

VielPfalz

Entdecken und erleben | Das Genießer-Magazin

2 | 2016

3,90 Euro



www.vielpfalz.de

NEU!

Erdbeeren:
**So schmeckt
der Sommer**

**Leseprobe
Ausgabe 2**

KARTOFFEL

Die tolle Knolle
der Vielfalt

SOMMELIER

Viel mehr als nur
ein Weinexperte

BIER

Auf das Wasser
kommt es an



Sie ist rot. Sie ist saftig. Sie ist geschmackvoll. Die Erdbeere. Jetzt ist Hochsaison in der Pfalz. Selbstpflücker zieht es auf die Felder. Schleckermäuler greifen lieber bequem zur randgefüllten Pappschale. Und Kochexperten setzen die vitaminreiche Beere, die eigentlich eine Nuss ist, in zahlreichen leckeren Rezepten ein.

Botschafterin des Sommers





Fotos: Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V. (auch Seiten 12 und 13) / pippphoto/Fotolia.com

VON JULIA KÖLLER

Sie wird die Königin der Beeren genannt. Mit ihrer leuchtend roten Farbe und ihrem unwiderstehlichen Aroma ist die Erdbeere bei den Deutschen nach dem Apfel das beliebteste Obst. Statistisch verpeist jeder Deutsche pro Jahr 3,12 Kilogramm Erdbeeren. Sie werden in allen nur erdenklichen Varianten verspeist – pur, mit Zucker, auf Vanilleeis oder mit Sahne, als Tortenbelag, mit Schokolade überzogen, in flüssiger Form als Saft oder

EINSTIMMUNG AUF DEN SOMMER

Um möglichst früh ernten zu können, gilt es, die Pflanzen vor Kälte zu schützen. Das Stroh soll sie vor Bodenfeuchtigkeit und Erdverschmutzung bewahren. Je nach Sorte und Region bringen Erdbeerstauden zwei bis drei Jahre gute Erträge.

Smoothie und sogar als raffinierte Zutat für herzhafte Salate. Dabei ist sie genau genommen gar keine Beere. Botanisch zählt die Erdbeere zu den Sammelnussfrüchten. Die eigentlichen Früchte sind die kleinen gelben Nüsschen auf der Oberfläche des fleischigen Fruchtbodens.

Ungeachtet solcher begrifflichen Feinheiten wird die Erdbeere allgemein den Beerenobstsorten zugerechnet. In den warmen Monaten von Mai bis August



hat sie hierzulande Hochsaison. Denn auch wenn es in Supermärkten das ganze Jahr über Erdbeeren aus südlicheren Ländern zu kaufen gibt, greifen die Kunden am liebsten zu heimischen Früchten. Und die reifen nun einmal nur dann, wenn die Bedingungen stimmen. Selbst frühe Sorten sind in den Freilandkulturen erst ab etwa Anfang Mai erntereif.

Um wenigstens einige Tage früher liefern zu können, greifen die größeren Erdbeeranbauer auf verschiedene Hilfsmittel zurück. „Verfrühte Kulturen werden im Tunnel angebaut“, erklärt Dirk Metzlaß, Spezialberater Beerenobst beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz (DLR) in Neustadt. In der Pfalz sei diese Methode allerdings nicht sehr verbreitet. „Die Standardverfrühungsmethode ist hier eine Flachabdeckung mit Vlies und Folie“, so der Experte. Dank dieses Hilfsmittels holten die Landwirte im Schnitt sieben bis acht Tage Erntevorteil heraus.

Das klingt erst einmal nicht nach viel, kann sich für den Erdbeeranbauer jedoch trotz der höheren Produktionskosten lohnen: „Die Preise bei den Erdbeeren sind am Anfang sehr hoch. Wenn die Menge kommt, gehen sie dann schlagartig runter“, sagt Dirk Metzlaß. Das Preisgefüge sei ein Tagesgeschäft. „Deswegen ist jeder Tag, den man so rauskitzeln kann, Geld wert.“

Das Plus der Pfalz: das Klima

Die Pfalz gehört mit etwa 150 bis 180 Hektar im deutschlandweiten Vergleich – in ganz Rheinland-Pfalz sind es etwa 600 Hektar – zwar nicht zu den Hauptanbaugebieten für Erdbeeren. Doch gerade durch ihr mildes Klima bietet sie einen entscheidenden Standortvorteil. „Deutschlandweit kommen wir mit am

ERDBEEREN I
Heutige Sorten haben mit einst in Europa heimischen Walderdbeeren nichts gemein.

