Kulinarisches Kräftemessen

Foto: Verband der Köche/Horesko

Fotos: Michael Dostal

AUF DIE DETAILS KOMMT ES AN
Die Teammitglieder der Nationalmannschaften (Senioren und Jugend) im Trainingslager in der Küche des BASF-Gesellschaftshauses (von links): Mario Chmielorz (BASF), Jennifer Klement, Christian Saul (BASF) und Anne Kratz.

Im Februar wird auf dem Stuttgarter Messegelände gerührt, geschnippelt, gewürzt, gekostet, geschwitzt, gekämpft, aber auch geschlemmt: Rund 2000 Köche aus mehr als 70 Ländern bestreiten an vier Tagen die IKA/Olympiade der Köche, die älteste und größte Kochkunstausstellung der Welt (IKA). Die Küche des BASF-Gesellschaftshauses in Ludwigshafen diente den deutschen Teams als Trainingslager.

VON SANDRA SCHWARZWELLER

22 vollausgestattete Profi-Küchen, 850 à-la-carte-Sitzplätze, 50 Juroren aus aller Welt. Es ist nicht nur eine große logistische Herausforderung, der sich die Teilnehmer des internationalen Koch-Wettbewerbs stellen. Gefragt sind auch Nervenstärke, Kreativität und vor allem Teamgeist. Denn am Ende müssen alle Abläufe in den Küchen funktionieren wie ein Uhrwerk. Bewertet wird zwar mit 50 Prozent zu einem großen Teil der Geschmack. Bei der Punktevergabe spielen jedoch unter anderem auch Zeitmanagement, Sauberkeit oder die Präsentation der Speisen eine Rolle. Ein weiteres Kriterium und heute aktueller denn je: der nachhaltige Umgang mit den eingesetzten Produkten.

WER MISST SICH HIER?

Bei der IKA/Olympiade der Köche treten Profis aus aller Welt – vom Jungkoch bis zum Küchenchef – in vier Teamkategorien gegeneinander an. In den Nationalmannschaften messen sich die erfahrensten Köche in zwei Wettbewerben: Im Restaurant of Nations kochen und servieren sie ein Drei-Gänge-Menü für 110 Messebesucher und die Jury. Beim Chef's Table werden sieben verschiedene Speisen für zwölf Personen zubereitet – von Dips über kalte und heiße Platten bis zu Petits Fours. Die Besucher dürfen die Gerichte am Ort des Geschehens, zwischen den Kochboxen der Teams, genießen. In den Jugend-Nationalmannschaften treten Koch-Talente bis 25 Jahre gegeneinander an. Auch für sie gilt es, ein Drei-Gänge-Menü zuzubereiten, allerdings „nur" für 60 Personen. Die zweite Herausforderung für die Jungköche: ein Buffet für zwölf Personen, das kaltes und warmes Finger Food, eine warme Hauptspeise und Desserts miteinschließt. Und die Teams der Gemeinschaftsverpflegung sind die Spezialisten in Sachen Catering. Sie richten einen Mittagstisch für Jury und Messebesucher aus.

DER WEG IN DIE NATIONALMANNSCHAFT

Die IKA/Olympiade der Köche wird vom Verband der Köche (VKD) Deutschlands organisiert. Mit rund 9000 Mitgliedern ist er die größte Gemeinschaft von Köchen in der Bundesrepublik. Analog zu den Olympischen Spielen findet auch der Koch-Wettbewerb im Vierjahresrhythmus statt – 2020 bereits zum 25. Mal. Doch nicht nur diesbezüglich gibt es Parallelen zum Sport. Auch hier gibt es einen Nationaltrainer, die deutschen Teams werden vom Brandenburger Spitzenkoch Ronny Pietzner, selbst ehemaliges Teammitglied der Nationalmannschaft, betreut. In diese führen übrigens verschiedene Wege: Die besten Teamköche Deutschlands werden von Talentscouts bei Kochwettbewerben entdeckt. Oder sie konnten mit einer außergewöhnlichen Bewerbung und eigenen Kreationen überzeugen. Doch landet man im Kader, bedeutet dies nicht die automatische Nominierung für die großen Wettbewerbe. „Da Kochen zu 50 Prozent Putzen bedeutet, sind beispielsweise Spüldienste ganz normal", erzählt Ronny Pietzner. Für die Nominierung spielt übrigens keinesfalls nur das Kochtalent eine Rolle. Mindestens genauso wichtig ist die Bereitschaft, die eigene Freizeit zu opfern. Denn alle Köche, die sich in den Regional- und Nationalmannschaften engagieren, tun dies ehrenamtlich.

TRAININGSLAGER BASF-KÜCHE

Und dieses ehrenamtliche Engagement fordert einen hohen Zeiteinsatz. Denn die Trainingseinheiten finden üblicherweise mindestens einmal im Monat in wechselnden Trainingsküchen sowie bei Abendveranstaltungen und öffentlichen Trainings im ganzen Bundesgebiet statt. Hinzu kommen Einzeltrainings und kleinere Projekte. Eines der Trainingslager fand 2019 in der Küche des BASF-Gesellschaftshauses statt. Der Kontakt zu BASF-Küchendirektor Karl-Hermann Franck entstand, weil mit Christian Saul und Mario Chmielorz gleich zwei BASF-Köche Mitglieder der Nationalmannschaft sind. Ronny Pietzner

TEAMARBEIT
In der Küche sind alle Abläufe minutiös geplant und ein Rädchen greift ins andere.

FÜR AUGE UND GAUMEN
So präsentiert sich eine finale Vorspeise.

Fotos: Michael Dostal, Verband der Köche

Foto: Verband der Köche Deutschlands

NICHT NUR GESCHMACK ZÄHLT
Die Jury bewertet auch die Präsentation der Speisen. Hier Hirschrücken an Quitten.

erinnert sich an das große Entgegenkommen des Küchenchefs: „Karl-Hermann Franck war sofort bereit, die BASF-Küche zur Verfügung zu stellen, denn er unterstützt junge Köche sehr darin, sich diesem Ehrenamt zu widmen. Er stellt sie für Trainingszeiten und Wettbewerbe frei, was keine Selbstverständlichkeit ist.“ So kamen im Oktober 2019 alle Mannschaftsmitglieder in Ludwigshafen zusammen und bekochten insgesamt 160 Gäste. Und da die Bedingungen in der BASF-Küche laut Pietzner „einfach 1a“ waren, folgten noch weitere kleine Trainingslager in Ludwigshafen.

