



GRÜNSTADT TISCHT AUF!

heimische Winzer präsentieren ihre Weine auf dem Schillerplatz

Wirtschafts-Forum Grünstadt
samstag
07. juli 2018 – 10-18 Uhr
GRÜNSTADT
alles da alles nah!

Edle Tropfen in schönem Ambiente genießen

Zum dritten Mal in Folge heißt es morgen auf dem Schillerplatz wieder „Grünstadt tischt auf“ – 60 Sorten Wein

Riesige Banner in der Innenstadt weisen darauf hin: Am morgigen Samstag zwischen 10 und 18 Uhr heißt es erneut „Grünstadt tischt auf“. Besucher des Schillerplatzes können zum dritten Mal in Folge heimische Rebensaftprodukte probieren und mit den Erzeugern ins Gespräch kommen. Dazu bietet das Küchenteam des Cabriobades Leiningerland leckere Speisen an.



An langen weißen Tafeln Wein verkosten – dazu laden morgen wieder Winzer ein. FOTO: BENNDORF

„15 Winzer beteiligen sich diesmal, es sind also wieder fast alle aus Asselheim, Sausenheim und der Stadt dabei“, berichtet der Geschäftsführer des Wirtschaftsforums, Ernst-Uwe Bernard. „Wir werden sieben Thementische aufbauen“, kündigt der Weinbautechniker Stephan Kneisel an, dessen Betrieb in der Langgasse liegt. Dabei wechselten die Kollegen am Ausschank und jeder berate ganz neutral über die verschiedenen Erzeugnisse. „Mit der Aktion wollen wir der Weinregion Grünstadt eine Bühne geben und keine Eigenwerbung betreiben“, betont er.

Für die ansprechende Dekoration zeichneten vor allem die Winzerinnen verantwortlich.

Weißer Tischdecken mit Blumenarrangements und eine Lounge-Ecke werden dafür sorgen, dass man sich wohlfühlt auf dem Platz. Mitbewerberin Karoline Gaul aus der Bärenbrunnstraße nickt und versichert beim Blick auf die zu erwartenden hochsommerlichen Temperaturen, dass die weißen Sorten sowie Sekt und Secco gut gekühlt

serviert werden. „Zwölf unserer großen Sonnenschirme werden nahezu überall Schatten spenden“, verspricht Bernard.

Auch Rotweinfreunde werden auf dem Platz etwas finden. Rund zehn der 60 kredenzierten Sorten sind rot. Die meisten Produkte stammen aus dem vergangenen Jahr. Wer überall mal schnüffeln und kosten möchte,

zahlt fünf Euro für den ganzen Tag. „Dazu kommen noch einmal fünf Euro für das Ausleihen der Gläser“, erläutert Gaul. Letzteres sei nur ein Pfandgeld, das zurückerstattet werde. „Oder man spendet es für den guten Zweck“, sagt die studierte Weinexpertin. Gesammelt wird in diesem Jahr zu gleichen Teilen für die Kitas in Sausenheim und

Asselheim. Die Aktion „Grünstadt tischt auf“ habe das Gemeinschaftsgefühl unter den Weinproduzenten der Stadt gestärkt, finden Gaul und Kneisel. Man habe sich auch untereinander besser kennengelernt und die Chance, mal die Erzeugnisse der Kollegen zu probieren.

Gemeinsam wolle man den Norden der Deutschen Weinstraße, der lange Zeit in den Weinführern kaum erwähnt wurde, nach vorne bringen. „Unsere Produkte haben einen kühlen, vom kalkhaltigen Boden geprägten Charakter“, erläutert Gaul.