Foto: DLR Rheinland-Pfalz Neustadt



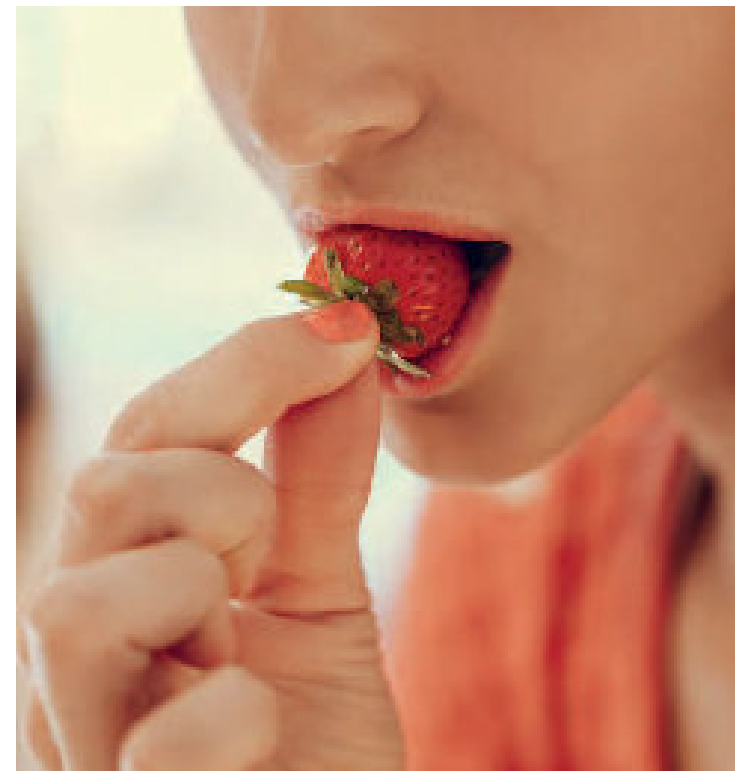
ERDBEEREN II
Wer nicht selbst pflücken mag, kann Erdbeeren in der Schale oder Stiege kaufen.

Foto: Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e.V.



ERDBEEREN III
So schmecken reife Erdbeeren: pur. Dann ist das Naschen äußerst vitaminreich und kalorienarm.

Foto: Dangubic/Fotolia.com



Erdbeer-Variationen

Frisch vom Feld schmecken Erdbeeren am besten. Dann braucht es weder Zucker noch Sahne, Quark oder Eis, um die süßen Früchte zu genießen. Wer sich jedoch so richtig der Erdbeerlust hingeben möchte: Wir haben Rezepte gesucht, die geradezu erdbeersüchtig machen ...

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

Zutaten (12 Portionen) Arbeitsschritte

1 kg Erdbeeren	Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen, halbieren und in eine Schüssel geben.
2 EL Zucker	Zucker und Balsamico-Essig darüber geben, gut verrühren und etwa eine Stunde marinieren.
4 EL Balsamico-Essig	Für die Mascarponecreme Joghurt mit Mascarpone verrühren. Die Zitrone auspressen, den Saft mit Honig und Vanillezucker unter die Creme rühren. Die Erdbeeren mit der Creme auf Tellern anrichten und mit Pistazienkernen bestreuen.
500 g Mascarpone	
300 g Joghurt	
1 Zitrone	
4 EL Honig	
1 Päckchen Vanillezucker	
4 EL gehackte Pistazienkerne	

Quelle: Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V.



