Gruppenbild mit Damen und Herren: Angelika Franziska Endress (ganz rechts) hat das Foto gemacht.

Perlentaucher in Landau

Food-Editoren entdeckten Schätze in der Provinz

11. bis 13. Mai 2012

Die Anreise

Landau. Landau in der Pfalz. Wo liegt das überhaupt? Hamburger müssen zwei- bis dreimal umsteigen, lernen Karlsruhe oder Neustadt an der Weinstraße kennen und fluchen auf den damaligen Beschluss, ausgerechnet hier in der tiefsten Provinz zu tagen. Und dann wurde es doch ganz hübsch. Sehr hübsch, manchmal sogar superhübsch. Der Food Editors Club als Perlentaucher: Man muss weit hinunter auf den Grund, um die verborgenen Schätze der Tiefe zu finden.

Das Park-Hotel, mit vier Sternen erstes Haus am Platze neben der imposanten Jugendstil-Stadthalle, hat ordentliche Zimmer und eine Bar, wo man ein frisches Bier vom Fass bekommt. Und weil wir in Rheinland-Pfalz sind, darf dazu noch geraucht werden - hust.

Das Get-together

Ein mächtiger Bus fährt vor, um uns ins Weingut Peter Siener nach Birkweiler zu bringen. Dort warten die vereinigten Winter der „Südpfalz Connexion“ mit ihren schönen Frauen: Neben dem Hausherrn sind das Klaus Scheu aus Rechtenbach, Boris Kranz und Sven Leiner aus Ilbesheim sowie Volker Gies aus Birkweiler.

Sie haben einen langen Tisch zwischen die Pressen und Fässer gestellt und eine Theke mit festen und flüssigen Zutaten aufgebaut. Eine Müllerin haben sie auch dabei: Julia Kügler von der Mühle gleichen Namens in Siebeldingen hat herzhaftes Brot mitgebracht, Korn an Korn, von dem binnen kürzester Zeit kein Krümel mehr übrig ist. Das Ambiente ist arbeitsam: Nichts von Wein-Romantik alter Art, sondern helles Neonlicht. Wenigstens gelingen dadurch die Fotos einigermaßen.

Der Präsident begrüßt. Johannes Bucej, der zusammen mit Matthias Mangold die Jahrestagung organisiert hat, sagt ein paar Worte, ebenso Uta Holz, Geschäftsführerin der Zentrale für Tourismus Südliche Weinstraße.

Die Fünf von der Connexion stellen ihre Weine vor: Kranz seinen Sylvaner vom Ton, die Traditionsrebe der Südpfalz, Scheu seinen Raedling Riesling, Siener seinen Kastanienbusch Schiefer Riesling, Gies seinen Mandelberg Weißburgunder und Leiner seinen Kalmit Weißburgunder vom Landschneckenkalk. Zwischendurch muss die Müllerin die von der Reise hungrigen Food-Editoren mit Brot retten.

Und dann das Gemeinschaftswerk: 2008 Gräfenhausener Spätburgunder trocken. Nicht etwa zusammengeschüttet von den Ernten der fünf, sondern als neuer Weinberg von Grund auf als Insel im Wald auf historischem Grund neu angelegt - die Nachbarnhatten damals nur den Kopf geschüttelt. Nur 400 bis 700 Liter bringen sie daraus zustande.

Es wird gefachsimpelt. Man erzählt sich, was alles so war seit dem letzten Treffen in Bozen. Die Winzer stehen Rede und Antwort, die Müllerin erzählt von Leindotter-Öl. Längst ist das Buffet eröffnet: Es gibt Bratwurst auf Kraut, flockige Leberknödel mit brauner Soße und Pfälzer Saumagen - ohne den geht in der Pfalz seit Helmut Kohl gar nichts mehr.

Samstag, 12. Mai

Die Tagung

Im nüchternen Konferenz-Ambiente des Parkhotels rotten sich die Food-Editoren schon früh um neun zwecks Tagung zusammen. Alles läuft wie am Schnürchen, wir arbeiten uns von Tagesordnungspunkt zu Tagesordnungspunkt und sind um elf, als der Referent des Tages eintrifft, schon weit gekommen und bereits bei der Kaffeepause.

Das Referat

Obst und Gemüse statt Vitaminpillen
Professor Dr. Bernhard Walzl vom Max-Rubner-Insitut in Karlsruhe vor dem Food Editors Club

Nahrungsergänzungsmittel (Supplemente) hatten ihre Berechtigung bei klassischen Magelerschenungen wie Skorbut oder Jodmangel. Beides ist in unserer heutigen Gesellschaft ziemlich selten geworden. Sind Nahrungsergängzungsmittel aber sinnvoll zur Gesundhaltung?

Der Referent empfiehlt hierzu vor allem einen vernünftigen Lebensstil: Nichtrauchen, Aktivität 3,5 h/Woche, BMI unter 30 und bewusste Ernährung sind vor allem bei Diabetes, aber auch bei Herzinfarkt, Schlaganfall und Krebs signifikant.

Ernährung wirkt präventiv. Wir sind mit Vitaminen gut versorgt außer evtl. Folsäure und Vitamin D (im Winter wichtig). Vitamin C hat auf die Gesamtsterblichkeit und Herz-Kreislauferkrankungen keinen Einfluss. Bei Vitamin E ist zu viel sogar schädlich, bei Männern vor allem für die Prostata. Multivitaminpräparate sind vor allem für ältere Frauen keineswegs gesund.

Nährstoffe nicht isoliert einsetzen: Dadurch wird nur die Nahrung schlechter. Fett an sich ist nichts Schlechtes, Lightprodukte bringen nichts. Statt Ballaststoffanreichung lieber Vollkornbrot essen.

