

„Wie schmeckt die Südpfalz?“ – Leckerer rund um Spargel und Erdbeeren

Im Frühling und Frühsommer sind sie die Königinnen auf dem Teller: reife rote Erdbeeren und erntefrischer weißer oder grüner Spargel. Jedes für sich allein schon ein Genuss. In der Kombination ganz typisch für die Südpfalz.



Es geht los: Die Themenwochen „So schmeckt die Südpfalz 2021“ zum Thema „Spargel und Erdbeeren“ haben begonnen!



Diese und weitere Bilder finden Sie unter <https://medien.pfalz-daten.de/?c=2158&k=77f66bfc8f> zum Download.

Landau, Germersheim, 4. Mai 2021: Streng genommen sind Erdbeeren gar keine Beeren sondern gehören zu den Rosengewächsen. Es sind noch nicht einmal Früchte, denn bei der Reife bildet der Blütenboden eine saftig fleischige Scheinbeere, während die Früchte im biologischen Sinn kleine gelblich bis rötliche, einsamige Nüsschen an der Oberfläche der roten Scheinfrucht sind. Vermutlich ist das aber all jenen, die diese Früchtchen lieben, egal, denn sie schmecken einfach unglaublich lecker. Und weil sie zur gleichen Zeit reifen wie das königliche weiße Gemüse Spargel stehen „Spargel und Erdbeeren“ in diesem Jahr gemeinsam im Mai und Juni im Mittelpunkt der kulinarischen Themenwochen „So schmeckt die Südpfalz 2021“ an der Südlichen Weinstraße, in Landau und im Landkreis Germersheim.

Coronabedingt finden die Themenwochen in diesem Jahr etwas anders statt als sonst: Als Alternative bieten viele Restaurants, Weinstuben, Bäckereien und Konditoreien tolle Produkte rund um Spargel und Erdbeeren zum Mitnehmen an: So gibt es z.B. im Hubertushof in Ilbesheim ganz klassisch „Spargel sous vide gegart mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln“, die man zu Hause selbst erhitzen und damit fertigkochen kann. Im

Klosterstübel in Eußerthal stehen aktuell Spargel-Risotto mit einem Hauch Bärlauch oder Ravioli mit Spargelfüllung auf der Speisekarte. Das neue Restaurant Verum im Wilhelmshof Siebeldingen bietet am 09. und 16.05.2021 ein Menü für Zuhause an, bei dem grüner Spargel zusammen mit einem geschmorten Bug vom Odinstal-Rind auf den Tisch kommt, während es beim Muttertagsmenü im Parkhotel Landau einen Salat vom Pfälzer Spargel mit Erdbeeren, Rhabarber und Zitronen-Saibling gibt. Spargelcremesuppe oder Spargel & Pfannkuchen gehören ebenfalls zu den Klassikern, die „becks Brasserie“ im Schlosshotel Bad Bergzaberner Hof anbietet. Im Restaurant Schneider in Dernbach gibt es eine Spargelbox und verschiedene Spargelgerichte zum Mitnehmen. Der Hofmarkt Zapf in Kandel bietet jeden Freitagabend das beliebte Spargelbuffet „to go“ an.

Die Bäckerei Kerner in Herxheim verwöhnt süße Genießer mit Erdbeerkuchen, Erdbeertorten und Erdbeerwindbeuteln und bei der Firma Trauth kann man frische Erdbeerschokoküsse verkosten. Überhaupt steht ganz Herxheim vom 15.05.-30.05.2021 im Zeichen der Erdbeere. Denn als Ersatz für den abgesagten Erdbeermarkt gibt es in diesem Jahr zahlreichen Aktionen in den Geschäften des Großdorfs. Die Schaufenster werden in rot und grün dekoriert und als „Erdbeer-Fenster“ gestaltet, große und kleine Künstler präsentieren Kunstwerke aus Wolle, Filz, Stoff, Keramik und Papier zum Anschauen und Kaufen.

Einkaufen und selbst kochen wird in diesem Jahr ohnehin groß geschrieben. Frische Erdbeeren und Spargel findet man entweder auf den Wochenmärkten, z.B. dienstags und samstags in Landau oder direkt ab Hof bei den vielen Direktvermarktern in der Südpfalz, z.B. bei Bio Renner in Böbingen, Peter Trauth Gemüse in Herxheim, Eugen Trauth & Söhne in Herxheim, Bauernhof Hamburger in Rheinzabern, Hofmarkt Zapf in Kandel, Bauernhof Kieffer in Schweighofen, Spargelhof Martin in Steinfeld, dem Schoßberghof in Minfeld, Hofladen Seither in Hatzenbühl, Hofladen Hellmann in Schwegenheim, Spargelhof Gleich in Weingarten, Kartoffelhof Böhm in Bellheim, Spargelhof Fischer in Hördt, Spargelhof Böhm in Hördt oder Hoffmanns Hof in Rheinzabern.