Erdbeer-Punsch klassisch

Zutaten Arbeitsschritte

750 g Erdbeeren	Gut reife Erdbeeren, auch Walderdbeeren, in einer Porzellanschüssel zerdrücken, Rum zugeben und gut verschlossen 3 Tage in einen kühlen Raum stellen. Danach die Beeren durch ein feines Sieb drücken, Zucker und Zitronensaft dazugeben. Mit kochendem Wasser übergießen. Dann gut zugedeckt auf Eis oder in Wasser abkühlen lassen. Vor dem Verzehr in Gläser abfüllen.
1/3 l Rum	
300 g Zucker	
Saft von einer Zitrone	
1/2 l Wasser	

Quelle: Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschule, bearbeitet von E. Wundth, G. Braun, 1925/Nachdruck von 1982, Karlsruhe, mit freundlicher Genehmigung: <http://derkleinebuchverlag.de/buch/freizeit/badisches-kochbuch/>

Erdbeersahne zum Dessert

Zutaten (6 Personen) Arbeitsschritte

0,5 l Sahne	Sahne steif schlagen und nach Belieben mit Vanillezucker süßen. Etwas davon für die spätere Verzierung wegnehmen und kühl stellen. Dem Rest der Sahne das Erdbeermark beimengen.
Vanillezucker	Die Masse in eine hübsche Schüssel schichten und einige Stunden in den Gefrierschrank oder ins Eisfach des Kühlschranks stellen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren (möglichst schön und gleichmäßig groß) in etwas Kirschwasser marinieren. Kurz vor dem Anrichten abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Die Erdbeerschüssel mit den marinierten und gezuckerten Erdbeeren garnieren und mit der beiseite gestellten Sahne bespritzen.
0,25 l Erdbeermark (durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren)	
Ca. 6 - 12 Erdbeeren, möglichst gleich groß	
Kirschwasser	



Wenn die Erdbeeren richtig reif (und günstig) sind, dann sollte man gleich mehrere Stiegen kaufen (1 kg Früchte reicht für 4-5 Gläser fertige Marmelade). Von allen Erdbeeren den Blütenansatz entfernen und kiloweise einfrieren. Das ist etwas Arbeit, aber die lohnt sich, denn so hat man das ganze Jahr über immer frische, fruchtige Erdbeermarmelade zum Frühstück. Dann sollte man auch gleich ausreichend Gelierzucker kaufen, so lange er im Sommer im Angebot ist. Und dann braucht man nur noch bei Bedarf einen Beutel Erdbeeren auftauen, mit dem Gelierzucker vermischen, pürieren und daraus Marmelade kochen. So schmeckt der Sommer ...





Fotos: frei

Perfekter Zwischengang: Scheureben-Eis

Mit Secco, Champagner, Portwein oder Rotwein hat die Mannheimer Eisdiele Fontanella immer mal wieder Eis hergestellt. Neu ist ihr Scheureben-Eis. Es ist eine Eissorte, die sie im Frühjahr für eine Genussveranstaltung in Heidelberg kreiert haben. „Wir wollten einfach etwas anderes bieten“, sagt Desi Fontanella. Bei mehr als 360 Eissorten im Angebot keine leichte Aufgabe. Wein und Eis – diese Kombination fand zuvor auch André Martin von der Weintheke Pfalz vielversprechend. Er hatte die Idee, gemeinsam mit einer Eismanufaktur und einem Partnerwinzer ein Wein-Event zu organisieren und brachte die Mann-

DER WINZER

Frank Schäfer gehört zur Generation Pfalz und probiert sich nun nach vielen Stationen im In- und Ausland im Familienweingut in Neustadt-Mußbach an seinen Weinen aus. www.weingutschaefers.com

DER WEIN

2015er Scheurebe, aus der Weinlage Mußbacher Glockenzehnt, Goldene Preismünze der Landwirtschaftskammer

DIE EISMACHER

Eis Fontanella – Eismanufaktur Mannheim: In den Planken, in P5, entstand das erste Geschäft in der Kurpfalz und das erste Spaghetti-Eis. Weitere Eiscafé in den Quadranten Mannheims kamen dazu sowie eine „gläserne“ Eismanufaktur.

DIE IDEE UND DIE VERBINDUNG

André Martin von der Weintheke Pfalz organisiert Weinproben und Wein-Events. Bequem online zu buchen sind diese unter www.weintheke-pfalz.de.

heimer Eis-Familie und den Pfälzer Winzer Frank Schäfer aus Neustadt-Mußbach zusammen.

