

# GENUSSVOLL DURCH DIE JAHRESZEITEN

**Im Frühling leuchtet das satte Gelb des Löwenzahns. Beim Sommerpicknick kitzelt das Gras unter den Füßen und der Secco den Gaumen. Spätestens ab September riecht es allerorten nach neuem Wein. Und im Winter prasselt das Kaminfeuer in der gemütlichen Gaststube. Für Genuss gibt es in der Urlaubsregion Freinsheim immer den passenden Moment. Wir nehmen Sie mit auf einen sinnlich-kulinarischen Streifzug durch die Jahreszeiten.**

## » Genuss hat hier immer Saison

Keine fünf Stunden ist es her, seitdem das zarte Spargelköpfchen den hellen Sand durchbrochen hat. Nun liegen die weißen Stangen auf dem Teller aufgereiht neben der gebräunten Butter. Zehn Tage muss man grüne Nüsse wässern. Gut 15 Monate dauert es, bis sie auf den Tisch kommen. Wenn die ersten Rebknospen austreiben, dann ist der aktuelle Jahrgang schon viele Wochen auf der Flasche. Alles hat eben seine Zeit. Und jede Jahreszeit bringt ihre kulinarischen Besonderheiten mit.

In der Urlaubsregion Freinsheim liegen Wald, Weinberge, Obstaine und Gemüsefelder ganz dicht beieinander. Daraus erwächst eine enorme Vielfalt an Produkten, mit denen Genuss rund um das Jahr garantiert ist. Doch so, wie sich Jahreszeiten schon länger nicht mehr allein an bestimmten Monaten festmachen lassen, so sorgen die klimatischen Bedingungen dafür, dass man in der Region alles ein wenig früher und länger als anderswo ernten und damit genießen kann. Saisonzeiten verschieben sich, ein typisches Sommerobst ist bis in den Herbst hinein, ein Frühjahrsgemüse noch vor der Winterverbrennung auf dem Markt, Weine verändern ihren Charakter und neue Sorten kommen hinzu.

Der Wandel in der Natur setzt sich in den Kellern und Küchen fort. Nachfolgende Generationen in den Weingütern, kreative Nach-



Foto: Prabay

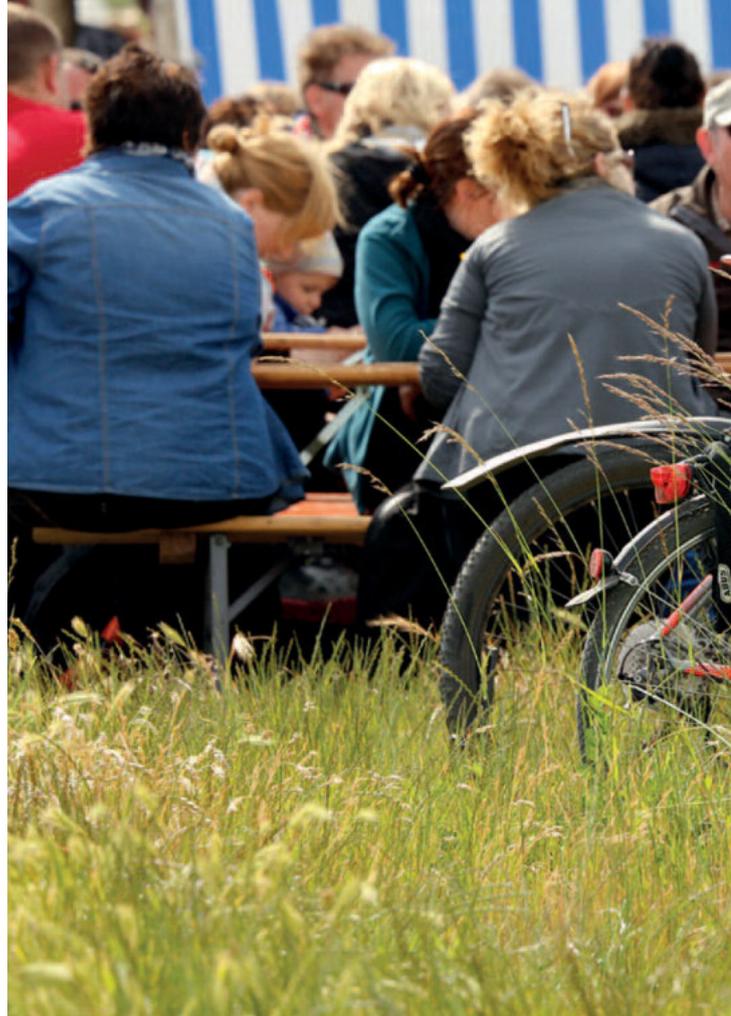
**Das Beste aus Küche und Keller – in der Urlaubsregion erweitern Gastronomen und Winzer die Kulinarik mit ihren Visionen.**

