

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

RÜCKBLICK



Ab Erbsensonntag bis Karsamstag tischen wir unsere total hausgemachte vegane Erbswurstsuppe „Schmetterling(sblütler) im Bauch“ auf. Radio SR3 hat sich dafür interessiert, wie wir diese besonders lukullische Variante aus: Markerbsen von der Bliesgauölmühle, Grünkern von der Dinkelmühle Riga, rote Zwiebeln, Knoblauch, Räucheröl, Beifuss herstellen. Hier ist der [Link](#) zum Radiobeitrag vom Februar. Bei der Produktion der Sendung ist es der SR-Redakteurin Barbara Grech und meiner Frau zu ihrem Bedauern aufgefallen, dass es viele Produkte gibt, die man in Geschäften nicht mehr so einfach findet, weil sie nur noch wenige kennen und deshalb nicht mehr nachgefragt werden. Schichtkäse ist so eine vom Aussterben bedrohte kulinarische Spezies. Der Entschluss war schnell gefasst: ab April wird in lockerer Reihe im SR3 Radio über Schichtkäse, Grünkern, alte Kartoffelsorten parliert, aber auch bei der Herstellung von Kraftbrühen, emulgierten Soßen wird dann in die Töpfe unserer handwerklichen Naturküche gespickelt.

Über Topinambur, einem ebenfalls fast haben wir mit Thomas Reinhardt, seines für seine Serie “Wintergemüse – gesund heraus kam ein umfassender Artikel



Jerusalem Artischocke - wie Topinambur auch genannt wird - in Küche, Garten und als Heilmitteln und auch wie wir im Moment Topinambur auftischen. Seine Bewertung unserer Kreation “Topinamburriten mit Zitronenverbene-Salzzitronen-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten-Salat: „Eine ausgefeilte, spannende Kombination. Typisch Landgasthof Paulus.“ Da fühlen wir uns sehr gut getroffen in unserem Streben und Bemühen, um auf verschiedenen Ebenen stimmige Gerichte zu kredenzen. [Hier](#) geht’s zum Artikel in der Saarbrücker Zeitung.

vergessenen, gesunden Gemüse Zeichens Journalist, Autor & Fotograf und lecker” gesprochen. Dabei über die besonderen Qualitäten der

AUSBLICK



Am **Donnerstag, den 21. März** pünktlich zum Frühlingsanfang kommen wir wieder zusammen zum allseits bekannten Format [“Singen macht glücklich”](#) mit Dr. Richard Bauer am Piano und unserem dickem Liederbuch mit Texten von mehr als 200 bekannten Schlagern, Chansons, Pop- und Rocksongs, Volksliedern, Gospels und anderen Ohrwürmern. Zur Erinnerung: Üben Sie in Vorbereitung schon mal: [“Welch ein Singen, Musizieren, Pfeifen, Zwitschern, Tirilieren! Frühling will nun einmarschieren ...”](#) (der Link [zur Anmeldung](#))

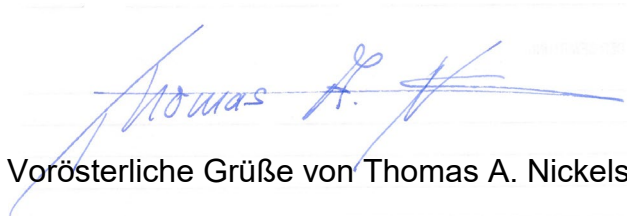
An **Karfreitag, den 29. März und Karsamstag, den 30. März 2024** können Sie- ohne zu jammern und zu klagen („die Quelle für „Kar“ ist wahrscheinlich die indogermanische Schallwurzel *gar- „schreien, jammern, wehklagen“) unser traditionelles Karwoche-Menü **"Fleischlos, aber nicht reizlos"** genießen. Gekocht wird mit den ersten Wildkräutern des Jahres, wie dem Scharbockskraut, dem Bärlauch, dem Gänseblümchen, der Schlüsselblume, dem Baldrian, dem Mädesüß, dem Giersch, der Gundelrebe, dem Huflattich, dem Bärenklau und anderen mehr ... Wer an diesen beiden „Jammer-Tagen“ nicht vegetarisch essen möchte, der kann natürlich auch aus unserer "Jubiläum-Karte = normalen Speisekarte" nach Herzenslust auswählen. (der Link [zur Anmeldung](#))



Am **Ostersonntag, den 31. März und Ostermontag, den 1. April 2024** erscheint die germanische Frühlingsgöttin: Ostera - wir nennen ihren Auftritt: **OSTERN**. Ihr zu Ehren tischen wir an Ostersonntag und Ostermontag Klassiker aus unserer traditionsverbundenen ländlichen Naturküche auf. Hier geht's schon mal [zum Osternest mit der Speisekarte](#).



Haben wir Sie schon etwas angesteckt mit unserem regen Frühlingstreiben? Dann flugs zu uns nach Sitzerath, es wäre ja schade, etwas zu verpassen ...



Vorösterliche Grüße von Thomas A. Nickels

WEITBLICK

- [Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben](#) am Samstag, den 6. April 2024; jetzt zu dieser Veranstaltung [anmelden](#)
- [magisch-musikalisches Menü – drei Künste verschmelzen in Vollendung: Die Magie, der Gesang und die Kunst des Genießens](#) am Freitag, den 12. April 2024; jetzt zu dieser Veranstaltung [anmelden](#)