

PRESSEMITTEILUNG

Gastronomiewettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“: 2019 dreht sich alles um die Pfälzer „Grumbeere“

„Wie schmeckt die Südpfalz?“ –
Kreative Gastronomen ausgewählt.

Buttrig, erdig oder nussig im Geschmack:
Aufregend und raffiniert wird es, wenn
Pfälzer GRUMBEERE von Juli bis August
auf die Teller kommen.



*Diese und weitere Bilder finden Sie zum Download unter
<https://medien.pfalz-daten.de/?c=1669&k=589345cc7e>*

Landau/ Frankfurt, 9. April 2019. Zum vierten Mal stehen im Sommer 2019 im Süden der Pfalz kreative Köstlichkeiten im Rampenlicht. Im Rahmen des Gastronomie-Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“, den die Genießer-Region 2015 ins Leben gerufen hat, steht jedes Jahr ein regionales und saisonales Erzeugnis im Mittelpunkt. Die Teilnehmer der Endrunde des diesjährigen Wettbewerbs stehen bereits fest: 16 Restaurants, Weinstuben und Gasthäuser haben sich für die zweite Runde des Wettbewerbs qualifiziert und präsentieren vom 1. Juli bis zum 25. August 2019 ein sommerliches Menü unter dem Motto „Pfälzer Kartoffeln“. Nach den Themen Tomate, Apfel sowie Kraut und Rüben steht damit das Pfälzischste aller Feldprodukte im Fokus des Wettbewerbs. Partner für den Wettbewerb ist die Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere mit ihren 300 Kartoffel-Erzeugern. Gleichzeitig möchte der Wettbewerb auch die Vernetzung der Gastronomen, Erzeuger und Gäste in der Region fördern.

Die Menüs: Variationen der Pfälzer Grumbeere

Die Aufgabe besteht darin, die Pfälzer Grumbeere im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs kreativ und modern zu präsentieren, um ihre Vielfalt zu zeigen und sie von der Beilage zum Protagonisten zu machen. Was man aus dem Pfälzer Wahrzeichen und Kulturgut alles zaubern kann, verrät ein Blick auf die Liste der Menüs, die bereits beim Lesen Appetit machen. Als Vorspeise locken Gerichte wie **Carpaccio von der Pfälzer Grumbeere** mit Pfifferlingen & Kräutersalaten. Als Hauptgang stehen unter anderem **Kartoffelwaffeln von der Marabel** mit Ratatouille und Rucola garniert mit Via Aurelia oder Kotelett vom Landschwein an Bohnen-Tomaten-Sugo und **gebuttertem Kartoffel-Baumkuchen** sowie buntem Sommergemüse auf den Speisekarten. Eine Herausforderung stellen die Desserts dar, die durch besonderen Ideenreichtum auffallen: **Ravioli von Pfälzer Grumbeere** & Pfirsich mit Weinschaum und Sommerbeeren, **Sunita Kartoffelschupfnudeln** mit Blaumohn und Apfel-Schmand-Eis oder auch **gebackener Kartoffel-Quark-Knödel** auf Schokoladen-Erde, Holunder-Espuma, Brombeeren, Heidelbeeren-Salz-Karamell und Honig-Buttercreme.

Das Ziel

Der Wettbewerb, ausgerichtet von den Tourismusvereinen Südliche Weinstrasse e.V. und Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. sowie der Stadt Landau, soll den teilnehmenden Gasthäusern und Restaurants der Südpfalz eine Plattform bieten, ihr Können zu demonstrieren und die Innovationslust, Gastfreundschaft und Authentizität der Region hervorheben. Die Gäste sollen außerdem ein Bewusstsein für die Regionalität und Saisonalität der Produkte mitnehmen.

Der Ablauf

Während des Wettbewerbszeitraums bieten die Teilnehmer ein Drei-Gänge-Menü zur Pfälzer Grumbeere an, das nicht nur von der Fachjury bewertet wird, sondern auch von allen Gästen, die in den Genuss des Menüs kommen. Anschließend werden drei Sieger gekürt: der Sieger der Fachjury, der Sieger des Publikumspreises und ein Preis für den Geheimtipp des Wettbewerbs. Jeder Gast hat im Aktionszeitraum Juli und August 2019 die Möglichkeit, in den nominierten Restaurants die Menüs zu probieren, seine Stimme abzugeben und ein Menü für zwei Personen in einem der teilnehmenden Lokale zu gewinnen. Die Preisverleihung findet am 23. September 2019 statt.