TRAUMBERUF KOCH?

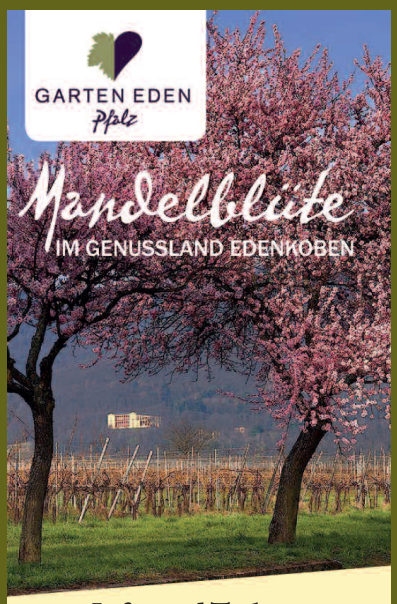
Doch helfen Wettbewerbe wie dieser, das Image der Branche zu verbessern, die unter Nachwuchssorgen und hohen Abbruchquoten in der Ausbildung leidet? Der Nationaltrainer verbindet jedenfalls die Hoffnung damit, den Kochberuf wieder attraktiver für junge Menschen zu machen: „Wir wollen Leuchttürme sein, denn ein Beruf ist doch immer nur spannend, wenn es auch die entsprechenden Vorbilder gibt.“ Auch hier lässt sich wieder eine Parallele zum Sport ziehen, denkt man an den Tennis-Boom, der ausbrach, als Boris Becker Wimbledon gewann.

BACK TO THE ROOTS

Doch ganz gleich, ob die deutschen Köche Olympiasieger werden oder nicht. Es steht außer Frage, dass der Kochwettbewerb bereits seit über 100 Jahren Köche landesweit zu mutigen und kreativen Kreationen inspiriert. Das deutsche Motto für die kommende Olympiade lautet „Back to the roots“. „Es geht um Nachhaltigkeit und Regionalität, wir möchten möglichst viel vom ganzen Tier verwerten und heimische Produkte modern interpretieren“, erklärt Pietzner. Dieses Motto dürfte übrigens ganz im Sinne von Christian Saul, BASF-Koch und Mitglied der deutschen Köche-Jugendnationalmannschaft, sein. Nach seinem Lieblingsessen gefragt, muss er nicht lange überlegen: „Das beste Essen machen immer noch die Mutter oder die Oma – da geht nix drüber. Besonders gern esse ich ihre Schmorgerichte, zum Beispiel Hase mit Knödeln und Spätzle.“

INFO

IKA/Olympiade der Köche, 14. bis 19. Februar, Messe Stuttgart, Tickets für Gerichte/Menüs innerhalb der unterschiedlichen Wettbewerbe: olympiade-der-koeche.com/menue/



Infos und Tickets:
www.garten-eden-pfalz.de
Tel. 06323 959222

Neues und Bewährtes bietet die Mandelsaison 2020 den Besuchern im Genussland Edenkoben mitten im Garten Eden. Lassen Sie sich verzaubern von der zarten Mandelblüte. Entdecken Sie rosa Tupfer inmitten der Weingärten. Genießen Sie besondere Momente. Je nach Blütenstand geht es Ende März mit der **Mandelmeile in Edenkoben** los. Weitere Höhepunkte:

→ **Cupcake-Event**
an der weiß-rosa Kaffeetafel. Kreieren Sie Ihren eigenen Cupcake! (5.4.)
FÜHRUNGEN:
→ **WineLifeBalance**
Edenkoben (8. und 17.4.)
→ **Vineyard Walks**
Burrweiler (22.3. und 3.4.)

OLDTIMER-BUSTOUREN
(Abfahrt in Edenkoben)
→ **Afterworktour**
Wild Boys – Lady Cuvée (24.4.)
→ **Frühlingserwachen**
Gärten im Garten Eden (25.4.)

Ansonsten kann man im Garten Eden „Weinmalig entspannen“ und „Quality time – Quality wine“ genießen. Passende Weinbergstouren und Spaziergänge mit Bewegungsübungen stehen ab 30.3. regelmäßig auf dem Programm.

Glücklich ohne Fleisch und Fisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Schafskäse-Pfännchen mit Peperoni oder ein mediterraner Flammkuchen. Dies waren im Schnitt die Optionen, die ein vegetarisch lebender Mensch noch vor einigen Jahren in Pfälzer Restaurants hatte. Wer weder Fisch noch Fleisch essen wollte, für den war die Pfälzer Küche – ein Paradebeispiel für deftig-rustikale Hausmannskost – eine echte Herausforderung. Doch mittlerweile sieht es anders aus.

VON SANDRA SCHWARZWELLER

Es hat sich einiges bewegt in der Pfälzer Gastroszene, die Angebotspalette für Vegetarier ist um ein Vielfaches größer geworden. Dass dies so lange gedauert hat, ist eigentlich verwunderlich – können Köche hierzulande in Sachen Obst und Gemüse doch aus dem Vollen schöpfen. Dank der günstigen, mitunter fast mediterranen klimatischen Bedingungen gibt es kaum eine Sorte, die in unseren Breiten nicht wächst. Das ganze Jahr über bieten Obst- und Gemüsestände in der Pfalz regionale, frische Produkte an – Delikatessen wie Spargel, Kastanien oder Waldpilze miteingeschlossen.

Verstärkt wird diese Entwicklung in Zeiten des Klimawandels durch den Wunsch vieler Menschen nach mehr Nachhaltigkeit, nach saisonalen Bio-Produkten, idealerweise aus regionalem Anbau. Die gesundheitsbewusste Ernährung ist im Trend, es wird gefastet, auf Wochenmärkten eingekauft und wieder mehr selbst gekocht. Und eine Vielzahl an Bloggern liefert dazu kreative vegetarische oder vegane Rezeptideen.

SÜDPFALZ-FAN
Uta Holz freut es, dass regionale und saisonale Produkte immer populärer werden.