wuchsköche und junge Gastronomen mit Visionen erweitern die Kulinarik. Sie kombinieren, überraschen, experimentieren, begeistern und heben Genuss auf eine neue Stufe. Als ehemaliger Kellermeister und Wein- und Wanderführer kennt sich Gerhard Sütterlin bestens in der Region aus. Seit bald 50 Jahren lebt der gebürtige Südbadener in der Pfalz und hat so manche Veränderung beobachtet: „Der Wein in der Pfalz war noch nie so gut wie heute und feines Essen hat deutlich an Bedeutung gewonnen“, sagt er. Weine seien viel fruchtiger geworden. Und: „Was früher verpönt war, liegt nun im Trend.“ Als Beispiel nennt er Weißweincuvées. Dies sei verbunden mit einer Rückbesinnung auf das, was die Großeltern schon wussten. Da passt es in die Zeit, dass viele Menschen versuchen, sich wieder stärker regional und saisonal zu ernähren. Und dafür gibt der Wechsel der Jahreszeiten – selbst, wenn die Mandeln im Februar in voller Blüte stehen und in Juninächten die Temperaturen um den Gefrierpunkt liegen können – noch immer den Takt vor.

## » Frühling – Farben satt

Die rosarote Mandelblüte markiert den Beginn des Frühlings in der Pfalz. Wer in der Urlaubsregion Freinsheim unterwegs ist, der erlebt mitunter einen besonders frühen Frühling. Denn

Die Mandelblüte mit einem Farbrausch in Rosa und Geselligkeit bei Festen laden zum Genuss in freier Natur ein.



hier werden mancherorts nach altem Barbrauch Mandelzweige vorgetrieben. So wie im Haus von Familie Kohnke in Kallstadt. Zusammen mit ihrem Mann Norbert hat Jutta Kohnke 33 Jahre lang in ihrem Heimatort das Weinkastell „Zum weißen Ross“ geführt. Aufgewachsen in einem Kallstadter Weingut und mit der jahrzehntelangen Erfahrung als Gastgeberin, weiß die gelernte Hotelfachfrau genau, wo und wie es sich in der Urlaubsregion Freinsheim besonders gut genießen lässt.

„Wenn die Reben austreiben und der Löwenzahn blüht. Grün und Gelb, wohin man schaut, das ist für mich Frühling in der Urlaubsregion Freinsheim“, sagt Jutta Kohnke. Auch das späte Frühjahr und der Übergang zum Sommer sind für sie vor allem grün. Denn grün sind die Nüsse, die dann für eine besondere Spezialität nach alter Tradition geerntet und zubereitet werden. „Wenn die Walnüsse noch kein Kerngehäuse und keine Schale gebildet haben, dann sind sie genau richtig“, sagt die Kallstadterin. Nach der Ernte werden sie von Hand mit einer Nadel eingestochen und anschließend gewässert. „Das wiederholt man zehn Tage lang, zweimal täglich, Nuss für Nuss.“ So werden die

#### Urlaubsregion Freinsheim



#### Landkreis Bad Dürkheim



Quelle: Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, Angaben für 2017, Werte gerundet

Gerbstoffe herausgezogen, die Nüsse werden allmählich schwarz. In Sirup eingekocht lagern die sogenannten Trüffel der Pfalz dann mindestens bis zum Herbst des darauffolgenden Jahres. „Als Beilage zu Wild, beispielsweise zu einem Rehcarpaccio, schmecken schwarze Nüsse wunderbar“, empfiehlt Kohnke diese Frühlings-Herbst-Winter-Spezialität.

Je satter die Farben, desto näher rückt der Sommer. Dies lässt sich auch auf den Weingenuss übertragen. Im Frühjahr spielt Weißwein die Hauptrolle. Jung, frisch, wie die Jahreszeit und ein idealer Begleiter zum Frühjahrsgemüse Spargel schlechthin. „Weiß- und Grauburgunder sind die klassischen Begleiter, doch auch ein Chardonnay passt gut und über einen Silvaner oder Rivaner zum Spargelgericht kann man ebenfalls nachdenken“, sagt der Weinexperte Sütterlin.

Die Lust auf Neues, Frisches bestimmt diese Jahreszeit. Sehnsüchtig erwartet man die ersten warmen Sonnentage, ebenso wie den neuen Jahrgang. Der Frühling steht stellvertretend dafür, was in der Pfalz in Sachen Wein seit Jahren passiert: Ein frischer Wind weht durch die Weingüter. Winzer öffnen ihre Keller, probieren



Fotos: Melanie Hubach (2), Pixabay (2)

Der Sommer lässt Früchte – hier Walnüsse (oben) – reifen. Sekt und Secco sorgen für prickelnde Erfrischung.

gemeinsam Neues aus, schauen stark auf ihre Böden, aber gehen leicht, fast schon spielerisch an ihre Trauben heran. „Die Weißweine sind insgesamt betrachtet sehr viel fruchtiger geworden“, sagt Sütterlin. Auch das Reifen mit Holz spiele bei Weißweinen eine immer stärkere Rolle. So seien beim Cabernet Sauvignon oder beim Sauvignon Blanc der Ausbau als fumée immer stärker präsent. „Und es gibt auch wunderschöne Rieslinge, die im Barrique lagen“, weiß der Wahlpfälzer aus Herxheim am Berg.

