

PRESSEMITTEILUNG

Vom Mahlen, Backen und Genießen: Die Südliche Weinstraße feiert das Brot als Kulturgut

Wandern von Mühle zu Mühle, Übernachten in ehemaligen Mühlen, Brotbackkurse, Schlemmen in Mühlenrestaurants, Backbetriebe mit Kastanien- und Weinbrot, Winzerbetriebe mit regionalen Brotaufstrichen und vieles mehr...



Bilder zum Download finden Sie unter <https://medien.pfalz-daten.de/?c=1643&k=f7e158d607>

Landau/Frankfurt, 13. März 2019. Brot hat eine lange Geschichte und ist mehr als ein Grundnahrungsmittel: Schon vor über 30.000 Jahren wurden Samen von Wildpflanzen gemahlen und gebacken, seit rund 10.000 Jahren wird Getreide angebaut. Ursprünglich mit Wasser vermengt und als Brei gegessen hat man ihn schließlich auf heißem Stein oder in Asche als Fladenbrot gebacken. Heute besticht Brot durch seine einzigartige Vielfalt und konstante Qualität, so zum Beispiel in den Backbetrieben der Südlichen Weinstraße.

Brotbackkurse und traditionelle Mühlen

Das Herzstück eines geschmackvollen Brots ist das verwendete Mehl. In der [Bischoff Mühle](#) in Billigheim-Ingelheim werden verschiedene Mehle nach traditioneller Machart mit moderner Technik produziert. Hier werden verschiedene Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle hergestellt und im eigenen Mühlenladen zusammen mit Schrot, Körnern und vielen weiteren Produkten zum Verkauf angeboten. Außerdem besteht die Möglichkeit, an einem Brotbackkurs teilzunehmen. Teilnehmer erlernen nicht nur die Kunst des Brotbackens, es werden auch Kaffee und Kuchen angeboten – ein Anlass für einen Plausch mit den anderen Besuchern. Abgerundet wird der Kurs durch eine Mühlenführung und Produktkunde. Zum Abschluss des Tages können Besucher das selbstgebackene Brot probieren und mitnehmen. Brotbackkurse finden zum Beispiel am 6. April und am 4. Mai 2019 statt, um Anmeldung wird gebeten.

Eine weitere Mühle ist die [Kügler Mühle](#) in Siebeldingen. Hier können die Besucher im Mühlenladen stöbern und Produkte rund um Backen, gesunde Frühstücksleckereien oder Schokolade, Kekse, Kräutertees und mehr entdecken. Über Generationen weitergegebenes Wissen und Erfahrungen werden dank der Brotbackkurse, die das Team der Kügler Mühle für Gäste monatlich an bis zu vier Terminen anbietet, weitergegeben. Die Brotbackkurse finden meist mittwochs und samstags statt, im Mai beispielsweise gibt es Kurse am 11., 15. und 29. Mai, eine Anmeldung ist erforderlich.

Auf einwandfreie und gesunde Rohware legt die [Augspurger Stadtmühle](#) in Bad Bergzabern viel Wert, um ihren Kunden eine besonders gute Qualität zu gewährleisten. Das eiserne Wasserrad der über 700 Jahre alten Mühle ist heute noch in Betrieb und verarbeitet zuverlässig das Getreide aus der Region. Daraus werden Mehle, Schrote und Grieß aus Weizen, Roggen und Dinkel gemahlen. Mediterranes Klima und angenehme Sonnenstrahlen lassen das Getreide gedeihen und aus Liebe zur Natur achtet der umweltverträgliche Familienbetrieb auf einen schonenden Anbau und einen rücksichtsvollen Umgang mit der Umwelt.

Glutenfreie Produkte

Keine Produkte aus traditionellem Getreidemehl, sondern glutenfreie Backwaren aus Maismehl, produziert die [Hammermühle](#) in Kirrweiler. Die umfangreiche Auswahl von 20 Sorten Frischbrot sowie haltbaren Broten, Pizzaböden und Kuchen ist gerade für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Zöliakie sehr wertvoll. Neben den selbst hergestellten, glutenfreien und eiweißarmen Produkten arbeitet die Hammermühle seit 2009 mit einer ausgewiesenen Spezialmühle für Maisprodukte zusammen, um den Kunden so noch mehr Vielfalt bieten zu können.

Geschmackvolle Backwaren

Passend zu den verschiedenen Mühlen sind auch renommierte Bäckerbetriebe an der Südlichen Weinstraße angesiedelt, darunter De'Bäcker Becker in Edenkoben und die Bäckerei Scheurich, die beide mit dem Landesehrenpreis im Bäckerhandwerk 2018 ausgezeichnet worden sind. Mit regionalen Zutaten werden bei [De'Bäcker Becker](#) täglich frische Brote nach traditionellen und generationenalten Rezepten gebacken und an insgesamt zehn Standorten angeboten. Langweilig wird den 60 Mitarbeitern des familiengeführten Betriebes nicht, immer wieder begeistern die Bäcker mit neuen Ideen, so beispielsweise mit dem Weinbrot oder Kastanien-Spezialitäten. Dass die Bäckermeister der Bäckerei das Bäckerhandwerk nicht nur hervorragend beherrschen, sondern dieses auch mustergültig weitergeben, beweist die ehemalige Auszubildende des Betriebes Sarah Rohr aus Venningen. Sie hat gerade die Deutsche Meisterschaft der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk gewonnen und ist somit die beste Auszubildende im Bäckerhandwerk Deutschlands. Egal ob Brot, Brötchen, Süßes, Herzhaftes oder Riesenbrezeln – auch in der [Bäckerei Scheurich](#) in Essingen findet der Besucher, was sein Herz begehrt. Die weitreichende Backtradition des Betriebs beginnt bereits in den 1930er Jahren und befindet sich mittlerweile in der vierten Generation.