HAUPTDARSTELLER OBST UND GEMÜSE

Die Themen Regionalität und Saisonalität stellt auch der Gastronomiewettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“ in den Mittelpunkt. In den Neunzigern ging es im Vorgängerwettbewerb noch um „harte Fakten“ wie Hygiene oder das äußere Erscheinungsbild von Restaurants. Im Laufe der Jahre legte die Jury zunehmend Wert darauf, dass die Gastronomen mit regionalen und saisonalen Produkten kochen. „2015 strukturierten wir den Wettbewerb um und setzten uns zum Ziel, Direktvermarkter und Gastronomen der Region stärker zusammenzubringen. Wir legten den Fokus komplett auf regionale Produkte“, erinnert sich Uta Holz, die für den Verein Südliche Weinstraße den Wettbewerb mitorganisiert. Seither steht jährlich ein anderes Produkt im Mittelpunkt. 2015 machte man die Tomate zum Star, 2016 folgte der Apfel, 2018 waren es Kraut und Rüben und in diesem Jahr müssen die teilnehmenden Köche die Kartoffel innerhalb eines Drei-

Fotos: Enrico Markx

QUERDENKER
Wenn auch Hilfsprodukte tierischen Ursprungs wie Gelatine wegfallen, heißt es Umdenken beim Kochen. Benjamin Peifer nimmt die Herausforderung gerne an.

Gänge-Menüs möglichst vielfältig in Szene setzen. Obst und Gemüse bekommen auf diese Art und Weise eine Bühne, werden vom Neben- zum Hauptdarsteller. Seit 2015 auch ein Vegetarier unter die Jurymitglieder berufen wurde, müssen die Gastronomen neben dem klassischen Drei-Gänge-Menü auch eine vegetarische Entsprechung anbieten.

„Das war überhaupt kein Problem für die Köche, im Gegenteil. 2015 hatten wir direkt auch ein veganes Menü am Start, dieses Jahr gibt es in einem der Restaurants sogar ausschließlich die vegetarische Variante", erzählt Uta Holz. Dass der Wettbewerb einmal komplett vegetarisch ausgerichtet sein könnte, kann sie sich hingegen eher nicht vorstellen. „Ich denke, dass das bei Gastronomen und Gästen gleichermaßen auf nicht allzu viel Gegenliebe stoßen würde." Sie selbst sei übrigens keine Vegetarierin, kaufe jedoch sehr bewusst ein. „Fleisch gibt es bei mir höchstens zwei Mal pro Woche und im Restaurant bestelle ich gerne auch mal ein vegetarisches Gericht." Ausgefallene und leckere vegetarische Alternativen gebe es in der Pfalz schließlich mittlerweile fast überall.

VEGETARISCHE STERNEKÜCHE

Auch die Sterneküche ist von dieser Entwicklung nicht ausgenommen, wie Benjamin Peifer vom Restaurant Intense in Kallstadt beweist. Bereits zum zweiten Mal, dieses Jahr im Juli, bot der junge Koch einen Monat lang ein rein vegetarisches Menü mit passender Weinbegleitung an. 15 Gänge, in denen Peifer ganz bodenständige und alltägliche Lebensmittel wie Kartoffeln, Kopfsalat oder Rote Bete mit viel Leidenschaft und Kreativität zu raffinierten fleischlosen Gerichten verarbeitet. Dass es vor allem Vegetarier sind, die in diesem Monat in sein Restaurant kommen, bezweifelt er. „Vermutlich sind es eher die neugierigen Genießer als die eingefleischten Vegetarier. Doch wir gehen mit dem Thema sehr selbstbewusst um und versprechen den Gästen ein Erlebnis, welches mindestens so gut ist wie ein regulärer Besuch bei uns." Die Frage, ob es denn tatsächlich einfacher sei, mit Fleisch und Fisch kreativ zu kochen, betrachtet Benjamin Peifer differenziert. „Für mich hat kreatives Kochen nicht zwingend etwas damit zu tun, ob es um Fisch oder Fleisch geht. Vielmehr geht es um das ‚gelernte Gewissen' eines Kochs,

VEGETARISCHE KOSTBARKEITEN
Benjamin Peifers fleischlose Petit Fours, einer von 15 Gängen des vegetarischen Juli-Menüs.

der den Hummer immer noch für das bessere Produkt hält als die Karotte. Unser Denkprozess fängt immer beim Bauern und Produzenten an, das schließt den monetären Wert dann einfach aus.“ Benjamin Peifer musste aufgrund des vegetarischen Menüs einige Stornierungen hinnehmen, was ihn jedoch keineswegs entmutigt. „Ich gebe nicht klein bei, ich glaube daran, dass zu Topgastronomie nicht immer Fisch und Fleisch gehören.“ Trotzdem macht der junge Koch hinsichtlich der vegetarischen Alternativen eine Einschränkung. Da er stark auf saisonale und regionale Produkte setze, könne er gerade im Winter nicht garantieren, ein vegetarisches Menü in 15 Gängen aufstellen zu können, das den Gast auch emotional sättige.

VEGANE MITTAGSPAUSE

Um Emotionen geht es auch bei Margit Frey, Inhaberin des veganen Cafés „ich bin so frey“ in Landau: „In meinem Fall ist es ganz klar Idealismus, bereits seit 40 Jahren ist die tier(leid)freie Ernährung mein oberstes Gebot.“ Seitdem verzichtet Frey auf tierische Produkte. 2015 eröffnete sie dann ihr Café, mit dem

sie sich „voll und ganz in den Dienst der Sache stellen will“. Jedem, der darüber nachdenkt seine Ernährung umzustellen, empfiehlt sie, zunächst den Fleischkonsum zu reduzieren und dann im nächsten Schritt auf die vegetarische Ernährung zu setzen. Erst der letzte Schritt sollte der zum Veganer sein, da dies schon einschneidendere Veränderungen im Speiseplan zur Folge habe. Dass es auch eine gesunde Mischung aus beiden Welten sein kann, beweist eine Gruppe IT-Ingenieure aus Landau. „Diese Herren verbringen seit der Eröffnung des Cafés ihre Mittagspausen bei uns. Sie essen zwar alle gerne Fleisch, wollen mittags aber lieber etwas Gesundes, Leichtes“, erzählt Frey. Grundsätzlich sei der Männer- und Frauenanteil unter ihren jungen Gästen ziemlich ausgeglichen, bei der älteren, hinsichtlich der veganen Ernährung vielleicht eher skeptischen Generation seien es vorwiegend Frauen, die zu ihr zum essen kämen. Bei Margit Frey bestehen die veganen Alternativen zu Würstchen und Co. überwiegend aus Saitan oder Soja. „Daraus kochen wir dann beispielsweise ein Gulasch, das auch tatsächlich schmeckt wie ein Gulasch“, ist sie überzeugt. In naher Zukunft plane sie sogar, Kochkurse anzubieten, um damit die Hemmschwellen der Menschen in Bezug auf veganes Essen etwas abzubauen.

