

„Wie schmeckt die Südpfalz?“ –
Genießen, bewerten & zu Hause
ausprobieren

Mal als bescheidene Begleiterin, mal als
deftige Hauptakteurin, aber immer erdig im
Geschmack: Noch bis zum 25. August bringt
die Pfälzer GRUMB.F.R.F. Bodenständigkeit
mit kulinarischer Raffinesse auf den Teller.



Noch bis 25. August genießen und gewinnen: Gastronomen, regionale Erzeuger und Gäste feiern die „Pfälzer Grumbeere“

Germersheim/Landau, 30.07.2019: Seit vier Wochen läuft der Gastronomiewettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“ schon und zahlreiche Gäste haben sich bereits auf eine Genussreise rund um die Kartoffel, oder auf pfälzisch die Grumbeere, begeben. Die 16 Restaurants, die es in die Endrunde geschafft haben, können noch **bis zum 25. August** ihre kulinarischen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Wer sich bisher noch nicht selbst von den Grumbeere-Menüs der Köche überzeugen konnte, hat also noch ausreichend Zeit diese zu genießen und zu bewerten. Mit dem ausgefüllten Bewertungskärtchen können die Gäste außerdem ein 3-Gang-Menü in einem der teilnehmenden Restaurants gewinnen.

Nach Ablauf des Wettbewerbszeitraums werden die **Gewinner** ermittelt: Den Publikumspreis vergeben alle Gäste, die während des Wettbewerbs eines oder mehrere Menüs in Gänze oder auch nur in Teilen gekostet und bewertet haben. Der Jurypreis wird von einer Fachjury aus Sterneköchen, Foodbloggern und anderen Experten der gehobenen Küche vergeben. Zudem wird der Preis für den „Geheimtipp“ in diesem Jahr von der Erzeugergemeinschaft „Pfälzer Grumbeere“ verliehen.

Vernetzung zwischen Gastronomie und regionalen Erzeugern

Als diesjährigem Kooperationspartner ist es der **Erzeugergemeinschaft „Pfälzer Grumbeere“** genau wie den Organisatoren, den drei Tourismusvereinen Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V., Südliche Weinstrasse e.V. und dem Büro für Tourismus in Landau e.V., ein großes Bedürfnis, das Bewusstsein für die regionalen Produkte in der Gastronomie und beim Verbraucher zu erhöhen. Neben den Vertretern der Erzeugergemeinschaft bringt auch Lisa Groß vom Bioland zertifizierten Schoßberghof in Minfeld als neues Jurymitglied den Blickwinkel der Produzenten in die Fachjury.

Mit dem **Kartoffel-Tasting** zu Beginn der Bewerbungsphase gaben die Verantwortlichen den Südpfälzer Gastronomen die Gelegenheit verschiedene Pfälzer Grumbeere-Sorten zu verkosten, unter Anleitung einer Kartoffel-Sommelière zu bewerten und sich für das einzureichende Menü inspirieren zu lassen. Obwohl die Bewertungen des Geschmacks manchmal weit voneinander entfernt waren, konnte die „Belana“ am Ende als klarer Sieger ermittelt werden.

Auch die regionalen Erzeuger vor Ort begrüßen die Vernetzung zwischen Produzenten und Gastronom und unterstützen den Wettbewerb daher tatkräftig. Auf dem **Kartoffelhof Kuntz in Herxheim**, einem Familienbetrieb mit Hofladen, konnten sich die für die Endrunde nominierten Gastronomen kurz vor Start des Wettbewerbs zusammen mit Kartoffelbauer Volker Kuntz anschauen, was beim Anbau zu beachten ist und wie die ersten Frühkartoffeln geerntet werden. Immer mehr Gastronomen sehen die Notwendigkeit sich vor Ort selbst ein Bild zu machen und benennen ihre Lieferanten explizit in den Speisekarten ihres Restaurants.

Regionaler Genuss: Heimische Produkte aus dem Hofladen mit nach Hause

Gäste und Einheimische erhalten nicht nur bei Familie Kuntz in Herxheim, sondern auch in den zahlreichen weiteren Hofläden der Region die regionalen Kartoffeln und anderes vor Ort angebautes Obst und Gemüse zum Zubereiten zu Hause. Beispielsweise im Hofladen des **Erlenbachhofs auf dem Bauernhof Hamburger in Rheinzabern** finden die Kunden eine Auswahl an leckeren Kartoffelsorten und weiteren Produkten. Die landwirtschaftliche Tätigkeit unterstützt Familie Hamburger mit naturnahem Dünger der eigenen Tiere. Ein Drittel ihres Betriebes bewirtschaftet Familie Hamburger ökologisch, gemäß der EU-Bio-Verordnung.