In diesem Jahr feiert die Scheurebe ihren 100. Geburtstag. Mit der neuen Eiskreation kommt ihr nun noch ein wenig mehr Ehre zuteil. Für Frank Schäfer ist es die passende Traube, weil die Scheurebe besonders fruchtig schmeckt und an Johannisbeere und Weinbergpfirsich erinnert. Daraus dann ein leckeres Eis zu machen, fiel den Mannheimern nicht sehr schwer. „Rezepte für Eis mit Wein hatten wir ja, lediglich den Zuckerwert mussten wir abstimmen“, sagt Fontanella. Am Ende war eine Mischung gefunden, die aus circa 50 Prozent Scheureben-Wein besteht. „Die Scheurebe ist ein geeigneter Wein, weil sie einen kräftigen Eigengeschmack hat und wunderbar fruchtig ist.“ Und auch Frank Schäfer war vom Ergebnis überzeugt: „Beim Scheurebe-Sorbet waren die Aromen vom Wein, also Cassis und Pfirsich, zu 100 Prozent zu schmecken. Bei der zweiten Eissorte mit zusätzlichem Pfirsicharoma hat Pfirsich die feinen Aromen vom Wein etwas überdeckt.“

Doch schon wegen des gewissen Alkoholgehalts sei es kein Eis für jeden Tag und jede Person und ist daher auch nicht permanent im Angebot der Eisdiele. „Auf Anfrage kann man das Scheureben-Eis aber immer bestellen“, sagt sie. Beispielsweise für eine Veranstaltung oder für ein besonderes Essen für Gäste. Denn das Scheureben-Eis sei ideal als Zwischengang in einem tollen Menü. [utg]



Äpfel: Südpfalz verführt

Jetzt gilt es: Ende Mai endete die Bewerbungsfrist für den Wettbewerb „So schmeckt die Südpfalz 2016“. Bis dahin konnten sich Gastronomen melden, die sich kreativ mit dem Verführungskünstler Apfel beschäftigen und die Ergebnisse ihren Gästen in einem Drei-Gänge-Menü in den Monaten September und Oktober präsentieren möchten. Welche 20 Restaurants teilnehmen dürfen, wählt eine Fachjury aus. Gäste wie Jury bewerten dann im Herbst, am Ende werden drei Sieger ermittelt: Es wird einen Sieger der Fachjury geben, einen Publikumspreis und einen Geheimitipp. Im vergangenen Jahr waren die Gewinner: Klosterstübl in Eußerthal (Publikumsliebbling), Restaurant Dorfchronik in Maikammer (Geheimitipp), Restaurant St. Annagut in Burrweiler (Jurypreis). Der Wettbewerb wird von den Tourismusvereinen Südpfalz-Tourismus, Landkreis Germersheim und Südliche Weinstraße sowie der Stadt Landau ausgerichtet. Im vergangenen Jahr fand der Wettbewerb erstmals statt, damals stand die Tomate im Mittelpunkt. [red] www.suedlicheweinstrasse.de/wein-genuss/geniesserland/so-schmeckt-die-suedpfalz/

Mehr Termine auf www.vielfalz.de



Fotos: utg

www.DS.com/obes.de

DRIVEN BY STYLE
Zwei Jahre DS 3

129,- €

4 JAHRE GARANTIE

- Einzigartiges Design
- Effizienteste Antriebslinie
- Ausdrucksvolle DS LED-NEON-LED-Beleuchtung

FISCHER
Finanziers | Leasing | Leasingstationen

67151 Mannheim, Rheinstraße 19 | T 0621 9919000
67829 Landau/Oberrhein, Str. 1 | T 06341 990000
67071 Ludwigshafen, HDU Südringstr. 9 | Mannheim, Str. 1 | T 0621 99195000
Info@fischer.de | www.fischer.de

Grün und Zeitsprung ...

Maikammer | Zentrum

Gartenkunst und Pfalzgenuss

Der besondere Tipp für Gartenfreunde mit Lust auf kulinarischen Genuss: Baumschulen und Staudengärtnereien zeigen ihr Angebot mit Spezialitäten und Besonderheiten, Firmen präsentieren hochwertige Gartenmöbel und verschiedene Accessoires. Dazu gibt es mediterrane Kübelpflanzen, Rosenraritäten, Kräutervariationen, Zierkürbisse, allerlei Sämereien, Kakteen, Bonsai und Bambusarten. Gartenbaufirmen verwandeln Straßenecken und Plätze in blühende Gartenanlagen. Auch das dafür erforderliche Gartengerät lässt sich beim Gartenmarkt erwerben. Informations- und Bücherstände geben neueste Gartentipps sowie Rat und Hilfe bei Problemen rund um den Garten. Leckeres aus Gartenfrüchten lässt sich an verschiedenen Ständen probieren. Und für flüssige und kulinarische Freuden (nicht nur) zwischendurch sorgen die Maikammerer Vereine, Winzer und die Gastronomie.

