

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,



der nächste Abend von [SINGEN](#)
[MACHT GLÜCKLICH](#) ist am
Donnerstag, den 13. Juni 2019.
Wir beginnen wie immer um 19.30
Uhr mit dem gemeinsamen Singen.
Voraussichtliches Ende ist 22.30 Uhr.

Sonntag, 30. Juni 2019

der Hochbeetgarten und
der Paradiesgarten
des Landgasthof Paulus
sind zwischen
10 - 17 Uhr
ebenfalls geöffnet



Tag der offenen Gartentür

Eine Aktion der Gartenbauvereine · www.gartenbauvereine.de

Am **Sonntag, den 30. Juni 2019**
sind anlässlich dem "Tag der
offenen Gartentür" - einer Aktion
der Gartenbauvereine Saarland &
Rheinland-Pfalz - ganztägig im
Saarland und Rheinland-Pfalz
zahlreiche Gärten darunter auch
unser „Paradiesgarten“ und
„Hochbeetgarten“ geöffnet.

Bei dieser Aktion können sich
interessierte Gartenfreunde alle
beteiligten Gärten in aller Ruhe
anschauen, Anregungen sammeln
und mit den Gartenbesitzern
Gartengespräche führen. Die
„offenen“ Gärten bieten eine Vielfalt
verschiedener Stilrichtungen und

sind ganz nach Phantasie und Neigung der Besitzer gestaltet. Der „Tag der offenen Gartentür“ bietet Gelegenheit einen Blick über den Gartenzaun zu werfen, sich den „Freiraum“ anderer Gartenliebhaber anzuschauen und Anregungen für den eigenen Garten zu sammeln.

Zum "Tag der offenen Gartentür" öffnet unser Hochbeet-Garten und Paradiesgarten ebenfalls seine Pforten. **Ganztägig ab 10 Uhr bis 17 Uhr** führt meine Frau Sigrune Essenpreis EH, BIOSpitzenköchin, Wildkräuterexpertin und Gärtnerin durch ihr verwünschtes Gartenreich. Zu sehen gibt es 6-Eck-Hochbeete, Keyhole-Hochbeet, Hügelbeete, Ideen für Beeteinfassungen, Hopfenschirm, Stangenbohnen-Wandelgang, Kräutergarten, Gras-Kartoffeln, Johannisbeerspirale, Pflanzen der Kelten, Kraftsteine, Bienenhaltung, Erddrachen, Komposttoilette und einiges mehr. Wollen Sie schon mal durch die Paradiesgartenpforte spickeln, dann gehen Sie diesen [Pfad](#).

Vorab oder im Anschluss an die Besichtigung des Gartens freuen wir uns über Ihren Besuch bei uns im Landgasthof Paulus, um dort unsere "vom Garten auf den Tisch Gerichte" zu genießen. Wir haben an diesem Tag ab 12.00 Uhr natürlich durchgehend geöffnet. Anliegend die [Speisekarte](#) an diesem Tag.

Adresse und Informationen zum Hochbeet-Garten / Paradiesgarten des Landgasthof Paulus & Der Laden: 66620 Nonnweiler- Sitzerath, Buchenweg 16-18 (hinter dem Haus), Telefon 0 68 73 / 91 01 1 ; die Gärten sind von der Hauptstraße in Sitzerath aus ausgeschildert.

Weitere geöffnete Gärtentüren finden Sie unter <http://www.gartenbauvereine.de>.

Seite 2

Am Tag der offenen Gartentür gibt auch der Schwetzingener Meisterschuss Spargel für dieses Jahr seine Schlussvorstellung! Für Sie liebe Gäste heißt das: bis zum Gartentür-Sonntag, den 30. Juni wird bei uns gespargelt und geschwelgt mit Schwetzingener Meisterschuß, Sauce Hollandaise und alten Allians-Kartoffeln! Und danach ist Schluss bis Anfang Mai 2020. In diesem Kontext finden Sie [hier](#) einen interessanten Artikel zum Thema Spargelanbau in Deutschland aus der Zeitschrift „essen&trinken 6/2019“. Es ist kaum zu glauben, was darin berichtet wird: 95 % der Spargelbauern in Deutschland decken ihre Felder zur unnatürlichen Ernteverfrühung mit Plastik ab d.h. Deutscher Spargel ab Ende März! Spargelbäuerin Rehm aus Schrobenhausen / Bayern, die dies wie auch unsere Spargelbauer Klaus & Benjamin Böll aus Essenheim bei Mainz als eine der wenigen nicht mitmachen, erinnert im Artikel daran, dass es noch vor 20 Jahren vor dem 1. Mai keinen Spargel gab!

Hier noch eine paar Worte zur traditionellen Spargelsorte „Schwetzingener Meisterschuß“: Sie ist heutzutage in Deutschland wirklich eine Rarität. In den letzten 15 Jahren haben nämlich hybride Laborzüchtungen die alten Lokalsorten, wie Huchels Alpha, Ruhm von Braunschweig oder eben den Schwetzingener Meisterschuß vom Acker verdrängt. Im Gegensatz zu diesen Hybridsorten sind die alten Sorten nicht folienverträglich, wachsen nicht nur geradstielig 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.

Ich freue mich auf das gemeinsame Singen – das erhebende Gänsehautgefühl vom letzten Singen spüre ich noch physisch - am Donnerstag und natürlich auch darauf, dass Sie Ende Juni durch unsere offene Gartentür ins Paradies spazieren und im Anschluss daran noch den letzten Meisterschuß-Spargel für diese Saison goutieren.

Herzlichst



Thomas