Geht der Frühling dann allmählich in den Sommer über, so passt ein Winzersekt wunderbar zu einem lauen Abend. „Überhaupt sind Sekt und Secco die idealen Vorboten auf ein prickelndes Jahr“, meint Sütterlin. Gerne würden sie auch in der alkoholfreien Variante getrunken, die fruchtige Note sozusagen als Vorgeschmack auf den Sommer.

#### » Sommer – fühlt sich heiß an

Die Sonne heizt die Straßen, die Häuser, die alten Mauern in den Gärten auf. Jetzt kommt die Zeit, in der man sich für ein lauschiges Picknick in den nahen Wald aufmacht. Oder man kommt später am Tag in den offenen Hö-



fen und auf den Terrassen zum Grillen zusammen, genießt die lauen Abende mit leichten Weinen. Hauptsache, man isst und trinkt zusammen. Wer das Lebensgefühl und die Gerichte des Südens mag, wird sich jetzt in der Urlaubsregion Freinsheim besonders wohlfühlen. Obst und Gemüse sind reichlich vorhanden, man kann den Erdbeeren und Tomaten förmlich beim Reifen zusehen. „Eine kalte gebundene Kartoffelsuppe nach Vorbild einer französischen Vichyssoise oder eine kräftige Gazpacho aus Pfälzer Tomaten und Paprika“, nennt Kohnke zwei beliebte Sommergerichte, die Pfälzer Produkte und die Küchen der Mittelmeerländer vereinen. Ein passendes Weinbeispiel liefert wieder Sütterlin: „Was früher der Weißherbst, ist jetzt der Rosé.“

Zum Grillen gehört für manche zwangsläufig ein Bier. Dies ist aus zwei Gründen schade. Zum einen beweisen lokale Biere, wie beispielsweise aus dem „Bobremer Braukeller“ in Bobenheim am Berg, dass Bier in Sachen Genussvielfalt das Zeug dazu hat, zu sehr viel mehr Gerichten der passende Begleiter zu sein, ja selbst ohne Essen ein echtes Geschmackserlebnis bietet. Zum anderen gibt es Weine, die wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse passen, wenn man sich nur darauf einlässt.

Gerade die spontanen Genussmomente, zu denen jeder etwas beisteuert, bringen überraschende Geschmackskombinationen hervor. Dann landen die Bratwurst mit Bärlauch und das marinierte Wildschweinsteak neben Garnelenspießen, Auberginenscheiben und Ziegenkäse auf dem Grillrost. „Zu solchen Abenden passen Cuvées“, sagt Sütterlin. Was immer gehe, sei natürlich die Rieslingschorle. Doch viel eher sollte man auch mal einen kräftigen Grauburgunder, einen kräftigen Chardonnay oder einen jungen Merlot ausprobieren. „Bei den Roten zeigt sich generell ein Trend für junge fruchtige Rotweine, die gut gekühlt getrunken werden“, sagt der Weinexperte. Gegrilltes Gemüse schmeckt köstlich dazu. Zu den Röstaromen am Fleisch sei ein roter Barriquewein ein guter Begleiter, bei maximal 18 Grad Celsius serviert. „Es ist überholt, dass Rotwein nur zu rotem und Weißwein nur zu hellem Fleisch passt. Vielmehr sind die Soßen entscheidend, die Marinade, die Beilage, die Frage, ob das Gericht eher säuerlich, bitter oder süß schmeckt.“

Zu einem echten Trendwein, gerade im Sommer und in Verbindung mit leichten Gerichten, habe sich laut Sütterlin der Sauvignon Blanc entwickelt. Doch auch ein Cabernet blanc fumée sorge für einen guten Begleiter des Sommerabendessens. Aber auch Salat und Riesling vertragen sich gut, wenn der Salat mit einem eher milden Essig, am besten mit einem Joghurdressing angemacht ist. Wer vom Erdbeerpflücken am Nachmittag noch Früchte übrig hat, der kann sich daraus einen Salat mit fruchtigem Balsamicodressing zubereiten. Und so wie die Farben auf dem Teller kräftiger werden, so kommt auch mehr Farbe ins Glas. Sütterlins Empfehlung: „Zu einem Salat aus Erdbeeren passt klassisch ein Rosé. Doch auch mal eine halbtrockene Variante, beispielsweise aus Dornfelder Trauben darf es sein.“

Ganz klassisch kann, muss es aber selbst beim traditionellen Pfälzer Picknick nicht zugehen. Natürlich ist die kühle Rieslingschorle erste Wahl, wenn Hausmacher Wurst, ein kräftiges Bauernbrot, knackige Radieschen und Rindfleischsülze mit Kräuterdip ausgepackt werden. Doch legt man sich dann noch etwas geräucherte Forelle auf den Teller, so darf es laut Sütterlin ruhig auch ein Blanc de noir sein.