VEGETARISCH AUCH IM GROSSEN STIL

Sabine Schmieder hat auf Wunsch ebenfalls vegane Speisen im Angebot, betont aber, dass in den letzten Jahren vor allem die Nachfrage nach vegetarischen Alternativen gestiegen sei. Sie führt gemeinsam mit ihrem Mann einen Catering- und Eventservice in Deidesheim und vermietet dort ein ehemaliges Weingut für Veranstaltungen jeder Art. Ihr sei es wichtig, dass der vegetarische Gast nicht das Gefühl habe, sich nur von Beilagen zu ernähren. „Wir arbeiten mit wunderbaren Lieferanten aus der Region zusammen, die uns hervorragendes Gemüse liefern. Gleichzeitig weiß unser Koch wirklich mit Gemüse umzugehen und hat sehr viel Spaß daran.“ So ist die Vorspeisenvariation bei Schmieders immer vegetarisch, ein Klassiker sei die Polenta

VORREITERIN
Margit Frey lebt seit 40 Jahren vegan. Anfangs nicht ganz konsequent, aus Mangel an veganen Angeboten.

Fotos: Reinhold Frey, Klaus Schmeider (2)

mit Petersilienpesto oder eine kalte Gemüsequiche, die, warm gegessen, auch eine leckere vegetarische Hauptspeise abgebe. Die Hauptspeisen gibt es dann meist in Buffet-Form. Hier bietet Sabine Schmieder gerne gesunde, farbenfrohe Gerichte an, die zwar im engeren Sinn Beilagen sind, aber nicht danach aussehen. „Ich denke da zum Beispiel an unseren Brotbraten. Der ähnelt einem Serviettenknödel, ist aber vollgepackt mit frischem Gemüse, Kräutern und getrockneten Tomaten.“ Er passe zwar einerseits super zu Schmorgerichten, könne andererseits aber auch problemlos für sich allein stehen.

FLEXIBILITÄT IST GEFRAGT

Auch bei Björn Reuter, seit sechs Jahren Küchenchef im Weingut Fritz Walter in Niederhorbach, wurde das vegetarische Angebot auf der Speisekarte im Laufe der Zeit immer größer. Zum einen aus ganz eigenem Antrieb: „Wir entschieden uns hier im Betrieb bewusst selbst dafür, weniger Fleisch zu essen. Dafür sollte es besseres Fleisch sein, bei dem wir uns über die Herkunftsbe-

FLEXIBLE GASTGEBERIN
Sabine Schmieder hat Spaß daran, ihren Gästen attraktive vegetarische Speisen anzubieten.

Unser Biosphären-reservat schmecken und erleben!

