

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

wir dürfen wieder öffnen und freuen uns MIT ABSTAND am meisten auf Sie!

Endlich!!! Ab Mittwoch, den 20. Mai ist es soweit, dass wir Sie wieder bewirten, verwöhnen und restaurieren (= das Wiederherstellen von Körper, Seele und Geist). Die Auflagen betreffend des Abstands und der Hygiene sind bei uns sowieso schon problemlos machbar oder Alltag. Zur ergänzenden Sicherheit wollen wir außerdem lediglich jeden zweiten Tisch gleichzeitig belegen. D.h. wir haben uns ein Bewirtungskonzept überlegt, das wir **genussvolle Auszeiten** nennen. Zwischen Mittwoch und Sonntag können Sie zwischen den folgenden 2,5stündigen Sitzungen wählen

genussvolle Auszeit **Eins** Wir bewirten Sie Beginn 12.00 Uhr bis Ende 14.30 Uhr

genussvolle Auszeit **Zwei** Wir verwöhnen Sie Beginn 14.30 Uhr bis Ende 17.00 Uhr

genussvolle Auszeit **Drei** Wir restaurieren Sie Beginn 17.00 Uhr bis Ende 19.30 Uhr

genussvolle Auszeit **Vier** Sie tafeln von 19.30 Uhr so lange Sie wollen ☺

Natürlich können Sie uns schon bei der Tischreservierung sagen, dass Sie sich zwei Auszeiten am Stück wünschen - also 5 Stunden bei uns verweilen wollen! Gerne machen wir das dann möglich.

Egal welchen Zeitraum Sie auswählen, versprochen ist, wir entzünden Sie mit ansteckender Lebensfreude.



Unsere Wiedereröffnung starten wir mit dem kulinarischen Mai/Juni-Highlight: dem **Schwetzingener Meisterschuß-Spargel**. Wir haben ihn wahrlich herbeigesehnt und es würde uns sehr wundern, wenn es Ihnen liebe Gäste anders ergehen würde, wurde doch für Viele unter Ihnen der Genuss des Schwetzingener Meisterschuß fast schon zu einem kulinarischen „Erweckungserlebnis“.



Zur Erinnerung stellen wir hier noch einmal die Erzeuger dieser Spargel-Spezialität vor. Vater Klaus und Sohn Benjamin Böll vom Spargelhof Böll in Essenheim bei Mainz, bauen im Nebenerwerb 3 ha ausschließlich Spargel aus der alten und unschlagbar schmackhaften Spargelsorte „Schwetzingener Meisterschuß“ an. Bedingt durch den warmen April ernten Vater und Sohn nun seit Anfang Mai die ersten, wirklich saisongemäßen Spargel-Pretiosen.

Erst im vergangenen Herbst haben wir eine weitere Leidenschaft von Sohn Benjamin entdeckt: Er hat sein Herz an alte und besondere Kartoffelsorten verloren. Zu unserer jährlichen Kartoffelverkostung hatte er auch die Rote-Tannenzapfen-Kartoffel angestellt. So exotisch der Name klingt, so alt ist diese exzellente, spätreifende und lang lagerfähige und besonders als Pellkartoffel geeignete Sorte. Sie ist eine Urdeutsche Kartoffel mit Zulassung seit 1850! Bei der Verkostung notierten wir bei der nur mit Salz „Geschwellten“ buttrige, Kastanien artige Aromen mit cremigem Fleisch. Alle Verkoster aus Küche und Service waren einhelliger Meinung: die lassen wir uns zum Meisterschuss auf der Zunge zergehen!

Und so heißt es für Sie liebe Gäste ab Mittwoch, den 20. Mai wird gespargelt und geschwellt mit frisch gestochenem Schwetzingener Meisterschuß, Sauce Hollandaise und vorjährigen Rote-Tannenzapfen-Kartoffeln!

Ja, es gibt sie noch die guten alten Dinge des Lebens - bei uns bis Johanni - in Form von Meisterschuß und Rote-Tannenzapfen.



VERGISSMEINNICHT: Fast hätte ich es vergessen! Als Muttertagsfest-Essen vor dem Restaurant-Eröffnungstermin können Sie in unserem Laden fertig geschälten und portionierten Meisterschuß-Spargel zur Zubereitung für zuhause kaufen. Auch haben wir schon Rote-Tannenzapfen-Kartoffeln als Beilage zum Spargel sousvide für Sie fertig gegart. Den Spargel kochen Sie bedeckt mit gut gesalzenen Wasser = auf 1 Liter Wasser 20g Salz; die Kartoffeln legen Sie in der Tüte zum Erhitzen in ein Wasserbad.

Der Preis pro Portion Meisterschuß-Spargel beträgt 13 Euro. Die Portion Rote-Tannenzapfen-Kartoffeln kostet 2 Euro. Bitte bestellen Sie telefonisch 06873-91011 oder per Email info@landgasthof-paulus.de, wie viel Portionen Sie für jetzt am Samstag, den 9. Mai bekommen wollen. Die Abholzeiten dafür sind am Samstag zwischen 12 Uhr – 18 Uhr.

Ich freue mich über einen Volltreffer mit dem „Schwetzinger Meisterschuß“ in Ihr Genießerherz!

Ihr Meisterschütze Thomas A. Nickels



PS1: Hier noch eine paar Worte zur traditionellen Spargelsorte „Schwetzinger Meisterschuß“: Sie ist heutzutage in Deutschland wirklich eine Rarität und wird verrückterweise in Schwetzingen nicht mehr angebaut!. In den letzten 15 Jahren haben nämlich hybride Laborzüchtungen aus Holland die alten Lokalsorten, wie Huchels Alpha, Ruhm von Braunschweig oder eben den Schwetzinger Meisterschuß vom Acker verdrängt. Im Gegensatz zu diesen Hybridsorten sind die alten Sorten nicht folienverträglich, wachsen nicht nur gradstielig und sehen auch in der Dicke und Form nicht wie geklont aus! Soll heißen: sie sind nicht massenproduktions- und fließbandtauglich. Was sie aber dafür besitzen, sind die typisch intensive und langanhaltende Spargelaromatik und eine feine Herbe, die den Hybridsorten neben dem Aroma sowieso völlig ausgetrieben worden ist.

PS2: SINGEN MACHT GLÜCKLICH: Stimmt! Eigentlich wäre der nächste Termin am Donnerstag, 14. Mai 2020. Das werden wohl die KronenVirusBestimmungen nicht hergeben. Erheben wir zumindest jetzt unsere Stimmen, so dass wir nach so viel Lungen schonenden Einschränkungen diese dann wieder am Donnerstag, den 9. Juli voll belüften können.

PS3: Das ansteckende Lebensfreude-Engelchen ist aus der KronenVirusNot heraus geboren worden. Cornelia Paulus aus Sitzerath hat dieses entzückende Wesen, das wohl so ziemlich jeden Stein erweichen kann, im KronenVirusRetreat gemalt.