### » Herbst – immer der Nase nach

Im Herbst ist die Zeit der Weinlese. Der Lohn des gesamten Jahres wird als Ernte eingefahren. Es gibt aber nicht nur viel zu sehen in diesen Tagen, sondern vor allem ein Potpourri für die Nase. In den Weingütern riecht es überall nach gärendem Most. Die Straußwirtschaften haben ihre Höfe geöffnet, aus denen es herrlich nach Zwiebelkuchen duftet. In den Weinbergen liegt Trestergeruch, denn der Abfall des Kelterns wird als Naturprodukt wieder in die Weinberge eingebracht. Nähert man sich dagegen der Dampfnudel-Manufaktur in Freinsheim, so meint man die Doppelkruste förmlich zu erschnuppeln. Weitere typische Aromen des Herbstes: Grumbeersuppe und Quetschekuche, reife Äpfel, süßlicher Kürbis, Wildfleisch und Pfifferlinge. Zu den Herbstklassikern gehören auch die selbst gesuchten Keschde. „Dazu passt der neue Wein ganz wunderbar“, sagt Sütterlin.

### » Winter – das Kaminfeuer knistert

Draußen wird es still auf den Straßen, die Men-



schen ziehen sich im Winter in die warmen Stuben der Gasthäuser zurück. Dort ist es umso geselliger. Man sitzt auf der Kaminbank beieinander oder hört dem Knistern des Kaminfeuers zu. Vor allem die Winzer genießen diese eher ruhigen Monate. Beim Essen hat nun das Bodenständige, Deftige Vorrang. Saumagen ist ein typisches Herbst- und Wintergericht, das klassisch mit Kraut und Brot gegessen wird. Kein Senf, kein Kartoffelbrei – nichts, was vom feinen Geschmack ablenken würde. Der Saumagen selbst wird variantenreich zubereitet: mit Keschde, Pfifferlingen, grünem Pfeffer, mit Kürbis, Ziegenkäse oder mediterran.

Zu den besonderen Anlässen im Winter gehören Wildgerichte jeglicher Art, veredelt mit den schwarzen Pfälzer Nüssen. Gänsebraten wird nicht wie früher an Weihnachten im Familienkreis, sondern mit Freunden in der Adventszeit gegessen. Selbst ein Braten wird zu Hause nur noch selten in den Ofen geschoben.

Sommerliches Picknick, Weinlese im Herbst oder deftiger Gänsebraten im Winter – Genuss wird in der Urlaubsregion groß geschrieben.

Umso lieber genießt man ihn beim gemeinsamen Sonntagsessen im Restaurant. „Das nimmt einigen Stress aus der Adventszeit, ohne dass man auf Genussmomente verzichten muss“, beobachtet Kohnke. „Im Winter trinkt man mehr reife und kräftige Rotweine, zum Teil auch im Barrique gelagert“, ergänzt Gerhard Sütterlin.

Im Winter liebt man Süßes. Es ist die Zeit, in der man sich belohnt für die Mühen des Jahres und sich bewusst dem Genuss hingibt. „Die süßen Gerichte sind die Königsdisziplin, wenn es um die passende Weinbegleitung geht“, sagt Sütterlin. Und wenn das Dessert zu süß sei, passe kein Wein so richtig dazu. „Ein Haselnussbrand zur Schokomousse ist dann die richtige Entscheidung“, sagt er. „Ein Eiswein oder eine Trockenbeerenauslese vereinen wunderbar Säure und Frucht und harmonieren dagegen gut zu den Desserts mit Früchten oder einer Zitronennote.“ Und wer nach einem Abend mit einem guten Essen, anregenden Gesprächen und erlesenen Weinen den passenden Abschluss sucht, der findet in der Urlaubsregion Freinsheim eine breite Palette an Obst- und Tresterbränden. Ja, man kann sich sogar durch Gin und Rum mit lokaler Note probieren. Übrigens: Der Deutsche Whiskypreis 2018 ging nach Weisenheim am Berg.

Mehr Infos zur Urlaubsregion Freinsheim und unseren Empfehlungen:

**i-Punkt Kallstadt, Telefon 06322 667838, [www.freinsheim.de](http://www.freinsheim.de)**