Gesundheitsfördernd sind Gemüse und Obst, Vollkorn, Nüsse und Hülsenfrüchte, fetter Fisch, wenig Fleisch und Milch. Vor allem Obst und Gemüse sind gut gegen alle Erkrankungen, vor allem gegen Herzkreislauf, Schlaganfall und Bluthochdruck, wahrscheinlich auch gegen Krebs und Demenz.

Pflanzen enthalten komplexe Stoffe, die ihren hohen Wert ausmachen. Obst und Gemüse sind Hauptlieferanten für kritische Nährstoffe, verringern chronische Krankheiten und erleichtern den Erhalt des Normalgewichts. Synthetisierte Einzelwirkstoffe können das nicht leisten.

Faustregel: Was gut aussieht und gut schmeckt, ist auch gesund - egal ob Bio oder konventionell erzeugt.

Unten: Saure Miene beim letzten Schluck - nach den lieblichen Trink-Essigen zum Schluss ein ganz harter Bursche. Links oben:: Lunch im Hotel (Foto von Erdie Burema). Rechts oben: Im Doktorenhof werden alle in Mönchsgewänder gekleidet. Jörg Rüdiger steht der Umhang besonders gut (unten).

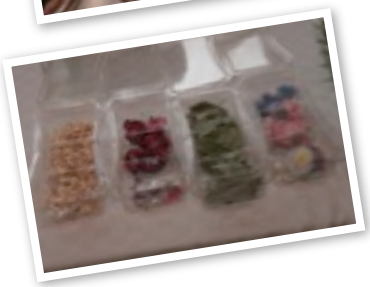
Der Doktorenhof

Ein Bus bringt uns nach Venningen zum Doktorenhof. Was anderswo als Katastrophe gilt, ist hier Methode: Wein wird zu Essig. Wie man das Unglücks- und Abfallprodukt inszenieren kann, zeigt uns Heike Larsson, Kind der Pfalz und schwedisch verheiratet, mit routiniertem Schwung.

Wo Essig zum flüssigen Marketing in kleinen Flaschen wird, muss auch eine Probe sein. In irrsinnig schlanken Gläsern, die schier unzerbrechlich scheinen, kredenzt man uns „Gold of Arabia“ und „Casanova“, das mörderisch gesunde „Acetum Sanum“ und zum Abschluss einen Rausschmeisser, der die Gesichter schrumpfen lässt.

Klar, dass fast jeder ein paar Fläschchen flüssiges Marketing mit nach Hause nimmt. Bei manchen eskaliert das Shopping gar zum Großeinkauf.

Mangolds Reich



Zu Fuß geht es ein paar Straßen weiter zu *genusstur*, ins Genussreich von Matthias F. Mangold. Er nennt einen stattlichen Hof sein eigen, mit viel Platz für Studio und Kochschule, und er hat einen ganzen Stab von regionalen Produzenten für uns aufgeboten.

Da ist der Fischräucherer Ralf Robert Neu, dessen starke Seite das Reden nicht ist, neben dem munteren Fritz Croissant von Weine Dorst & Consorten; Dieter Renner aus Böbingen mit Spargel und Erdbeeren; Familie Keller mit ihrem Löwenzahn-Backshop aus Edenkoben; Rolf Kindermann von Swangolt mit Pesto, Mojo und zauberhaften kandierten Blüten; Familie Zimmermann mit ihren Apfelweinen, die sogar Moritz Hochachtung abnötigten; der fleißige Konditor Jochen Müller mit seiner Fantasy-Pastry, der unaufhörlich kompliziert gefüllte Süchtigmacher-Pralinen herstellt, und Eva Stähle von kfe-kaffee.de mit ihrer Super-Espressomaschine.

Es geht uns gut, denn wir haben Anregungen und Impulse jede Menge, können probieren und besserwissen, schnabeln und schnabulieren. Wir scheuen uns nicht, das Reich des vielseitigen Kollegen zu erkunden und ihm in die Zimmer zu schauen.

Und dann gibt es das große Gruppenfoto auf Mangolds Treppe. Angela Franziska Endress dirigiert uns souverän so lange, bis das Titelbild dieser Geschichte fertig ist - mit Selbstauslöser, denn die Kollegin soll ja mit aufs Bild.

Die Fotos oben, nota bene, hat Matthias Mangold gemacht.

Die Krone

Wir machen uns schön für den Abend. Versprochen ist das beste Restaurant der Südpfalz, die legendäre Krone von Karl Kuntz in Herxheim-Hayna. Frau Kuntz empfängt uns zum Aperitif im Garten. Das Haus ist bis zu Rand voll; wir werden ins Obergeschoss geleitet, wo große Tische für uns gedeckt sind.

Das Mahl ist festlich. Das Haus serviert zügig, annonciert mit guter Routine. Nach mehrstöckigen Küchengrüßen kommen ein Potpourri von Saibling und Matjes, Pfälzer Wirsingkrautwickel von Flusszander und Biolachs auf Graupenrisotto, Tournedo vom Weiderindenfilet unter der Senfkruste mit zweierlei Spargel, eine Dessertkreation von Rhabarber und Erdbeeren mit gebackenem Ofenschlupfer. Dazu gibt es die Weine der „fünf Freunde“, die gerade ihr Zwanzigstes feiern, liebenswürdig angesagt von Rebholz und Becker. Wir scheiden beglückt und gönnen uns noch ein Bierchen in der Bar.

Am Sonntag tagen wir noch ein Stündchen wegen der restlichen Tagesordnung, und dann geht es wieder heim. Die Food Editoren haben nach Perlen getaucht und sie gefunden.

Aufgezeichnet vom Schriftführer Joachim Römer