Auch im Hofladen des **Kartoffelhofs Böhm in Bellheim** herrscht geschäftiges Treiben. Der Kartoffelhof Böhm hat eine lange landwirtschaftliche Tradition und Junglandwirtin Julia Kreider-Böhm vom Kartoffelhof Böhm in Bellheim bestätigt die Bemühungen der regionalen Erzeuger: „Wir sind schon immer bestrebt, unser Produkt, die Grumbeere, unseren Kunden und der umliegenden Gastronomie in ihrer Vielfalt an Kochtypen und Verwendungsmöglichkeiten näher zu bringen. Der Zwiespalt vom Mehraufwand an dem Rohprodukt im Vergleich zu einem Fertigprodukt aus der Tüte bis auf den Teller ist sehr groß. Allerdings überzeugt immer mehr die Qualität des handgemachten Essens aus der Region. Wir als Produzent finden den Wettbewerb ‚So schmeckt die Südpfalz‘ sinnvoll, weil wir denken, dass damit das Bewusstsein für den Kauf von regionalen Produkten in der Gastronomie und Bevölkerung weiter erhöht werden kann.“

Beim **Schoßberghof in Minfeld** mit Bio-Hofladen gibt es sogar Süßkartoffeln aus eigenem Anbau, die damit ebenfalls zum Wettbewerbsthema „Pfälzer Grumbeere“ passen. Hier können Verbraucher ihre Verbundenheit mit dem regionalen Produkt durch eine

Mitgliedschaft bei der Solidarischen Landwirtschaft weiter vertiefen. Mitglieder können sich im Familienbetrieb in der 5. Generation bspw. beim Setzen von Pflanzen oder bei der Ernte aktiv einbringen.

Außerdem findet man im Wettbewerbszeitraum in allen SBK-Märkten der Südpfalz „Grumbeere-Stationen“, wo man sich mit Kartoffeln aus der Südpfalz eindecken kann.

Jetzt zum Restaurant-Tester werden und bis 25. August Menü bewerten!

Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann sich die Zutaten für ein leckeres selbstgekochtes Kartoffelgericht sowie Tipps und Anregungen dafür in den Hofläden der Region holen. Außerdem können alle Genießer noch bis zum 25. August die kreativen Kartoffel-Menüs der teilnehmenden Restaurants probieren und mit dem Bewertungskärtchen direkt im Restaurant bewerten und dabei ein Drei-Gänge-Menü bei einem der Finalisten sowie die Teilnahme an der Abschlussveranstaltung gewinnen.

Finalisten des Wettbewerbs sind:

1. Kurhaus Trifels, Annweiler
2. s'Reiwerle, Annweiler
3. Spelzenhof, Altdorf
4. Ritterhof zur Rose, Burrweiler
5. Birkenthaler Hof, Eußerthal
6. Klosterstübl, Eußerthal
7. Muskatellerhof, Gleiszellen
8. Weinstube Brennofen, Ilbesheim
9. Stiftungsgut Keysermühle, Klingenmünster
10. Hotel Restaurant Kurpfalz, Landau
11. Vögeli'sWeinnest, Landau - Wollmesheim
12. Hotel Castell, Leinsweiler
13. WeinRestaurant Fritz Walter, Niederhorbach
14. Landhotel Hauer, Pleisweiler-Oberhofen
15. Hotel Restaurant zum Bahnhof 1894, Rohrbach
16. Gasthaus Sesel in der Alten Rebschule, Rhodt unter Rietburg

Weitere Infos zum Wettbewerb gibt es unter www.soschmecktdiesuedpfalz.de

Weitere Infos bei:

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

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

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

Erzeugergemeinschaft „Pfälzer Grumbeere“, Carina Wittmann, Tel. 06321 92747-20,
E-Mail: info@pfaelzer-grumbeere.de, www.pfaelzer-grumbeere.de



**Südliche
Weinstrasse**
Zum Wohl. Die Pfalz.

