

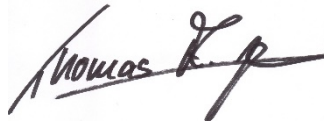
Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

die Narzissen haben gerade ihre gelben, nickenden Glocken geöffnet und der Bärlauch treibt es auf seine lanzettliche Blattspitze! Seine Blätter sind schon so vital grün und fein Knoblauch aromatisch, dass wir ab nächster Woche die erste Bärlauchsuppe anbieten können. Bei uns aufgetischt mit einem verlorenen Ei – vom Osterhasen? - dazu ein gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot belegt mit den ersten knackig zarten Radieschen.

Es gibt keinen Halten mehr und schon in drei Wochen 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](#).

Zuvor können Sie an **Karfreitag und Karsamstag** - 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 ... Was wir Ihnen am Karfreitag, dem 15. April und Karsamstag, dem 16. April noch offerieren werden, finden Sie [hier](#). Wer an diesen beiden „Jammer-Tagen“ nicht vegetarisch essen möchte, der kann natürlich auch aus unserer "Jubel-Karte = normalen Speisekarte" nach Herzenslust auswählen.

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



PS: 1.: Bei der „**Kulinarische Plauderei**“ – **Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben**“ begeben Sie sich auf eine unvergessliche Reise ins Reich der Sinne mit Wein und Speisen. Meine Frau Sigrune Essenpreis lädt Sie in die magisch-sinnlichen Erlebnis(t)räume ihres Wein & Genuss Zentrums im ersten Stock des Landgasthof Paulus ein. Essend und Trinkend reisen Sie bei der "KP" durch die sinnlich-magisch eingerichteten Räume des Genusszentrums und erleben Weine und Speisen mit allen Sinnen neu. [Bitte klicken Sie hier](#) oder auf das Bild, um noch mehr Informationen / Preis zu dieser einmaligen Veranstaltung zu erhalten)

Die kommenden Termine:

- Samstag, 7. Mai 2022 Beginn 18 Uhr (nur noch wenige Plätze frei)
- Samstag, 11. Juni 2022 Beginn 18 Uhr.

Bitte buchen Sie Ihre Plätze [hier](#) oder reservieren Sie einfach unter der Telefonnummer 06873-91011.



PS 2: Verständlich, dass nun mit dem Beginn des Frühlings man/n sich auf den ersten Spargel freut...; doch Benjamin Böll, unser Spargelbauer der alten und unschlagbar schmackhaften Spargelsorte

„Schwetzinger Meisterschuß“ sagte mir diese Woche, dass vor Anfang Mai nicht mit diesen Pretiosen zu rechnen ist!!! („Ohne Folie und Erwärmung des Bodens“ undenkbar). Und so heißt es für Sie, liebe Gäste, ab Mitte Mai wird gespargelt und geschwellt mit frisch gestochenem Schwetzinger Meisterschuß, Sauce Hollandaise und „alten“ Kartoffeln!

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 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 maschenproduktions- 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.

[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!

Wenn Sie meine email-Informationen nicht mehr erhalten möchten, senden Sie mir bitte eine Rückmail mit "löschen" in der Betreffzeile.