In der Südpfalz kommt der Wein auch aufs Brot

An der Südlichen Weinstraße dreht sich das halbe Leben um den guten Wein – kein Wunder also, dass hier der gute Tropfen auch als Brotaufstrich zu genießen ist. Mit dem Wein-Gelee wurde aus einer simplen Idee ein Produkt, das sich schmecken lassen kann und mittlerweile viele Besucher zu der [Geleeria Pfaffmann in Landau-Wollmesheim](#) lockt. Die Produktpalette wächst immer weiter, so können Besucher zum Beispiel die feurig-scharfe und gleichzeitig verführerisch-süße Variante Original VinChili, oder das würzige Original BaVincum, das gut mit Fleisch, Pasteten und Käse harmoniert, probieren. Auch als Kochzutat verleihen die Wein-Gelees vielen Gerichten das gewisse Extra. Der Familienbetrieb Pfaffmann ist auf verschiedenen Festen der Region mit einem Stand vertreten.

Kunst und Kultur vereint in historischen Mühlen

Die traditionelle „Neumühle Walter“ stellte zwar 1952 als letzte der 17 wasserkraftnutzenden Mühlen in Edenkoben den Betrieb als Getreidemühle ein, hat aber seitdem eine neue Funktion gefunden: Als [Galerie Neumühle](#) wird hier die Tradition der alten Mühle bewahrt. In ihren mehr als 100 Quadratmeter großen Räumlichkeiten und im "Skulpturenpark" entlang der Privatzufahrt des entlegenen Mühlengeländes werden ganzjährig Arbeiten unterschiedlichster Künstler und Künstlerinnen ausgestellt. Die zwei mal jährlich stattfindenden Ausstellungen fördern aktive, auch modern arbeitende Künstler und Künstlerinnen, während sich die Galerie das restliche Jahr über der „malerischen Pfalz“ und der Auswahl an Bilderrahmen widmet. Ein kleines Mühlenmuseum, das die Hausgeschichte wiedergibt, ergänzt einen Ausflug.

Nicht nur für Dichter, Schriftsteller, Künstler, Musiker und Übersetzer ist das [Künstlerhaus in Edenkoben](#) ein Treffpunkt, hier kommen auch Leser, Kunstinteressierte, Vertreter literarischer Vereinigungen und Freunde der südpfälzischen Landschaft zusammen. 1837 als Getreidemühle erbaut, diente das Gebäude später als Kurhaus, Gartenwirtschaft und Weingut. Je vier Wohnungen und Gästezimmer, zwei Ateliers, ein Kaminzimmer sowie eine Bibliothek laden zum Verweilen ein. Neben dem historischen Haupthaus gehören auch mehrere Ateliergebäude mit Weinkeller, ein neuer Veranstaltungssaal sowie ein südwestlich gelegener Garten mit Streuobstwiese zum Gelände.

In ehemaligen Mühlen übernachten und genießen

Ein Kurzurlaub an der Südlichen Weinstraße wäre ohne eine standesgemäße Unterkunft nicht komplett. Mühlen- und Brotfans haben verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten zur Auswahl, darunter die [Ferienwohnungen Schlossmühle](#). Das Anwesen am Kaiserbach in Rohrbach lädt Besucher zu einem ruhigen Aufenthalt in den Vier-Sterne-Ferienwohnungen ein. Gästen wird ein herrlicher Blick auf die Pfälzer Berge geboten, im idyllischen Garten lässt sich ganz romantisch flanieren. Gäste, die an einem historischen Gebäude mit moderner Ausstattung Gefallen finden, sind in den beiden Ferienwohnungen der „[Alten Mühle Dierbach](#)“ genau richtig. Im [Naturhotel Stiftsgut Keysermühle](#) kommt jeder Gast zur Ruhe, dank warmen Naturtönen, gemütlichem Holz, Leinenvorhängen und schlichtem, modernem Dekor. Der Blick auf die Burg Landeck, das Rebenmeer, Kastanienwälder, das historische Kloster und den Stiftspark runden einen Aufenthalt ab. In ungezwungener, entspannter Atmosphäre können sich die Gäste der [Burrweiler Mühle](#) bei regionalen Spezialitäten und Weinen verwöhnen lassen. Die Geschichte der [Buschmühle](#) im Modenbachtal reicht zurück bis ins frühe 17. Jahrhundert. Seit 1900 steht an dieser Stelle die Gaststätte, die ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer, Pferdekutschen und Gäste aller Art ist und ihre Besucher mit raffinierten Gerichten verwöhnt.

Wandern mit Genuss (5,4 Kilometer)

Die Burrweiler Mühle ist auch ein schönes Ziel für Wanderer, die auf dem [Mühlenwanderweg Hainfeld-Edesheim](#) gemütlich von der Dorfmuhle in Hainfeld zum Ausflugslokal spazieren, entlang eines romantischen Bachlaufs, mitten durchs Rebenmeer, immer die fruchtbaren Hänge des Haardtrandgebirges im Blick, die Weinberge und pittoresken Ortschaften mit ihren Burgen und Schlössern, vorbei an Naturdenkmälern und einem Skulpturenpark – so kann Genusswandern aussehen. Zurück geht es zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Südliche Weinstraße

Zum Wohl. Die Pfalz.

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.