


Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

freudige Überraschungen im  !

1. **Überraschung:** Von uns unerkannt, hatten wir kurz nach der WM mit Hanns-Josef Ortheil, einen der berühmtesten deutschen Schriftsteller, Drehbuchautor, Germanist und Hochschullehrer zu Gast. In seinem [Blog](#) hat er am 17. Juli 2018 unsere traditionelle, handwerkliche Naturküche und wohl auch mich als Gastgeber sprachlich „welt“meisterlich beschrieben und erkannt. Im Folgenden ein Auszug daraus:

„Der Fußball-WM-Sieg Frankreichs wirkt nach – weswegen wir uns heute auf ein sommerliches *Blanquette de veau* konzentrieren. Als Kind haben wir diese kleinen Kalbfleischstücke bereits sehr gerne gegessen, und das vor allem wegen der hellen, leicht cremigen Sauce. Man lässt das Fleisch in einem Gemüsfonds lange ziehen, bis es zart genug ist, dann darf es kurz ruhen. Die Sauce besteht aus dem Fonds, Eiern, Zitrone und ein wenig Wein – und darf weder dick noch sämig werden, sondern sollte (nach diskretem Einköcheln) etwas Luftiges, Leichtes behalten. Das Gemüse des Fonds servieren wir separat, in einer kleinen Schale, mit einem Spritzer Olivenöl, nachgepfeffert, nachgesalzen.

Also: Nicht alles vermischen, sondern den Kalbfleischstücken die größte Ehre erweisen, indem man sie ohne Beilage (kein Reis, keine Kartoffeln, höchstens frisches Baguette) ‚solo‘ serviert. Dazu ein kräftiger Riesling.

*Blanquette de veau* ist ein Sommergericht. Das Fleisch in kleinen Würfeln saugt sich voll mit der noch (von Zitrone und Wein) leicht vibrierenden Sauce. Auch Fleisch kann „auf der Zunge zergehen“, ja doch.

**Perfekt wird *Blanquette de veau* unweit der französischen Grenze, nahe Trier, serviert. Unser [Sommerbild 5](#) entstand während einer Mahlzeit im *Landgasthof Paulus* (66620 Nonnweiler). Selten haben wir einen Wirt erlebt, der interessanter und kundiger über seine Mahlzeiten spricht. Und selten einen, dem es derart leid zu tun scheint, sie nicht auch auf der Stelle selbst verzehren zu können.“**

2. **Überraschung:** In der Juli / August Ausgabe von „meine gute Landküche“ gibt es unter der Überschrift „[Schlemmen im Einklang mit der Natur](#)“ einen Artikel über den Landgasthof und unseren Paradiesgarten. Darin veröffentlicht sind auch die Rezepte von vegetarischer/veganer Vorspeise, Hauptgang und Dessert, sowie das Rezept für eingemachte Essiggurken nach Mamas Art.
3. **Überraschung:** Im Taschenbuch „[Der neue Landgasthof-Führer 2018](#)“ von Focus-Redakteurin Beate Schindler mit den Adressen von über 100 Top-Landgasthöfen in Deutschland, Österreich und der Schweiz formuliert die Autorin in drei Worten, was uns aus ihrer Sicht ausmacht: Welch ein Genuss-Kosmos! Wir fühlen uns sehr gut getroffen damit.

## Ferienverlängerung mit **SINGEN MACHT GLÜCKLICH!**

Nein, wir singen trotz des heißen Wetters auch dieses Mal nicht in der Badewanne, sondern wie gewohnt im mediterranen, luftigen Wintergarten am kommenden Donnerstag, den **9. August 2018**



Wir beginnen um 19.30 Uhr mit dem gemeinsamen Singen. Voraussichtliches Ende ist 22.30 Uhr.

Zur Erinnerung hier noch einmal die Kurzfassung des Formats: Wir sitzen im Wintergarten des Landgasthofs in Gruppen. Von Berthold Hemmen, dem begnadeten

Pianisten und Leiter mehrerer Musikformationen, bekommen wir dann Liederbücher mit Texten von mehr als 200 bekannten Schlagern, Chansons, Pop- und Rocksongs, Volksliedern, Gospels und anderen Ohrwürmern. Dann beginnt das Wunschkonzert! Berthold fragt uns reihum, welches Lied als nächstes gemeinsam gesungen werden soll. Dann stimmt er uns durch ein kurzes Pianospiele auf das Lied ein und schon geht's los mit dem Trällern! Hier geht's zur [Anmeldung](#)

Damit man beim Wellness-Singen nicht gleich abhebt, empfehle ich zur körperlichen Erdung vorher noch etwas einzuverleiben (Anm. d. Red. = vorher etwas im Landgasthof essen!).

Der nächste Termin von SINGEN MACHT GLÜCKLICH ist am **Donnerstag, den 11. Oktober 2018**.

Der Wetterbericht kündigt mit Tief JULI endlich den ersehnten Regen an. Dennoch freue mich schon jetzt auf das Hoch "STIMMUNG" bei „Singen macht glücklich“ nächste Woche.

Herzlichst Ihr Thomas A. Nickels

### **PS:**

Unser ehemaliger Auszubildender und seit letztem Jahr Jungkoch Maximilian möchte sein Abitur nachmachen und dann Informatik studieren. Er wird uns nicht nur als liebenswerter Mensch und Kollege fehlen, sondern auch als sehr guter Mitarbeiter. Die Lücke in unserem Team hoffen wir so schnell als möglich – auch mit Ihrer Mithilfe - zu schließen. Wir suchen ab sofort eine neue [Köchin / Koch](#), die/der Gefallen an unserem Konzept haben könnte. Falls Ihnen jemand in den Sinn kommt, der zu uns passt, wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie uns als Betrieb weiterempfehlen könnten. Auch bilden wir gerne Köchin/Koch aus. Der Einstieg in die Ausbildung könnte ebenfalls jederzeit sein. [Hier](#) finden Sie die Beschreibung unseres Betriebes zusammen mit unserem Ausbildungsplatzangebot.