Das passende Arrangement

Wer die kulinarischen Angebote im Rahmen des Wettbewerbs im wahrsten Sinne des Wortes auskosten möchte, dem steht ein Genießer-Arrangement zur Verfügung. Das Paket umfasst **zwei Übernachtungen im Hotel** an der Südlichen Weinstraße, jeweils ein **Drei-Gänge-Menü in zwei der nominierten Betriebe**, eine **Weinprobe in der Vinothek Par Terre in Landau** sowie ein **Süßes Dreierlei von Annas Landpartie**. Die Termine sind zwischen 1. Juli und 25. August 2019 frei wählbar. Der Preis beträgt ab 219 Euro pro Person im Doppelzimmer und ab 299 Euro pro Person im Einzelzimmer.

Die Nominierten des Jahres 2019 sind:

1. Kurhaus Trifels, Annweiler-Bindersbach – www.kurhaus-trifels.de
2. s'Reiwerle, Annweiler – Facebook: Küchengeister Los geht's
3. Spelzenhof, Altdorf – www.spelzenhof.com
4. Ritterhof zur Rose, Burrweiler – www.ritterhofzurrose.de
5. Birkenthaler Hof, Eußerthal – www.birkenthalerhof.de
6. Klosterstübl, Eußerthal – www.eusserthalerklosterstuebl.de
7. Muskatellerhof, Gleiszellen – www.muskatellerhof.de
8. Weinstube Brennofen, Ilbesheim – www.mein-brennofen.de
9. Stiftungsgut Keysermühle, Klängenmünster – www.hotel-restaurant-stiftsgut-keysermuehle.de
10. Hotel Restaurant Kurpfalz, Landau – www.kurpfalzhotel-landau.de
11. Vögeli's Weinnest, Landau – Wollmesheim – www.weingut-voegeli.de
12. Hotel Castell, Leinsweiler – www.hotel-castell-leinsweiler.de
13. WeinRestaurant Fritz Walter, Niederhorbach – www.fritz-walter.de
14. Landhotel Hauer, Pleisweiler-Oberhofen – www.landhotel-hauer.de
15. Hotel Restaurant zum Bahnhof 1894, Rohrbach – www.bahnhof-rohrbach.de
16. Gasthaus Sesel in der Alten Rebschule, Rhodt unter Rietburg – www.alte-rebschule.de/kulinarik/gasthaus-sesel

Südliche Weinstraße

Zum Wohl. Die Pfalz.

Mehr Informationen zum Wettbewerb, den Nominierten und dem Arrangement finden Interessierte unter www.soschmecktdiesuedpfalz.de.

Die Südliche Weinstraße liegt in der Pfalz, beginnt im Süden am Deutschen Weintor bei Schweigen-Rechtenbach und endet im Norden bei Maikammer. Die acht dazu gehörigen Gemeinden Landau, Offenbach, Herxheim, Landau-Land, Bad Bergzabern, Annweiler, Edenkoben und Maikammer laden das gesamte Jahr über zu Festen und Veranstaltungen rund um die Traube und andere kulinarische Themen ein. Die Region gilt als Paradies für Weinkenner, denn sie ist nicht nur Teil des weltweit größten Riesling-Gebiets und des größten Rotwein-Gebiets Deutschlands, sondern bietet mit ihrer Rebsorten-Vielfalt für jeden Geschmack den passenden Tropfen. Neben dem Wein erwartet Gäste eine Landschaft aus sanft geschwungenen Weinbergen, grüne Wiesen und Bachläufe, der stattliche Pfälzerwald mit seinen Burgen sowie kleine malerische Orte, die zum Einkehren einladen. Mit über 1.800 Sonnenstunden im Jahr wachsen und gedeihen an der Südlichen Weinstraße neben Südfrüchten wie Trauben, Zitronen, Feigen, Kiwis, Melonen und Pfirsiche auch Mandeln, Rosen und erstklassiger Tabak. Übernachten lässt es sich neben Sterne-Hotels auch in gemütlichen Pensionen, beim Winzer oder ganz romantisch in den Schlössern entlang der Südlichen Weinstraße. Mehr Informationen unter www.suedlicheweinstrasse.de.