, die hohe Kunst der Komik vergangener Zeiten, die sich so wohltuend abhebt vom kreischenden Comedy-Zirkus heutiger

Teamarbeit: Knoba Sörwiss mit Koch Florian Reißman und einer echten Kellnerkollegin.



Tage. Überhaupt machen Bachschuster und Knodel einen ausgesprochen zeitlosen Eindruck. Ein Dauerbrenner schwäbischer Kleinkunst, für den man kein Wort Schwäbisch können muss. Selbst Firmengruppen mit asiatischen Gästen sind bei ihnen gut aufgehoben, 2007 wirkten sie sogar beim Botschaftsempfang in Singapur mit.

Der Nachtisch: Florian Reißmann serviert Schokoladeneis und Grießschnitte. Vielleicht war es das, was den Kellnern die Zunge gelöst hat. Denn als schon niemand mehr damit gerechnet hat, machen sie schließlich doch noch den Mund auf. Der Schlussakkord ihrer Vorstellung ist ein gesungenes Stück mit Geige, Akkordeon und Badeanzug.

Die Zugabe geben sie, bevor auch nur einer danach gefragt hat. Dann geht der Vorhang zu und Helmut Bachschuster ins Bad. Haare waschen. Als er wieder kommt, erkennt ihn kaum einer. Dienstschluss. Bettina und Jochen räumen ab. Dabei helfen ihnen die komischen Kellner dann doch nicht mehr. Sie tragen nur auf. Je dicker, desto besser.

Text: Andreas Steidel
Fotos: Thomas Warnack

Kurioses vom „Knoba Sörwiss“

Speisen mit Knoba: Das Duo tritt nicht nur im Gasthof zur Traube in Linsenhofen (www.traube-linsenhofen.de, Telefon 0 70 25/38 13) öffentlich auf. Weitere Termine sind am 14. Juli auf Burg Hohenneuffen (www.hohenneuffen.de, Telefon 0 70 25/22 06) sowie am 13. und 14. Dezember im Klostergarten in Pfullingen (www.klostergarten-pfullingen.de, Telefon 0 71 21/9 94 10).

Das Kellnerduo: Helmut Bachschuster und Matthias Knodel sind 1993 zum ersten Mal beim Gaukler-Festival in Feldkirch aufgetreten. Bachschuster (65) ist gelernter

Grund- und Hauptschullehrer, Knodel (57) Koch und Kommunikationstrainer. Seit 2001 sind sie hauptberufliche Künstler. Über 1 000 Mal haben sie die komischen Kellner schon gegeben, der Name „Knoba Sörwiss“ ist eine Kombination der beiden Nachnamen. Gebucht werden sie zumeist für geschlossene Veranstaltungen: Geburtstage, Firmenevents, Feste. Informationen unter Telefon 01 71/6 87 55 95, www.knoba.de.

Edizio Käpsele: Wenn Helmut Bachschuster und Matthias Knodel reden, dann sind sie auch schwäbische Sprü-

cheklopfer. Vor drei Jahren haben sie begonnen, ihre markigen Worte auf Tassen, Aufkleber, Frühstücksbrettchen oder Umhängetaschen drucken zu lassen. „Edizio Käpsele“ heißt ihr Markenname, wobei das Besondere ist, dass die meisten Sprüche genau zu den Produkten passen, auf denen sie stehen: „Warum stand I emmer en dr falsche Schlang?“ ist etwa auf dem Einkaufsbeutel zu lesen oder „Du scho wieder“ auf einer Fußmatte für die Eingangstür. Weitere Informationen unter Telefon 0 74 51/6 27 99 45 oder www.edizio-kaepsele.de.