AUF UNSEREN DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN

Biosphären-Bauernmärkten

18. August 2019
in Sippersfeld

8. September 2019
in Wissembourg

29. September 2019
in Grünstadt

20. Oktober 2019
in Kirrweiler

UND BEIM

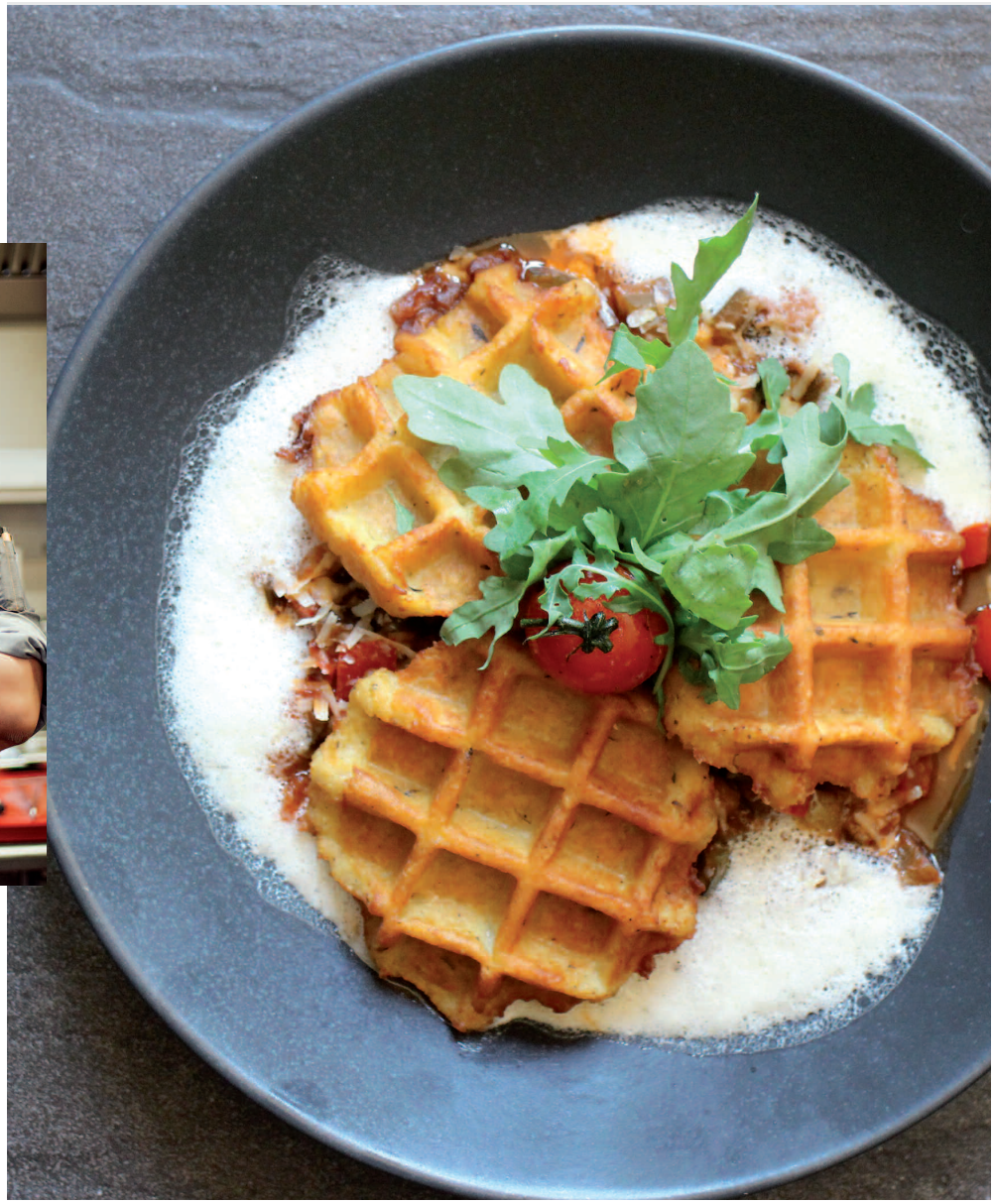
Schäferfest

22. September 2019
am Biosphärenhaus in Fischbach

mit Aktionen rund ums Schaf

www.pfaelzerwald.de

Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen



GEMÜSE-LIEBHABER
Björn Reuter setzt die Kartoffel als Waffel auf mediterranem Ratatouille pfiffig in Szene.

Fotos: Weingut Fritz Walter

dingungen im Klaren sind", erzählt er. Zum anderen aber auch aufgrund der gestiegenen Nachfragen seitens der Gäste. Das Kochen ohne tierische Produkte ist für den jungen Koch durchaus eine kreative Herausforderung, die er jedoch gerne annimmt: „Der Hauptgeschmacksträger war für mich ohnehin schon immer das Gemüse, wohingegen es, je nach Zubereitungsart, zum Beispiel gar nicht so einfach ist, Kalbs- und Schweinefleisch geschmacklich auseinanderzuhalten." Reuter hat mittlerweile grundlegende Dinge in der Küche verändert. So werden beispielsweise die Semmelknödel generell ohne Speck zubereitet. Für die hellen Soßen verzichtet er zugunsten von Gemüsefond auf den Einsatz von Rinderbrühe. Und eine dunkle Soße, die komplett vegan und genauso gehaltvoll wie eine Bratensoße sei, könne er auch immer anbieten.

Die Beispiele zeigen, dass es mittlerweile auch für Vegetarier oder gar Veganer problemlos möglich ist, auf pfälzischen Speisekarten fündig und dabei auch noch glücklich und gesund satt zu werden. So kommt mitunter vielleicht sogar der ein oder andere Fleischliebhaber auf den Geschmack von pflanzlicher Kost, wenn die Gerichte, wie vielerorts in der Pfalz, so lecker und kreativ umgesetzt werden.

INFO:

soschmecktdiesuedpfalz.de | restaurant-inten.se | ichbinsofrey.de
schmieders.de | fritz-walter.de

Würzig, wärmend, weihnachtlich

Gerade Wein steht in der Pfalz für Authentizität und Regionalität. Spürbar ist das auch auf den Pfälzer Weihnachtsmärkten: Hier schenken Standbetreiber und Winzer immer öfter qualitativ hochwertige Winzerglühweine aus. Doch auch bei den industriell hergestellten Glühweinen aus dem Supermarkt scheint die Qualität besser zu werden.

Foto: Deutsches Weininstitut

Foto: Iris Pfingstgräf

QUALITÄTS-VERSPRECHEN
Auf dem Deidesheimer Weihnachtsmarkt bekommt man ausschließlich hochwertigen Winzerglühwein. Auf maximal 70 Grad erhitzt, behält er seine feinen Fruchtaromen.

Foto: Pixabay

VON SANDRA SCHWARZWELLER

Bummelt man fröstelnd über den winterlichen Deidesheimer Weihnachtsmarkt, freut man sich schon nach kurzer Zeit auf einen Becher Glühwein, der Finger und Seele wärmt. Der Duft ist auch allzu verlockend: Würzig und weihnachtlich riecht es, nach Orangen, Zimt, Nelken, Kardamom und Anis. Erfreulicherweise hält in Deidesheim auch der Geschmack, was der Geruch bereits versprochen hat: Denn Winzer und Standbetreiber dürfen hier nur hochwertige Glühweine ausschenken, die aus Weinen aus der Verbandsgemeinde Deidesheim hergestellt wurden. Stefan Wemhoener, Geschäftsführer der Touristinformation Deidesheim, erklärt: „Vor 20 Jahren hatten wir noch Qualitätsprobleme beim Glühwein. Darauf haben wir damals reagiert und diese Regelung eingeführt.“ Ob sich alle Beteiligten daran halten, wird kontrolliert – in Form verdeckter Proben auf dem Weihnachtsmarkt und Laboruntersuchungen zu Basisrotweinqualität und Inhaltsstoffen. Doch Wemhoener kann beruhigen: Zuletzt sei vor 20 Jahren ein Glühweinstand wegen Qualitätsmängeln geschlossen worden, seither nie wieder. In Deidesheim haben die auf dem ganzen Weihnachtsmarkt einheitlichen Glühweinbecher bereits Kultstatus: Sie werden jedes Jahr mit einem neuen Motiv versehen und sind zum begehrten Sammlerobjekt geworden: „Von rund 4.000 Tassen, die an den vier Marktwochenenden in Umlauf sind, nehmen die Besucher rund 90 Prozent mit nach Hause“, freut sich der Tourismus-Chef über den schönen Marketingeffekt für den Weinort.

KREATIVE HÜTTENBETREIBER

Selbstverständlich halten sich auch Iris Pfingstgräf und Klaus Eichberger an die eiserne Deidesheimer Regel: Die Wachenheimerin Iris Pfingstgräf führt eigentlich eine Handelsvertretung für Glühwein.

Foto: Pixabay

Foto: Weingut Andres

Foto: Pixabay

GEHEIMREZEPT
Welche Gewürze sie für ihre Glühweine verwenden, bleibt das Betriebsgeheimnis der Winzer. Klassische Zutaten für die heimische Zubereitung: Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Kandiszucker und Orangen.

