

# Essig als Aperitif, Saumagen als Hauptgang, Keschdepralinen als Dessert: Kulinarische Spezialitäten an der Südlichen Weinstraße







Diese und weitere Bilder zum Download unter https://medien.pfalz-daten.de/?c=1566&k=949af2b643

Landau/Frankfurt, 30. Oktober 2018. Weinschokolade, Fläschknepp mit Meerrettich oder Mademer Krebbenetz – noch nie gehört? Urlauber, die kulinarisch einmal etwas ganz Neues und Außergewöhnliches ausprobieren möchten, sind an der Südlichen Weinstraße genau richtig. Denn wo sonst hält die Küche so viele abwechslungsreiche Spezialitäten bereit wie in der Südpfalz? Die einfallsreichen Köche, Patissiers, Konditoren und Winzer im Garten Eden Deutschlands bereiten aus frischen und regionalen Zutaten raffinierte Kreationen zu und machen die sonnenverwöhnte Weinregion zum kulinarischen Mekka für Genussmenschen.

## Mehr als nur Saumagen – Fleischspezialitäten, die neugierig machen

Pfälzer Saumagen ist ein Klassiker, der aus den Küchen der Südlichen Weinstraße nicht wegzudenken ist. Doch nicht nur das berühmte Fleischgericht aus Schweinefleisch, Brät und Kartoffeln ist eine echte Delikatesse aus der Pfalz. Verschiedenste Wurst- und Fleischgerichte mit einfallsreichen Namen locken Fans der regionalen Küche an, darunter *Fläschknepp* mit Meerrettich – Fleischklöße aus Rinder-, Schweine- und Kalbshack – *Ilbesheimer Kunsthäwwelfläsch* – gepökelter Schweinebauch mit Weißwein, Kartoffeln, Wurzelgemüse und verschiedenen Gewürzen aus dem Römertopf – oder auch *Mademer Krebbenetz* – eine Abwandlung der Elsässer Crepinets, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Koriander gewürzte Fleischplätzchen, eine Spezialität aus St. Martin. In dem pittoresken Dorf stehen jetzt natürlich auch Martinsgänse auf der Speisekarte, denn der Heilige Martin von Tours ist Namensgeber von St. Martin, wo der 11. November sogar ein echter Feiertag ist.

## Wilde Wochen mit Wildschwein, Reh und Co.

Passend zur Herbst- und Winterzeit finden auch in diesem Jahr vom 1. November bis zum 31. Dezember die Wildwochen in der Südpfalz statt: Rund 20 Gastronomen bringen Wildbret aus dem Pfälzerwald, dem Bienwald und den Rheinauen auf den Tisch. Das Fleisch von Wildschwein, Reh- und Rotwild aus dem heimischen Wald gilt als natürliches und regionaltypisches Lebensmittel, weil es im Gegensatz zu den Nutztieren des Menschen in seiner natürlichen Umwelt lebt. Zudem ist Wildbret – also das verzehrbare Fleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen – ein sehr hochwertiges Fleisch mit hohem Mineralstoff- und Vitamingehalt bei gleichzeitig geringem Fettanteil. Die teilnehmenden Betriebe finden Interessierte und Wildliebhaber online unter www.soschmecktdiesuedpfalz.de/wildewochen.

## **PRESSEMITTEILUNG**



# Süßes à la Südpfalz: Weinschokolade und Keschdepralinen

Wer eine Schwäche für Süßigkeiten mit dem gewissen Etwas hat, der ist an der Südlichen Weinstraße genau richtig. Schokoküsse in verschiedenen Varianten stellt das familiengeführte Traditionsunternehmen <u>Trauth aus Herxheim</u> seit 1911 her, aber auch Kokosmakronen, Ingwer- und Orangenstäbchen sind im Sortiment.

Esskastanien, in der Pfalz liebevoll Keschde genannt, sind aus den Küchen der Region nicht mehr wegzudenken. So haben sie auch ihren Weg in die süßen Speisen gefunden und begeistern Schokofans auch in Pralinenform. Gleichzeitig dreht sich im Weinanbaugebiet Südliche Weinstraße alles um edle Tropfen. Deswegen hat die Manufaktur Rebmann die Reihe *Rutecello* kreiert: erstklassige Schokoladen aus aller Welt, die mit unterschiedlichsten Obstsorten und Gewürzen verfeinert werden und auf eine Auswahl an Rebsorten abgestimmt sind. Verkosten können Gäste der Südlichen Weinstraße die süßen Leckereien zum Beispiel im <u>Café Das Neue Herzog</u> in Bad Bergzabern oder in den Filialen der <u>Manufaktur Rebmann</u> in Bad Bergzabern und Leinsweiler.