Info: Pfälzer Gartenmarkt, Sa, So 20. und 21.8., 10 bis 18 Uhr im Zentrum von Maikammer. www.maikammer-erlebnisland.de oder im Büro für Tourismus in Maikammer, Tel. 06321 952768



Foto: VG Maikammer/frei

Edenkoben | Klostermühle

Lavendellust

Das Lavendelfest im Kräutergarten der Klostermühle ist ein Fest mit provenzalischem Flair rund um den Lavendel. Neben Gartenführungen über das 6.000 qm große Gelände warten vor allem auch kulinarische Köstlichkeiten mit den Zutaten aus dem hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten auf die Besucher. An etwa 30 Ständen wird außerdem ein breites Angebot an Kunsthandwerk und Naturprodukten präsentiert. Der Nachmittag wird mit Live-Musik musikalisch passend mit französischen Chansons untermalt. Ein besonderes Erlebnis auf dem Markt dürfte die Vorführung der Gewinnung von ätherischem Lavendelöl in einer gläsernen Vorführdestille sein.

Info: Klostermühle Edenkoben, 2.7 bis 3.7., 10 bis 20 Uhr, Klosterstraße 171, Edenkoben, Tel. 06323 9897798, www.kraeutergarten-klostermuehle.de



Foto: Klostermühle/frei

... machen Laune

Annweiler | Richard-Löwenherz-Fest

Handwerker und Räuber

Zum zwölften Mal findet das Richard-Löwenherz-Fest in der historischen Altstadt in Annweiler statt. Händler und Handwerker mit ihren Vorführungen mittelalterlicher Handwerkskunst lassen die Besucher das Alltagsleben im 12. bis 14. Jahrhundert der Stauferzeit erleben. Pergament-Herstellung, historische Steinmetzarbeit, Bogenbau und Gerberei sind nur einige der Handwerksberufe, die gezeigt werden. Spielleute, Gaukler, Ritter und Ritterkämpfe sowie Kinder-Ritterspiele gibt es über das gesamte Wochenende. Natürlich spielt auch das Thema Küche im Mittelalter eine große Rolle. Neben anderen mittelalterlichen Spezialitäten ist der Wildherzog mit Taverne und Garbräterei dieses Jahr auf dem Richard-Löwenherz-Fest. Dort werden nicht nur große Fleischstücke über offenem Holzfeuer gebraten, sondern auch Ritter- und Räuberspieße und Hirschbratwurst.

Info: Richard-Löwenherz-Fest, Fr bis So, 29.7. bis 31.7., Fr 18 bis 24 Uhr, Sa 12.30 bis 24 Uhr, So 11 bis 20 Uhr, Eintritt jeweils 30 Minuten früher, Eintritt Fr 2 Euro, Sa/So 7 Euro, Ermäßigungen für Kinder, Familien und Gewandete, www.richard-loewenherz-fest.de (mit Kartenvorverkauf), Tel. 06346 9039994 oder stadtentwicklung-annweiler@gmx.de



Foto: Zukunft Annweiler e.V./frei



OLIVER FÖRSTER DIE SCHÖNHEITSEXPERTEN

Bürgermeister-Fries-Straße 11
67069 Ludwigshafen
Telefon 0621 - 66 14 41
www.dieschoenheitsexperten.de

Bier und Wein spielend genießen

Wein oder Bier – diese Frage stellt sich nicht, denn es gibt Wein und Bier. Im Moses-Verlag sind jetzt zwei Spiele dazu erschienen: Die große „Craft Beer Box“ sowie „100 % Wein“. Die kompakten Boxen mit Quizkarten, zwei Begleitheften und einem informativen Poster sind ideal als Geschenk. Oder um sich selbst auf den Weg vom Probierer zum Kenner zu machen und auf unterhaltsame Weise (tiefer) in die Themen einzusteigen.