Doch hier steht sie gerne selbst auf dem Weihnachtsmarkt und schenkt Winzerglühwein aus. Eigens für das geliebte Heißgetränk erfand Pfingstgräf auch die „Pälzer Dubbetass“, die man auf dem benachbarten Dürkheimer Weihnachtsmarkt im Einsatz erleben kann. Bei Klaus Eichberger, Marktmeister in Deidesheim und ebenfalls Betreiber eines Glühweinstandes, „wird der Glühwein strahlungsfrei und mit Liebe gerührt“. Im achteckigen Marktstand der Familie steht ein Ofen, in dem ein Feuer aus Rebenholz brennt. Das Geheimnis sei es, dieses Feuer immer auf dem gleichen Niveau zu halten. „Sobald der Glühwein auf 72 Grad aufgeheizt ist, ist er fertig. Die Reben geben ihm zwar keinen zusätzlichen Geschmack, aber die stromlose Zubereitung sorgt dafür, dass alles im Wein bleibt, was drinbleiben soll“, erklärt Eichberger seine Philosophie.

WINZERGLÜHWEIN AUS EIGENEN WEINEN

Doch trotz der großen Beliebtheit und der hohen Qualitätsmaßstäbe in der Region: Winzerglühwein macht laut Deutschem Weininstitut bei einem jährlichen Glühwein-Gesamtverbrauch von rund 50 Millionen Litern in Deutschland mit fünf Prozent nur einen relativ kleinen Anteil aus. „Grundsätzlich handelt es sich nach dem Weingesetz bei Glühwein um ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rot- oder Weißwein hergestellt und gesüßt sowie gewürzt wurde. Der Zusatz von Alkohol ist ebenso verboten wie der von Wasser oder Farbstoffen. Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens sieben und weniger als 14,5 Volumenprozent aufweisen“, erläutert Ernst Büscher, Pressesprecher des Deutschen Weininstituts, die Eckdaten. Verboten sind übrigens geografische Angaben zum Anbaugebiet, zulässig ist lediglich der Hinweis „Deutscher Glühwein“ für ein Produkt aus deutschen Grunderzeugnissen. Der Begriff „Winzerglühwein“

darf nur verwendet werden, wenn der Glühwein aus weingutseigenen Weinen hergestellt wurde.

AM ANFANG WAR ES MEDIZIN

Der rechtliche Rahmen ist also klar festgelegt. Doch das Kultgetränk ist keine Erfindung der Neuzeit: „Glühwein gibt es, seit es Wein gibt. Also im Grunde seit der Antike", sagt Dr. Fritz Schumann, Experte für Wein und seine Geschichte sowie Großmeister der Weinbruderschaft der Pfalz. Bis die Römer auf die Idee kamen, ihre Weine mit Schwefel zu konservieren, verloren diese immer schnell an Aroma. Unter anderem deshalb kamen laut Schumann die Gewürze ins Spiel. Bestimmten Kräutern schrieben sie außerdem positive Wirkungen für die Gesundheit zu. Also kombinierten die Römer ihren Rotwein mit einer Mischung aus bis zu 50 Gewürzen. „Man verwendete einfach alles, was damals wuchs. Über die Jahrhunderte fand man immer mehr über die Heilwirkungen heraus und einige Kräuter wurden weggelassen, bis am Ende die übrigblieben, die wir auch heute noch benutzen", so der Weinexperte.

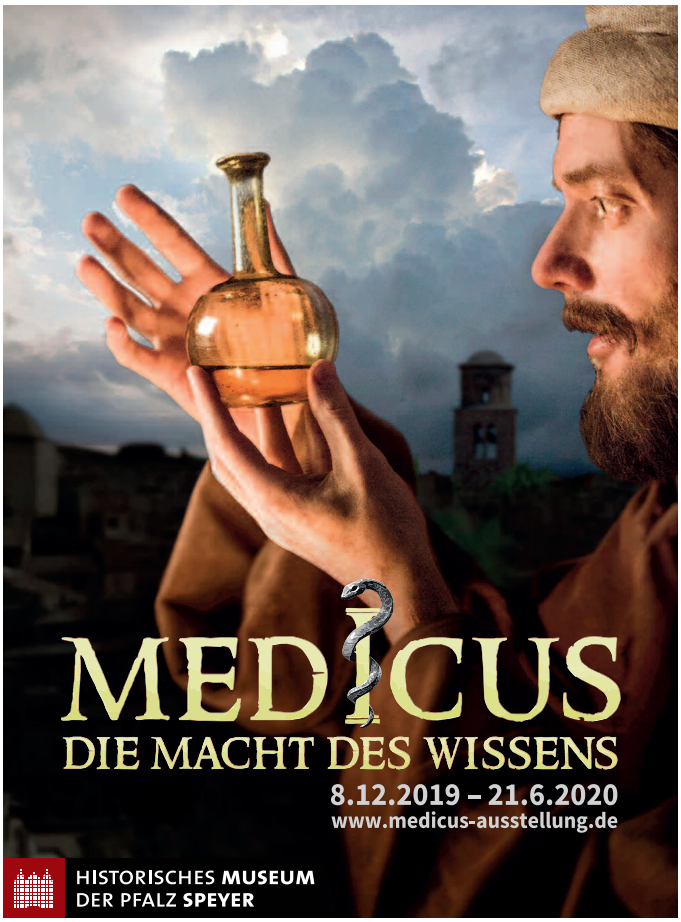
GLÜHWEIN IST TRENDY

Dass Glühwein in der Pfalz ein richtiges Trendthema ist, merkte Katarina Fischer, Gründerin der Facebookgruppe Pfälzer Wein, Kultur und Kulinarik (WoiKuKu), als ihre spontane Idee für ein Glühweintasting 2016 zu einer richtig großen Sache wurde: Drei Jahre in Folge und unterstützt von der Tourist, Kongress und Saalbau GmbH (TKS) veranstaltete sie seither Glühweintastings im Michel'schen Hof in Neustadt. Stets zum Auftakt des Kunigundenmarktes konnten die Teilnehmer bei Blindverkostungen ihre Nasen und Gaumen auf Winter und Weihnachten einstimmen. „In die Blindverkostungen haben wir immer auch einen „Piraten", also einen Glühwein aus dem Lebensmitteleinzelhandel, eingeschmuggelt. Und obwohl für mich klar ist, dass da nicht so viel Handwerk und Liebe dahinterstecken wie beim Winzerglühwein, kam der Pirat stets überraschend gut an", erzählt Fischer. Doch ohnehin gebe es bei solchen Publikumsverkostungen keine wahren Verlierer oder Gewinner, denn der Laie teste doch immer nach dem persönlichen Empfinden.