## Spezialitäten aus Kaffee, Essig oder Walnuss

Am exzellenten Wein kommen die meisten Besucher der Südlichen Weinstraße nicht vorbei. Inzwischen erfreut sich aber auch der aus Wacholder gewonnene Gin großer Beliebtheit, vor allem in der Variante *Made in Südpfalz*. So werden Ginliebhaber beispielsweise im <u>Weingut Stern</u> in Hochstadt mit seinem Gin "44" oder auf dem <u>Ilbesheimer Wacholderhof</u> mit seinem Dry Gin "E13" fündig.

Geschmacklich auf ungewöhnlichen Pfaden wandeln Urlauber im Weinessiggut Doktorenhof. Hier widmet man sich der "Sauren Kunst" und produziert mit viel Hingabe und Fingerspitzengefühl feinsten Essig – über 50 verschiedene Sorten. In liebevoller Handarbeit wird hier das saure Gewürzmittel hergestellt und im warmen, dunklen Keller in riesigen Fässern gereift. Bei einem Besuch in der Essig-Stube gibt es allerlei Köstlichkeiten zu probieren, darunter Essig-Kaffee, Essig-Pralinen oder Essig-Gebäck. Im Essig-Keller kosten Gäste selbstgebackenes Essiggebäck, verführerische Essigpralinen und exquisites Essigbrot. Die Kellerführung mit Kräuterkammerrundgang und Essigdegustation im Doktorenhof beinhaltet Mystisches, Geschichten, Anekdoten, Wissenswertes, Herstellung, Wirkweise sowie Kulinarisches rund um den Essig. Kleine und große Gruppen können so ein paar spannende Stunden verbringen.

Süß und hochprozentig lautet dagegen das Motto beim Weingut Ökonomierat Ziegler. Die Rezeptur für den aromatischen Likör, der unter anderem aus grünen Walnüssen hergestellt wird, stammt aus dem Jahr 1910 und wurde von Urgroßmutter Elisabeth auf Anregung von Bismarcks Leibarzt entwickelt. Historisch wertvoll also!

Nicht nur als Wachmacher geeignet: Rund 30 Kaffee- und Espressosorten werden in der umgebauten Tankstelle an der Queichheimer Brücke frisch geröstet und gebrüht. Die <u>Kaffeerösterei KFE Landau</u> nimmt Gäste der Kaffee-Bar mit auf eine geschmacksintensive Reise durch die Welt des schwarzen Golds.

## **PRESSEMITTEILUNG**



## **Rund ums Brot**

Zur herzhaften Pfälzer Küche gehört ganz selbstverständlich frisches Brot, und so können Gäste an der Südlichen Weinstraße auch selbst den Bäckermeister spielen. In den zwei familiengeführten Mühlen, der Kügler Mühle in Siebeldingen und der Bischoff Mühle in Billigheim-Ingenheim, wird bereits seit Generationen Mehl gemahlen und Brot gebacken. Ihr Wissen geben die Meister in den Brotbackworkshops weiter, bei denen verschiedene Zubereitungsarten und Sorten im Mittelpunkt stehen. Im Mühlenladen finden Besucher alles rund ums Backen sowie Müsli, Kekse, frisch geröstete Kaffeebohnen und mehr. Und wer trotz Glutenunverträglichkeit nicht auf frisches Brot, Gebäck und Kuchen verzichten möchte, der besucht die Hammer Mühle Kirrweiler. Aus Reis- und Maismehl werden hier seit 1968 glutenfreie Teigwaren hergestellt. In der Südpfalz darf auch beim Brot der Wein nicht fehlen – beim Bäcker Becker in Edenkoben gibt es Pfälzer Weinbrot. Es wurde vom Chef kreiert und dank ständigem Probieren bis zur Perfektion gebracht. Diese Spezialität ist einmalig in der ganzen Welt. Das Roggenmischbrot hat einen Roggenmehlanteil von 75% und einen Weizenmehlanteil von 25%. Das Besondere: Es ist nur mit Wein statt Wasser gebacken und erfreut sich sowohl bei Einheimischen als auch Besuchern großer Beliebtheit.

## Käse schließt den Magen

Ziegenkäse kommt nicht nur aus Südeuropa, auch an der Südlichen Weinstraße ist die Delikatesse heimisch. <u>Die Meckerei in Landau-Queichheim</u> stellt Frischkäse, Weichkäse, Camembert und Schnittkäse aus Ziegenmilch her und bietet die Produkte nicht nur im eigenen Shop, sondern auch in verschiedenen Geschäften der Region zum Verkauf an. Im Angebot sind aber auch Wurstsorten von der Ziege und je nach Saison frisches Ziegenfleisch sowie Rohmilch auf Vorbestellung.

Die Südliche Weinstraße liegt in der Pfalz, ist knapp 50 Kilometer lang, 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 gemütliche Pensionen, beim Winzer oder ganz romantisch in den Schlössern entlang der Südlichen Weinstrasse. Mehr Informationen unter www.suedlicheweinstrasse.de.