Craft Beer ist Kult. Die Leute haben keine Lust mehr auf Einheitsbiere, sondern suchen wieder Biere mit besonderem Charakter. Dass im April 500 Jahre Reinheitsgebot gefeiert wurde, hat das Thema noch stärker in den Fokus gerückt. Und zeigt, wie vielseitig die handwerklich gebrauten Biere sind. Analog zu Weinproben finden vielerorts Beertastings statt, es gibt spezielle Bier-Menüs und Braupartys werden gefeiert.

Mit den launigen Fragen der großen Craft Beer Box lernt man vieles über das alte neue Getränk. Wo sich der erste Bier-Boom in Deutschland entwickelt hat, wie eine der bekanntesten Hausbrauereien der Düsseldorfer Altstadt heißt und was man unter einem Brechhaufen versteht. Das 64-seitige Kompaktwissen ist eine gute Einführung. Doch dann heißt es raten, überlegen, fachsimplen und dabei den eigenen Biergenuss nicht vergessen. Denn das Spiel lässt sich wunderbar mit einer geselligen Bierprobe verbinden. Im begleitenden Notizheft kann man festhalten, ob die Farbe des Testbieres eher gold oder bernstein war, ob das Bier nach Blüten oder tropisch riecht und schmeckt, aus welcher Region es stammt und anschließend noch Punkte vergeben.



Fotos: Moses

Christoph Raffelt
Die große Craft Beer Box
 Design: Geviert, Grafik & Typografie
 19 cm x 13,5 cm x 6 cm | 978-3-89777-882-5
 € 19,95 (D) / € 20,50 (A) | moses. Verlag, Kempen 2016
www.moses-verlag.de



„100 % Wein“ ist genauso aufgemacht wie die große Craft Beer Box. Allerdings geht es jetzt nicht um Brauereien, sondern Weinkeller, nicht um Humpen, sondern Stülgläser, nicht um Hopfen, sondern Trauben. Immer mehr junge Winzer setzen mit modernen Etiketten und originellen Namen gerade auf junge Erwachsene, und Internetplattformen vermitteln den Spaß am Wein. So bekommen immer mehr Menschen Lust auf Wein, auf das Genießen ebenso wie das Wissen drumherum. Gerade dieses Weinwissen möchte das neue Moses-Spiel vermitteln. Einfach, kompakt, unterhaltsam. Auch bei diesem Spiel sind ein Poster, ein Wissensbüchlein und ein Verkostungsheft für die eigene Weinprobe enthalten. [red]

Christoph Raffelt
100 % Wein
 Unterhaltsames Weinwissen für Probierer, Genießer & Kenner
 Geschenkbox mit Klapp-Deckel, matt laminiert
 Maße: 13,5 x 19 x 6 cm | 978-3-89777-881-8
 € 19,95 (D) / € 20,50 (A) | moses. Verlag, Kempen 2016
www.moses-verlag.de

DER AUTOR

Christoph Raffelt, geboren 1972, schreibt nicht nur seit vielen Jahren über Wein, sondern verfolgte auch schon früh die Craftbeer-Revolution. Beiträge sind auf seinem Blog, in der FAZ und in der taz erschienen. Er schreibt für das Magazin effilee und die Gerolsteiner Plattform weinplaces.de. Seine Beiträge über Wein und Weinmacher sind außerdem in Podcasts zu hören. Seit zwei Jahren ist Raffelt an der Hamburger Wein- und Sommelier-Schule (IHK) als Dozent tätig.

UNSERE TERRASSENSAISON IST ERÖFFNET!

Rosa gebratenes Rückenfilet und zart geschmorte Schulter vom Reh aus dem „Altriper Riedwald“ an Gewürzjus auf sautiertem Sommergemüse mit gebackenem Kartoffelrösti

14,00 €

Hotel Darstein - Zum Strandhotel 10 · 67122 Altrip
 T 06236 444-0 · F 06236 444-130
info@hotel-darstein.de · www.hotel-darstein.de

Wenn Sie das Lesen dauert es nicht mehr lang!