WINZERGLÜHWEINE AUS DER PFALZ

Welche Gewürze Jürgen und Yvonne Andres vom Weingut Andres in Lachen-Speyerdorf genau verwenden, bleibt wie bei den meisten Winzern ein Betriebsgeheimnis. „Grundsätzlich haben wir zwar die richtige Rezeptur längst gefunden. Doch da der Wein jedes Jahr andere Voraussetzungen schafft, was Säure-, Restzucker- und Alkoholgehalt angeht, passen wir auch die Gewürzmischung immer wieder an und verfeinern sie", erzählt Yvonne Andres. Für den roten Glühwein nehmen die Andres ausschließlich ihren Dornfelder, für den weißen Müller-Thurgau. Zum Einsatz kommen stets Weine, die zuvor die Gelegenheit hatten, im Keller perfekt auszureifen. So wird sich das Lesegut aus dem Jahr 2019 folgerichtig auch erst 2020 als Glühwein in der Flasche wiederfinden.

Beim Weingut Anselmann in Edesheim füllt man den Glühwein seit diesem Jahr zusätzlich auch in Dreiviertelliterflaschen statt der üblichen Literfla-



schen ab – ein ausdrücklicher Kundenwunsch, so Ralf Anselmann. Während das Freinsheimer Weingut Kassner-Simon mit seinem roten Winterklassiker aus Dornfelder und Portugieser bereits ein alter Hase in Sachen Glühwein ist, betritt Annette Kohl vom Weingut Kohl in Erpolzheim in dieser Saison Neuland. Übrigens auch in Sachen Marketing: Die Namenswahl für ihren ersten Glühwein fiel auf „Glüh-Kohl", was sicher für den ein oder anderen Schmunzler sorgen wird.

QUALITÄT WIRD IMMER BESSER

Prof. Dr. Dominik Durner, Professor für Oenologie und Leiter des Dualen Studiengangs Weinbau und Oenologie Rheinland-Pfalz am Weincampus Neustadt, betrachtet das Ganze von der wissenschaftlichen Seite aus: „Die Aromenprofile der zugesetzten Gewürze müssen mit den Aromen des Weines harmonieren und die Trinkfreude ist umso größer, wenn der Grundwein nicht zu säurebetont und dennoch kräftig ist." Für besonders Glühwein-geeignet hält Durner Dornfelder, Merlot oder Cabernet Dorsa. Gerade beim Dornfelder harmonierten dessen charakteristische Süßkirschen- und Pflaumen-Noten perfekt mit den weihnachtlichen Aromen aus Nelke, Kardamom und Co. Der Leiter des Studiengangs spricht von einer „sensorischen Authentizität", die sich daraus ergebe.

Grazile Wein wie Spätburgunder oder Trollinger hingegen würden von den Gewürzen erschlagen. Auch für weißen Glühwein empfiehlt Durner nicht allzu säurebetonte Rebsorten wir Grauburgunder, Chardonnay oder Silvaner, die eine gewisse Würzigkeit aufnehmen können. Vor allem im Herbst werden am Weincampus viele Glühweine analysiert. In Sachen Qualität sei eindeutig festzustellen: sie steigt. „Wir haben heute fast keine auffälligen Proben im Bereich Glühwein mehr, die Qualität der Grundweine ist viel besser geworden", versichert der Önologe. Ohnehin sei jeder Glühweinproduzent gut beraten, wenn er hochwertige Rohstoffe verwende. „Wenn man den Wein erwärmt, werden eventuelle Weinfehler noch verstärkt", so Durner.

WINZER-GLÜHWEIN
Eine kleine Auswahl aus der Pfalz

GRUNDREZEPT DER „SCHÖNEN ANNA"

Doch wie wird der Glühwein zum Genuss, wenn man ihn selbst zubereitet? Dr. Fritz Schumann verweist hier auf ein altes Glühweinrezept der „Schönen Anna", das heute noch anwendbar sei. Anna betrieb vor rund 180 Jahren das Lokal „Vier Jahreszeiten" in Bad Dürkheim, ihre Kochkünste waren legendär. 1858 erschien ihr „Pfälzer Kochbuch" mit über 1000 Rezepten. Rezept Nr. 857 ist das besagte Glühweinrezept: „Eine Flasche Wein, 12 Lot fein zerstoßener Kandis (1 Lot = 16 Gramm), eine Zimtstange und ein Viertel Schoppen Wasser. Am Ende eine Scheibe Zitrone pro Glas hinzugeben." Schumanns eigenes Familienrezept sieht stets einen qualitativ hochwertigen Rotwein vor, hinzu kommen Kandis, Zimtstangen, Zitronenscheiben, Sternanis und Nelken in unterschiedlicher Menge je nach Geschmack. Das A und O: Glühwein sollte immer nur auf maximal 70 Grad erhitzt werden, da sich ansonsten der Alkohol verflüchtigt und die schönen Fruchtaromen verloren gehen.

GLÜHWEIN-TERMINE

Sa und So, 7. und 8.12.
„Schloss-Zauber" im Weincontor Schloss Friedelsheim

Do, 12.12., 17 bis 22 Uhr
„Glühwein royal" im Schloss Wachenheim mit Kellereiführung, Kosten: 7,50 Euro, Beginn 19 Uhr, Anmeldung per Mail an wadle@schloss-wachenheim.de oder telefonisch: 06322 9427380

Fr, 27.12., 15.30 bis 17.30 Uhr
„Vom Zauber der Rauhnächte – Geschichten und Glühwein", Rathaus Hornbach, Kosten: 8 Euro, 4 Euro ermäßigt, Anmeldung telefonisch: 06337 8767 oder 01609 2820902

Sa, 28.12., ab 11 Uhr
Glühweinfest in Dörrmoschel, Infos auf rockenhausen.de

Sa, 28.12., 14 bis 18.30 Uhr
Glühweinwanderung – Führung zu den Altschloßfelsen, Treffpunkt: Spießweiher-Parkplatz, Eppenbrunn, Kosten: 12,50 Euro inklusive Glühwein und Suppe, Anmeldung telefonisch:06331 62124 oder 0152 21664944

INFO WINZERGLÜHWEIN

Eine Auswahl von Pfälzer Winzerglühwein-Produzenten finden Sie hier: pfalz.de/de/gluehwein-der-waermende-begleiter-in-der-kalten-jahreszeit

Fotos: Weingut Anselmann, Weingut Kassner-Simon, Weingut Kohl

ZUM WOHL. DIE PFALZ. *Hier darf auf keinem Weinfest das Dubbeglas mit einer erfrischenden Schorle fehlen.*

Foto: Stadt Bad Dürkheim/Melanie Hubach

Auf die Mischung kommt es an

Sie ist in der Pfalz absoluter Kult: die Schorle – klassisch mit Riesling oder Weißherbst. Die Maßeinheit „Schobbe" ist dabei gesetzt.