Erdbeeren vom Obsthof Zirker in Herxheim und den Erdbeergärten Steegmüller Offenbach sind in auffällig roten Erdbeer-Verkaufsständen in der ganzen Südpfalz zu finden. Und wer Erdbeeren am liebsten selbst pflückt, ist bei Steegmüller in Offenbach oder beim Hofladen Hellmann in Schwegenheim richtig. Ein genussreiches Spargelpaket „fer dehääm“ ist erhältlich bei der Veranstaltungsgesellschaft Landau-Südliche Weinstrasse mbH. Bei Annas Landpartie in Landau findet man kleine Geschenke wie Erdbeersirup, Spargelpesto, Honig mit Erdbeere oder Erdbeerspargelkonfitüre.

Sofern es die Coronasituation erlaubt, findet am 12. Juni eine Royale Spargel-Radtour in der Verbandsgemeinde Kandel statt. Gemeinsam mit der Pfälzischen Weinprinzessin Denise

Grauer und dem Rheinparkguide Michael Walter erfahren die Teilnehmerinnen alles rund um das königliche Gemüse und den dazu passenden Wein.

Neu bei den Themenwochen „Spargel & Erdbeeren 2021“ sind Online-Veranstaltungen: Das Hotel Zur Pfalz – Kochs Restaurant in Kandel bietet am 15. und 16.05. einen Online-Kochkurs im Zeichen von Wild, Spargel und Erdbeeren an. www.jaegertrifftkoch.de. Die 1A-Kochschule in Bellheim am 21.05. einen Spargel-Kochkurs. www.1a-die-kochschule.de.

„Wenngleich es in diesem Jahr wegen der schwierigen Situation der Gastronomie und der sich fast täglich ändernden Corona-Bedingungen nicht einfach war, Betriebe für die Themenwochen Spargel & Erdbeere zu begeistern, sind wir doch sehr positiv überrascht über die große Resonanz und die guten Ideen, mit denen sich viele Gastronomen bei diesem Thema einbringen und zeigen, dass die Südpfalz eine gastfreundliche, moderne und innovative Genussregion ist. Corona setzt hier auch viel Kreativität frei.“, erklärt Uta Holz, Geschäftsführerin des Vereins Südliche Weinstraße. Silke Wiedrig, Geschäftsführerin des Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V., ergänzt: „Auch wir Touristikerinnen und Touristiker sind natürlich gefordert, schnell und spontan gute Marketing-Ansätze zu finden, weil auch wir ja sehr kurzfristig reagieren müssen. Aus diesem Grund gibt es in diesem Jahr auch keinen gedruckten Flyer, sondern wir spielen das Thema Spargel und Erdbeere online über unsere gemeinsame Website www.soschmecktdiesuedpfalz.de und über unsere Social Media Kanäle. Das hat den Vorteil, dass weitere Betriebe, die noch mitmachen möchten, sich jederzeit noch bei den Touristikern melden können.“ Bernd Wichmann vom Büro für Tourismus der Stadt Landau, das auch für den Wochenmarkt verantwortlich ist, freut sich über die Kooperation, weil sie einmal mehr die Möglichkeit bietet, die Bedeutung regionaler Produkte und damit auch der vielen Wochenmarkt-Beschicker für den Tourismus und die Attraktivität der Stadt Landau in Szene zu setzen.

Alle Infos zu Restaurants, Direktvermarktern, Wochenmärkten und Veranstaltungen gibt es unter www.soschmecktdiesuedpfalz.de.

Weitere Infos bei:

Südliche Weinstraße e.V., Uta Holz, Tel. 06341/940-417,
E-Mail: u.holz@suedlicheweinstrasse.de, www.suedlicheweinstrasse.de

Südliche Weinstraße – Büro für Tourismus Landau in der Pfalz e.V., Marion Pelz, Tel. 06341/138301,
E-Mail: marion.pelz@landau.de, www.landau-tourismus.de

Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V., Silke Wiedrig, Tel. 07274/53-300,
E-Mail: info@suedpfalz-tourismus.de, www.suedpfalz-tourismus.de