Ab dem 07.07.2016 ist unsere Pause vorbei und es geht weiter mit feiner Schokolade, Pralinen & Kaffee.

www.chocolatier-meyer.com

NEULEININGER BURG SOMMER 2016

BROTHERS IN ARMS
SUPREME
GRACELAND
INGO APPEL & DIE TWOTONES
CHRISTOPHER CROSS & BAND
PHIL THE QUEEN KINGS

Tickets unter:
www.polatino.concerts.de
 Popscene Bremen in Grünstadt
 Liebenmittel BLM
 Restaurant ZUM BURGGRAB
 Landgasthaus „Zum Engel“
 Optik im Globus Grünstadt

www.burgsommer-neuleiningen.de

MONTAG bürosysteme
 REGIONAL-KOMFORT-ZENTRUM

Ihr Spezialist für Büroeinrichtung

Sitzlösungen
 Beleuchtung
 Büromöbel
 Sonnenschutz
 Kundendienst

Am Laubühl 1
 67227 Frankenthal
 Tel. 062 33-34 55 0
 Fax 062 33-34 55 40
info@montag-buerosysteme.de
www.montag-buerosysteme.de

Edenkoben | Rietburgbahn

Romantische Sesselbahn

Die Rietburgbahn in Edenkoben bei der Villa Ludwigshöhe (Talstation) trägt ihre Fahrgäste durch einen Edelkastanienhain hinauf zur Rietburg (Bergstation), der mit 550m ü.d.M. höchstgelegenen Burgruine der Pfalz – herrlicher Ausblick über das größte geschlossene Weinanbaugelände Deutschlands inklusive. Ein besonderes Erlebnis sind im Sommer drei Lampionfahrten. An diesen Tagen ist die Seilbahn bis 24 Uhr in Betrieb. Oben wartet das Terrassencafé u.a. mit Kaffee und Kuchen auf die Besucher sowie Live-Musik wird gespielt. Wer sich die Beine vertreten will: Wandern lässt es sich da oben auch prima, Kinder freuen sich über das Wildgehege.

Info: Lampionfahrten, Sa 9.7., 23.7. und 6.8., 9 bis 24 Uhr, 7 Euro (Berg- und Talfahrt), Kinder zahlen 3 Euro. Tel. 06323 1800 und 1788, www.rietburgbahn-edenkoben.de

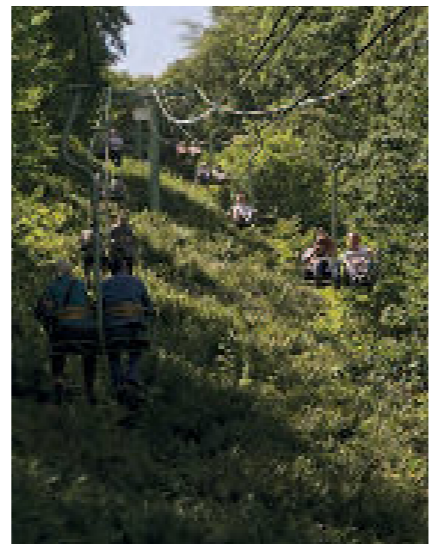


Foto: Rietburgbahn/Spiel/frei

Worms | Backfischfest

Bald auch Bierprobe im Riesenrad

Die Riesenrad-Weinprobe auf dem Backfischfest in Worms zählt zu den besonderen Erlebnissen während der Festtage. Erstmals in diesem Jahr bieten die Veranstalter eine Bierprobe im Riesenrad an. Drei Veranstaltungen dieser Art kann man über die Kultur- und Veranstaltungs GmbH buchen. Es können nur ganze Gondeln gebucht werden (Kosten: 130 Euro). Die Fahrten dauern jeweils 90 Minuten und alle Proben werden von Profis kommentiert und sind dank Lautsprecher gut zu hören.

Info: Bierprobe auf dem Backfischfest, Premiere Fr 2.9., 14 bis 16.30 Uhr.

