

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

der „Spahnsinn“ hat ein Ende und nach 7 Monaten Berufsverbot freuen wir uns MIT ABSTAND am meisten auf Sie!

Endlich!!! Ab Mittwoch, den 2. Juni ist es soweit, dass wir Sie wieder bewirten, verwöhnen und restaurieren dürfen (lat. *restaurare* = wiederherstellen). Wir deuten restaurieren ganz umfassend als die Wiederherstellung der körperlichen Kräfte durch nährenden Speis & Trank, das Baumeln der Seele in heimeliger, wohlthuender Ambiente und natürlich die Inspiration des Geistes durch Austausch guter Gedanken. Natürlich kommen wir an Auflagen betreffend des Abstands nicht vorbei. In unseren großzügigen Gasträumen ist dieser ja sowieso schon gegeben. In Ergänzung wollen wir außerdem lediglich jeden zweiten Tisch gleichzeitig belegen. Unser Wunsch diesbezüglich aber auch behördliche Maßgabe ist, dass Sie bitte vorher reservieren, so dass wir alles gut vorbereiten können.

Unsere Wiedereröffnung starten wir natürlich mit dem kulinarischen Highlight: dem **Schwetzinger 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 Schwetzinger Meisterschuß fast schon zu einem kulinarischen „Erweckungserlebnis“. In diesem Jahr gibt es den Schwetzinger Meisterschuß-Spargel zum ersten Mal auch in GRÜN!



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 „Schwetzinger Meisterschuß“ an. Bedingt durch den kalten April und Mai ernten Vater und Sohn nun erst seit einer Woche diese wirklichen Spargel-Pretiosen.

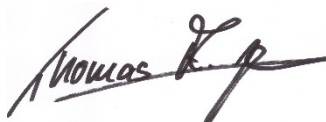
Erst vor zwei Jahren haben wir eine weitere Leidenschaft von Sohn Benjamin entdeckt: Er hat sein Herz an alte und besondere Kartoffelsorten verloren, so dass wir Ihnen zu „unserem Spargel“ alte Kartoffeln der Sorten Allians, Linda und Laura servieren werden.

Und so heißt es für Sie, liebe Gäste, ab Mittwoch, den 2. Juni wird gespargelt und geschwellt mit frisch gestochenen Schwetzinger Meisterschuß, Sauce Hollandaise und „alten“ Kartoffeln!

Ja, es gibt sie noch die guten alten Dinge des Lebens - bei uns bis Johanni – oder in diesem Jahr aufgrund der kühlen Witterung der letzten Wochen auch ein Stück länger.

Ich freue mich über einen Volltreffer mit dem „Schwetzinger Meisterschuß“ in Ihr Genießerherz und freue mich Sie nach sieben Monaten Gastgeber-Abstinenz wiederzusehen!

Ihr Meisterschütze Thomas A. Nickels



Warenkundliches: 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 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.

... das passiert uns in 2021 mit mehr Wissen und Hausverstand nicht mehr!

Urlaubsrückblick 2020



[Landgasthof Paulus — Veranstaltungen](#)

MERKwürdige Termine auf Veranstaltungskalender

[Landgasthof Paulus](#)

"LANDART von der Kunst & Der Lust am zeitlos sinnlichen Genuß"

[Landgasthof Paulus — Wein & Genuß-Zentrum](#)

"Seminare und Veranstaltungen rund um's verfeinerte Genießen mit BIOSpitzenköchin und Sommelier-Ausbilderin Sigrune Essenpreis EH z.B. immer am 1. Samstag eines Monats: Die Kulinarische Plauderei - Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben!"



PS: Planen Sie ihren Aufenthalt mit der neuen "Saarland Touren App". Sie finden Sie zum kostenlosen Download im App-Store unter: <http://itunes.apple.com/de/app/saarland-touren-app/id504547722?mt=8> Viel Spaß!