VON SANDRA SCHWARZWELLER

„Wasser allein macht stumm, das zeigen im Bach die Fische. Wein allein macht dumm, siehe die Herren am Tische. Da ich keins von beiden will sein, trink ich Wasser mit Wein." Das Zitat von Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832) lässt darauf schließen, dass auch der bekennende Weinliebhaber die Vorteile einer guten Weinschorle zu schätzen wusste. Im Hinblick auf das richtige Mischungsverhältnis allerdings scheiden sich die Geister.

In einigen Regionen Deutschlands hält sich ein hartnäckiges Vorurteil: Der einzige Sinn einer Schorle sei es, schlechten Wein trinkbar zu machen, in dem man ihn mit Wasser verdünnt. Dr. Fritz Schumann aus Ungstein, Großmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, ist da ganz anderer Meinung: „Eine Schorle muss einen qualitativ hochwertigen Weißwein enthalten, der spritzig und vor allem fehlerfrei ist." Denn das Mineralwasser verwässere den Geschmack nicht, vielmehr betone die prickelnde Kohlensäure sogar Fehler im Wein und rücke sie regelrecht in den Vordergrund.

PFALZ-KLASSIKER: RIESLINGSCHORLE

Für Ernst Büscher, Pressesprecher des Deutschen Weininstituts (DWI) in Bodenheim bei Mainz, ist die Rieslingschorle ein

echter Pfalz-Klassiker. „Diese Sorte bringt von Natur aus eine frische Fruchtsäure mit und hat Aromen, die an Äpfel, Pfirsich oder auch Grapefruit erinnern“, erläutert er. Weintrinkern, die es lieber etwas säuremilder mögen, empfiehlt Büscher einen Müller-Thurgau oder Silvaner als Weinpartner. In der Regel nehme man einen trockenen Wein für eine Schorle, doch das sei ebenso Geschmacksache wie die persönliche Vorliebe beim puren Weingenuss.

50:50 ODER DOCH 1:5?

Was das richtige Mischungsverhältnis angeht, gehen die Meinungen landläufig weit auseinander. Auch die Experten haben unterschiedliche Herangehensweisen: „Für eine Schorle gibt man üblicherweise Wein und Wasser zu gleichen Anteilen ins Glas. Sie hat dann einen Alkoholgehalt von etwa fünf bis sechs Volumenprozent. Wer es etwas kräftiger mag, kann den Weinanteil auch ein wenig erhöhen“, erläutert Ernst Büscher.

Für Dr. Schumann gehört in eine echte Pfälzer Schorle „eine Handbreit Wein und eine Handbreit Wasser“, wobei man beim Weinanteil die Hand am besten hochkant lege, beim Abmessen des richtigen Wasseranteils hingegen quer, ergänzt er mit einem Augenzwinkern.

DAS „DUBBEGLAS“ – EINE DÜRKHEIMER ERFINDUNG?

In der Pfalz ist man sich sicher: Das einzig richtige Behältnis für eine echte Pfälzer Schorle ist das Dubbeglas. Im Gegensatz zur Weinstange, einem schlichten, zylindrisch geformten Glas, das einen halben Liter (= Pälzer Schobbe) fasst, ist das Dubbeglas konisch geformt. Seine Oberfläche ist mit runden Mulden (Pfälzisch „Dubbe“) von etwa zwei Zentimetern Durchmesser besetzt, die das Schoppenglas griffiger machen.

Hinsichtlich der Entstehungsgeschichte des Dubbeglases gibt es zahlreiche verschiedene Theorien. Am häufigsten begegnet man jedoch der Version, nach der ein gewitzter Metzger aus Bad Dürkheim das Glas erfunden haben soll. Gerade bei Schlachtfesten sei ihm die klassische Weinstange des Öfteren durch die fettigen Finger gerutscht, was ihn auf die Idee zum Dubbeglas gebracht haben soll.

HAUPTSACHE WEIN!

Selbstverständlich nehmen wir Goethes Aussage zum Thema Wein nicht ganz so ernst. Denn egal ob als erfrischende Schorle zur Belohnung nach einer anstrengenden Wanderung auf der Waldhütte oder pur aus einem schönen Weinglas getrunken – wir lieben die Aromenvielfalt des Weins in all ihren Facetten!

Survival-Kit „uff Pälzisch“

Jetzt neu im VielPfalz-Onlineshop **Vielothek**

Das neue VielPfalz-Wanderpaket ist einfach gut gegen „Hunger und Dorscht“: Fünf Literflaschen Rieslingschorle, ein Schobbeglas mit Dubbe sowie je eine Dose Leber-, Brat- und Schinkenwurst sind die optimale Grundausstattung für eine Tour mit Freunden. Das Survival-Kit lässt sich aber natürlich auch bei der Fahrradtour, bei Grill- und Gartenfesten oder bei der Party zur Fußball-WM optimal einsetzen.
Zusammengestellt wird das VielPfalz-Wanderpaket in Kooperation mit der meomix GmbH aus Neustadt-Duttweiler. Dort wurde die Marke „ZwääPS“ aus der Taufe gehoben. Sie steht für zwei Pfälzer Schobbe. Für Nichtpfälzer: die Maßeinheit Schobbe umfasst nicht weniger als einen halben Liter. Und da man Schorle selten alleine trinkt, sind gleich zwei Schobbe in einer Flasche.

Das VielPfalz-Wanderpaket mit einem 0,5 ZwääPS-Schoppenglas, fünf Literflaschen Riesling-Schorle „Zwää PS“ und je einer 200-Gramm-Dose (Vollkonserve) Leber-, Brat- und Schinkenwurst der Marke „Pfälzer Spezialitäten“.
Preis: 34,90 Euro*. Für Premium-Abonnenten 32,50 Euro*.

* inkl. MwSt. und Versand innerhalb Deutschlands. Kosten für Versand ins Ausland auf Anfrage: info@vielpfalz.de.