

PRESSEMITTEILUNG

3. Gastronomiewettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“

Von Januar bis März 2018 steht die Region ganz im Zeichen von Kraut und Rüben



Diese und weitere Bilder finden Sie zum Download unter
<http://medien.pfalz-daten.de/pages/search.php?search=collection1127>

Landau/ Frankfurt, 13. September 2017. Zum dritten Mal stehen Anfang 2018 an der Südlichen Weinstraße 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. Gleichzeitig möchte der Wettbewerb auch die Vernetzung der besten Gastronomen und Erzeuger der Region fördern. Bei der Erstausgabe 2015 stand die Tomate im Fokus des Interesses, im Jahr darauf drehte sich alles um den Apfel. Von 13. Januar bis 18. März 2018 werden die teilnehmenden Restaurants, Weinstuben und Gasthäuser ihre Menüs unter dem Motto „Kraut und Rüben“ präsentieren.

Die Menüs: Variationen von Kraut und Rüben

Die Aufgabe besteht darin, die verschiedenen Sorten Kraut und Rüben, die in der Südpfalz wachsen, im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs kreativ und modern zu präsentieren. Als Vorspeise locken Gerichte wie **Schwarzwurzelsuppe** mit Pfälzer Wildschweinschinken, dazu Feldsalat und **Sauerkrautstrudel** mit Blut- und Leberwurst, gebeizter **Rote-Bete-Lachs** mit hausgebackenem **Kraut-Maisbrot**, gepaart mit tournierten **Rüben** und Kümmel-Crème-fraîche oder auch eine **Meerrettichterrinerie** mit **Rote-Bete-Kraut** dazu Buchweizenroulade mit **Steckrübenatar**. Als Hauptgang stehen unter anderem Hirschrücken an **Rotkohljus** mit **Steckrübenpüree** und **Wirsing-Speck-Dampfnudel**, Lammhüfte mit **Rübensirup** an Hafer- und **Schwarzwurzel** sowie **Grünkohl** oder **Wirsingroulade** mit Preiselbeer-**Rotkohl**-Soße, dazu getrüffeltes **Schwarzwurzelragout** und **Kartoffelquader** auf den Menüs. Eine Herausforderung stellen die Desserts dar, die durch besonderen Ideenreichtum auffallen: **Rote-Bete-Eis** mit **Blattpetersilie**, **Pastinaken-Panna Cotta** mit Mirabellen, gebackene Ziegenkäsekrapfen mit Minz-Pesto, karamellisiertem **Rotkohl** und **Eisenkrauteis** oder auch **Rotkraut-Zimt-Parfait** mit **Karotten-Mascarpone**.

Das Ziel

Der Wettbewerb, ausgerichtet von den Tourismusvereinen der Landkreise Germersheim e.V. und Südliche Weinstraße 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

Aus allen Bewerbern hat eine Jury 20 Finalisten nominiert. Während des Wettbewerbszeitraums bieten die Teilnehmer ein Drei-Gänge-Menü zum Thema Kraut und Rüben 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 einen Preis für den Geheimtipp des Wettbewerbs. Jeder Gast hat im Aktionszeitraum Januar bis März 2018 die Möglichkeit, in den nominierten Restaurants die Menüs zu probieren, seine Stimme abzugeben und ein Menü in einem der teilnehmenden Lokale zu gewinnen. Die Preisverleihung findet am 23. April 2018 statt.

Das passende Arrangement

Wer die kulinarischen Angebote im Rahmen des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ 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 das **Kochbuch zum Thema „Kraut und Rüben“**. Die Termine sind zwischen 13. Januar und 18. März 2018 frei wählbar. Der Preis beträgt 239 Euro pro Person im Doppelzimmer und 279 Euro pro Person im Einzelzimmer.

Die Nominierten des Jahres 2018 sind:

- Gasthof Zum Lamm, Neupotz – www.gasthof-lamm-neupotz.de
- Inklusionshotel Kurpfalz, Landau – www.kurpfalzhotel-landau.de
- Landhotel Hauer, Pleisweiler-Oberhofen – www.landhotel-hauer.de
- Restaurant im Kurhaus Trifels, Annweiler – www.kurhaus-trifels.de
- Restaurant Kapeller Hopfestubb, Kapellen-Drusweiler – www.hopfestubb.com
- Restaurant Ritterhof Zur Rose, Burrweiler – www.esszimmer-ritterhof.de
- Restaurant Zur Krone, Neupotz – www.zurkroneneupotz.de
- Schlosshotel Bergzaberner Hof, Bad Bergzabern – www.bergzaberner-hof.de
- Stiftsgut Keysermühle, Klingenstein – www.hotel-restaurant-stiftsgut-keysermuehle.de
- St. Martiner Weinhäusel, St. Martin – www.weinhaeusel.com
- Weinrestaurant Fritz Walter, Niederhorbach – www.fritz-walter.de
- Weinrestaurant Schunck, Leinsweiler – www.weingut-schunck.de
- Restaurant Zum Kronprinzen, Weyher – www.kronprinz-weyher.de
- Birkenthaler Hof, Eußerthal – www.birkenthalerhof.de
- Landgasthof Klosterstübl, Eußerthal – www.eusserthalerklosterstuebl.de
- Weinstube Spelzenhof, Altdorf – www.spelzenhof.com
- Weinhaus Schneiderfritz, Billigheim-Ingenheim – www.schneiderfritz.de
- Weinstube Brennofen, Ilbesheim – www.mein-brennofen.de
- Restaurant Dorfchronik, Maikammer – www.restaurant-dorfchronik.de
- Bahnhof Rohrbach, Rohrbach – www.bahnhof-rohrbach.de

Das Buch zum Wettbewerb: Reihe „Südpfalzküche“

Im Rahmen des Wettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ gibt der Knecht-Verlag in Landau die Buchreihe „Südpfalzküche“ heraus, die sich jedes Jahr mit dem aktuellen Protagonisten des Gastronomiewettbewerbs befasst und in einer Kooperation von Südpfalz-Tourismus, Südlicher Weinstraße und dem Fotografen Christian Ernst entsteht. Die Bücher befassen sich mit Küchenkultur, Landschaft und Menschen, die sich nicht nur ihrer Region sondern auch den Produkten der Natur verschrieben haben. Erhältlich ist das Buch im Handel, beim Tourismusbüro der Südlichen Weinstraße sowie beim Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V.

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

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.