

Pfälzer Küche

Regionale Küche mit Tradition



Pfälzer Küche

Die Pfälzer leben nicht schlecht nach der Devise „lieber zu viel gegessen als zu wenig getrunken“. Sie feiern gerne und viele Feste. Dort dreht sich (fast) alles ums Essen.

Außerhalb der Pfalz weiß man wenig von den kulinarischen Genüssen in diesem Landstrich. Mit Mainz verknüpft man Weck, Worscht und Woi, man erinnert sich natürlich an unseren gewichtigsten Bundeskanzler und dessen Lieblingsessen, den Pfälzer Saumagen, am ehesten kennt man noch die vielfältigen Weine. Kenner jedoch bezeichnen die Pfalz als die Toskana Deutschlands. In der Tat ist dieser Landstrich von viel Sonne verwöhnt. Im Februar blühen mitunter schon die rosafarbenen Mandelbäume und spätestens im März sind die Hänge des Pfälzer Waldes mit blühenden Obstbäumen übersät. Kaum jemand, der nicht in diesem Landstrich wohnt, weiß, dass in der Südpfalz und entlang der Mittelhaardt Feigen reifen und an geschützten Stellen sogar Zitronen wachsen. Am schönsten ist die Pfalz im Herbst, wenn die Rebhänge ein einziges Farbenmeer sind und Maronen zum jungen Wein gereicht werden. Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele idyllische alte Weindörfer, die von Rosen umrankt sind und in deren kleinen Weinstuben man einen tüchtigen

Schoppen im Stangenglas trinkt, begleitet von Pfälzer Spezialitäten. Zu diesen kulinarischen Genüssen möchte Sie dieses Buch führen.

eISBN 978-3-625-16172-1

© Komet Verlag

Emil-Hoffmann-Str. 1

50996 Köln

Pfälzer Küche

Regionale Küche
mit Tradition

Inhalt

Vorwort

Suppen und Zwischenmahlzeiten

Kartoffeln, Gemüse und Beilagen

Fleisch, Wild und Geflügel

Fischgerichte

Süßspeisen und Backwaren

Karte Pfalz

Register

Pfälzer Küche

„Die Pfalz ist ein von allen Göttern geliebtes Land mit streichelwarmem Klima und verschwenderischer Fruchtbarkeit. Der Frühling beginnt, wenn der Norden noch im Eis erstarrt. Zitronen, Kiwis und Feigen gedeihen in der Pfalz.“ So schwärmerisch beginnt einer der bekanntesten Weinautoren in einem auflagenstarken Buch sein Kapitel über den Pfälzer Wein.

Dennoch weiß man wenig von den kulinarischen Genüssen in diesem Landstrich. Mit Mainz verknüpft man Weck, Worscht und Woi. Man erinnert sich natürlich an unseren gewichtigen Bundeskanzler und dessen Lieblingsessen, den Pfälzer Saumagen, eine derbe Spezialität rustikalen Zuschnitts. Am ehesten kennt man noch die vielfältigen Weine. Jede siebte Flasche Wein, die in Deutschland entkorkt wird, stammt aus der Pfalz. Kenner jedoch bezeichnen die Pfalz als die Toskana Deutschlands und dies geschieht nicht zu Unrecht bei 188 Sonnentagen im Jahr und sie assoziieren bei dem Vergleich mit dem idyllischen Landstrich nicht nur den Weingenuss, sondern sie wissen, dass hier sogar Zitronen wachsen und Zypressen, Zedern und Tamarisken gedeihen. Sie wissen um die Vorliebe der Pfälzer für herzhaft Gewürze, sie kennen die für deutsche Verhältnisse ungewöhnliche Vorliebe für Knoblauch, den die Pfälzer wohl von den Franzosen, die sich ja häufiger in der Pfalz als Besetzer aufhielten, geerbt haben.

Die Pfälzer sind fröhliche Menschen mit derbem, häufig sehr direktem Charakter. Sie leben nicht schlecht nach der Devise „lieber zu viel gegessen als zu wenig getrunken“. Sie feiern gerne und viele Feste der Pfalz drehen sich ums Essen, so das Spießbratenfest in Idar-Oberstein, das Backfischfest in Worms, der zur Zeit der Kartoffelernte im Oktober stattfindende Knollenball in Deuselbach, die Salatkirmes in Ziegenhain und selbstverständlich der Dürkheimer Wurstmarkt, in dessen Mittelpunkt allerdings mehr der Genuss von Wein als der von Würsten steht.

Dennoch, um die Wurst dreht sich vieles in der Pfalz. Wir alle kennen die Pfälzer Leberwurst, die eher unansehnlich grau aussieht, aber dank ihres intensiven Majorangeschmacks köstlich mundet. Auch die Blutwurst gibt es in allen Formen der Zubereitung frisch oder geräuchert. Auf einer der vielen Kirmessen oder bei einem Weinfest sollte man die große würzige Pfälzer Bratwurst probieren. Sie unterscheidet sich von allen anderen Bratwürsten in unserer Republik durch ihre leichte Räucherung. Auch Griebenwurst, Cervelatwurst und Schwartenmagen sind hier zu Hause und eine gute Grundlage für einen gut durchgegorenen Schoppen Riesling.

Die traditionelle Pfälzer Küche ist, wie die Beispiele zeigen, also von herzhafter Einfachheit. Es gibt aber auch Ausnahmen, allen voran den Mainzer Spargel, der weit über die Grenzen der Pfalz hinaus einen fabelhaften Ruf genießt. Die Geschichte seines Anbaus lässt sich bis 1567 zurückverfolgen. Er geht auf eine Verfügung des Mainzer Kurfürsten zurück.

Bei dem beschriebenen günstigen Klima ist es auch kein Wunder, dass alle Gemüse und Früchte früh und in erlesener Qualität auf den Tisch kommen. Im Herbst spielt Wild auf der Speisekarte eine große Rolle. Bekannt ist der auf Pfälzer Art zubereitete Fasan, aber auch die Trauben-gemästeten Rebhühner sind nicht zu verachten.

Am schönsten ist die Pfalz im Herbst, wenn die Rebhänge ein einziges Farbenmeer sind und Maronen zum jungen Wein gereicht werden. Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele idyllische alte Weindörfer, die von Rosen umrankt sind und in deren kleinen Weinstuben man einen tüchtigen Schoppen – das ist in der Pfalz ein halber Liter – in Begleitung von Pfälzer Spezialitäten im Stangenglas trinkt. Zu diesen kulinarischen Genüssen möchte Sie dieses Buch einladen.

Suppen und Zwischenmahlzeiten



Zwiebelsuppe

300 g Zwiebeln

60 g Butter

1 l Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Sahne nach Geschmack

2 altbackene Brötchen

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb gar schmoren. Die Zwiebeln mit der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit Sahne verfeinern. Die Brötchen in Scheiben schneiden und auf 4 Suppentassen verteilen. Die Zwiebelsuppe darüber gießen und heiß servieren.



Knoblauchsuppe Winzerart

4 Knoblauchzehen
30 g Butter
30 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Saft von 1/2 Zitrone
250 ml Rotwein
125 ml Sahne
500 g blaue Weintrauben

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin etwa 2 Minuten andünsten. Das Mehl darüber streuen und kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und unter Rühren 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Wein in die Suppe gießen und erhitzen, nicht kochen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Suppe heben. Die Trauben waschen, von den Stielen zupfen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Trauben in die Knoblauchsuppe geben und sofort servieren.