Backfischfest, Sa bis So 27.8. bis 4.9., www.backfischfest.de, Tel. 06241 2000318



Foto: Stadtverwaltung Worms/B. Bertram

Dannstadt-Schauernheim | Brunnen- und Gemüsestraßenfest

Beschaulich und urig

Die Verbandsgemeinde Dannstadt-Schauernheim ist eher als Hochburg des Gemüsebaus bekannt, denn als Adresse für Feste, die sich lohnen, dass man auch von weiter her anreist. Und doch gibt es Ausnahmen: Das Brunnenfest in Dannstadt ist ein schöner Feierabend-Ausklang am Ochs- und Eselbrunnen. Das kaum überlaufene Fest findet immer an einem Dienstag statt, an mehreren Terminen über die Sommermonate. Urige Pfälzer Gemütlichkeit ist garantiert und hungrig oder durstig muss hier auch niemand nach Hause. In der Nachbargemeinde Schauernheim lohnt sich das Gemüsestraßenfest, ein Bauern- und Kreativmarkt mit Straßenfestcharakter, Hausmacher-Spezialitäten und Passendem zu trinken.

Info: Brunnenfest, Di 5.7., 9.8., 13.9., 18 Uhr, Hauptstr. 139, Dannstadt. Gemüsestraßenfest, Sa 9.7., 10 bis 18 Uhr, Obergasse, erreichbar über die Hauptstraße, Schauernheim



Foto: Andrea Clemens/frei

Kerstin (ver-)kostet



Foto: Privat



Mein Name ist Kerstin Getto und ich „mache da so was mit Internet“. So jedenfalls würde es meine Oma sagen. Genauer gesagt, beschreibe ich meinen Blog „my cooking love affair“. Hier teile ich seit Mai 2012 nicht nur meine kulinarischen Vorlieben, sondern zeige Rezepte, wie ich sie mir wünsche – lecker und mit dem gewissen Etwas. Als Pfälzer Mädels liebe ich insbesondere die Kombination von Wein und Speisen und schätze auch die Nähe zu Frankreich, in 10 Minuten bin ich mit dem Fahrrad im Elsass! Hier wie dort lasse ich mich vom Marktangebot inspirieren und das schmeckt man auch in meiner deutsch-französischen Küche. Natürlich gehört für mich ein gutes Glas Wein einfach dazu.

Seit kurzem beschäftige ich mich hauptberuflich mit der Kulinarik. Die Arbeit mit den Händen in der Küche genieße ich sehr, die Düfte und Aromen, das Kochen, und mir Gerichte mit den passenden Weinen auszudenken.

Ich habe es lange nicht gewagt, über Wein zu schreiben, weil ich der Meinung war, dafür eine spezielle Ausbildung zu benötigen. Meine Bedenken waren groß, althergebrachte Regeln zu verletzen. Bis mich der Pfälzer Winzer Christian Brendel einlud, ein Jahr im Weinberg mitzuerleben. Zu sehen, was es bedeutet, Winzer zu sein, seine Beschäftigung in und mit der Natur – ganz gleich, bei welchem Wetter. Das ist körperlich und physisch durchaus fordernd und doch so befriedigend, wenn der neue Wein funkelnd ins Glas läuft. Ich lernte nicht nur, Wein zu verstehen, ich begann auch die verschiedensten Weine zu verkosten und für mich selbst festzulegen, was mir schmeckt und was

nicht. Mit Selbstvertrauen und der Lust am Entdecken neuer Weine, deren Geschmäcker und Aromen wurde ich schnell mutiger und begann, mit Wein zu kochen, Weine mit Speisen zu kombinieren.

Auf meinem Blog will ich meine Leser(Innen) ermutigen, ihren ganz persönlichen Weingeschmack zu finden, Weine neugierig zu verkosten - und für sich selbst zu beurteilen. Ich freue mich immer wieder, wenn ich Menschen davon überzeugen kann, wie lustvoll es ist, Wein zu einem köstlichen Gericht auszusuchen, mit und zu Weinen zu kochen und auch mal in großer Runde gemeinsam zu verkosten! Wie herrlich launig kann eine Tischrunde sein, wenn man verschiedene Weine zu einem Gericht probiert? Probieren Sie es aus!

DIE AUTORIN

Kerstin Getto ist Pfälzerin von Herkunft, geboren 1978 und gelernte Bauzeichnerin. Sie ist Mutter eines sechsjährigen Erstklässlers und seit März 2016 mit ihrem Blog „my cooking love affair“ selbstständig. Lange hat sie sich nicht an das Thema Wein gewagt, heute umso lieber.