

Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,

endlich ist es soweit! Wir spargeln ab Freitag, den 29. April pünktlich ab 18 Uhr wieder und lassen die zarten Spitzen des Meisterschuß, die alte Belana und die samtige Holländerin engumschlungen auf der Zunge einen „pas de trois“ tanzen.

Ja, ich bin immer noch so richtig stolz darauf, vor einigen Jahren mit dem „Schwetzinger Meisterschuß Spargel“ eine besondere, kulinarische Entdeckung gemacht zu haben. Diese alte Spargelsorte ist es allemal wert, Triebverzicht bis zu ihrem Marktauftritt zu leisten.



Was hätten wir nicht schon alles ab Anfang März mit dem Namen Spargel aus der Welt und aus Deutschland auf den Teller bekommen können! Hybride Laborzüchtungen! Sie haben in den letzten 20 Jahren flächendeckend in Europa, Nordafrika, China und Südamerika die alten Lokalsorten, wie Huchels Alpha, Ruhm von Braunschweig oder Schwetzinger Meisterschuß verdrängt. Diese Hybrid-sorten sind folienverträglich, sehr geradstielig und von einheitlicher Kalibrierung, passend für die Fließbandverarbeitung und frühe Vermarktung. Der für Spargel typische Bitterton wurde „weggedämpft“, wie das Wegzüchten des geschmacklichen Charakters echter Spargelgranden euphemistisch benannt wird. Es ist schon üble Verbrauchertäuschung, wenn auf den hiesigen Märkten von Beelitzer, Schrobenhausener oder Schwetzinger Spargel feilgeboten, diese als regionale Spezialitäten beworben werden und dabei steckt dahinter zumeist die Hybridsorte Gijnlim aus Holland!


Eine Verkostung mit verschiedenen alten Spargelsorten vor Jahren, hat mir die Augen und vor allem den Gaumen geöffnet, für die wirkliche Spargel-Geschmackswelt. Der Gedanke ließ mich dann nicht mehr los: ich wollte an diese alte Sorten herankommen, um mit Ihnen dieses Genußerlebnis zu teilen.

Fündig wurden wir bei Benjamin Böll vom Spargelhof Böll in Essenheim bei Mainz. Er bewirtschaftet im Nebenerwerb drei Hektar ausschließlich mit Schwetzinger Meisterschuß.

Diese tolle Qualität bekommen wir nun ab dem letzten Wochenende im April frisch gestochen, von lieben Stammgästen aus Mainz, die regelmäßig ihre Tochter und Enkel in Wadrill besuchen oder auch per Kühlspeedition Nagel in praller Frische geliefert.

Die zweite Liebe des Benjamin Böll ist die Kartoffel. In diesem Jahr hat er für uns die Kartoffel „Belana“ eingelagert. Zum kräftigen, fast kastanienartigen Geschmack der Kartoffel ist unsere klassische Sauce Hollandaise neben dem Meisterschuß-Spargel eine Offenbarung auf der Zunge.

Tanzen Sie mit uns ab Freitag, den 29. April ab abends in den wahren Spargel-Wonnemonat Mai und geben Sie sich ab dann bis Mitte Juni leidenschaftlich dem „pas de trois“ bei uns hin.



Herzlichst Ihr 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, 1. Oktober 2022
Beginn 18 Uhr
- Samstag, 12. November 2022
Beginn 18 Uhr

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

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!"

Landgasthof Paulus & Der Laden

Thomas A. Nickels & Sigrune Essenpreis EH Prälat-Faber-Straße 2-4. 66620 Nonnweiler OT Sitzerath
Fon+49-(0)6873-91011 Mail: info@landgasthof-paulus.de Home: www.landgasthof-paulus.de