Die zwei vorangegangenen Weinverkostungen auf dem Schillerplatz seien auf gute Resonanz gestoßen, auch aus größerer Entfernung seien Besucher gekommen. Der langfristige Erfolg lasse sich allerdings nicht direkt messen. „Man muss Leute mehrmals begegnen, bis sie sich trauen, zu einem von uns auf den Hof zu kommen“, weiß Kneisel. Der große Vorteil der Aktion „Grünstadt tischt auf“ sei, dass es sich um ein niedrigschwelliges Angebot ohne Eingangstür und in lockerer Atmosphäre handele. |abf

Schwarze Burger und Pfifferlinge im Brötchentopf

Das CabaLela-Küchenteam kreiert Leckeres zur Weinprobe auf dem Schillerplatz – Erstmals wird auswärts gekocht

Wer bei 30 Grad im Schatten Wein verkosten will, sollte auch etwas Gutes gegessen haben. Deshalb wird die Aktion „Grünstadt tischt auf“ am morgigen Samstag mit kulinarischen Genüssen begleitet. Diesmal bereitet das Küchenteam des Cabriobades Leiningerland (CabaLela) die Speisen zu. „Wir wollen bei dieser Gelegenheit zeigen, was wir alles leisten können“, begründet CabaLela-Geschäftsleiter Klaus Wasimuth, weshalb auf dem Schillerplatz gekocht wird.

taurant von Manfred Schwarz (der jetzt in Kirchheim ansässig ist).

„Einen Chefkoch gibt es bei uns nicht. Jeder ist für alles zuständig und kann den jeweils anderen vertreten“, erläutert Kernst. Der Kunde solle sich schließlich auf eine gleichbleibende Qualität und Zubereitungsart verlassen können. Die längste Berufserfahrung im Team hat mit 36 Jahren Markus Lutzi. Der Gerolsheimer hat beim Café Kempf in Dirmstein Konditor und in Frankenthal Koch gelernt. „Unter anderem war ich zehn Jahre lang im Dorint-Hotel in Kaiserslautern stellvertretender Küchenleiter und als Küchenchef drei Jahre lang im Landhotel Hopp in Heßheim sowie ein Jahr im Winzergarten in Großkarlbach“, berichtet der 53-Jährige von seinem Werdegang.

Ihm zur Seite steht Hysen Morina. Der aus dem Kosovo stammende 47-Jährige ist seit März dabei. Davor hat er bei der Metzgerei Speeter gearbeitet. „Seit 16 Jahren bin ich als Koch tätig“, sagt er. Eine Ausbildung zum Köchin absolviert hat Marit Gustavus, deren letzte Station das Mercure-Hotel in Bad Dürkheim



Kompetentes Team, von links: Hysen Morina, Markus Lutzi, Andrea Kernst, Jana Weigel. Es fehlt: Marit Gustavus. FOTO: BENNDORF

war. Die 49-Jährige sei besonders kreativ, sagt Kernst. Vierte im Küchenteam ist Jana Weigel (27) aus Mertesheim, die auch im Service mit anpackt. „Ich habe im Pfalzhotel Asselheim gelernt und war drei Jahre lang bei den Gebrüdern Meurer in Großkarlbach“, erklärt die Hotelfachfrau. Insgesamt sind im Gastrobereich des CabaLela zwölf Voll- und Teilzeitkräfte angestellt.

Lutzi sei auch besonders gut im Organisieren und Erstellen

wiegend auf regionale Lieferanten“, versichert sie. Auch seien alle Soßen und Dressings selbst gemacht, ebenso wie verschiedene Cocktails, Eistees und Smoothies. Eine große Kuchenauswahl sei zudem vorhanden. Aktuelle Informationen dazu fänden sich auf der Homepage des Bades. „Viele Leute verbringen inzwischen ihre Mittagspause hier“, sagt Kernst. Das CabaLela-Lokal, das inklusive Sauna und Terrassen rund 150 Sitzplätze hat, könne auch von Leuten genutzt werden, die keine Badegäste sind. „Der absolute Renner für die Kinder sind Pommes“, sagt Lutzi. In der Sauna würden vor allem die Salatvariationen bestellt. Morgen auf dem Schillerplatz werden Burger serviert, bei denen Hackfrikadellen aus Black Angus-Rindfleisch mit Preiselbeer-Walnuss-Soße und Bergkäse zwischen schwarzen Brötchen (gefärbt mit Sepia-Tinte) liegen. „Wir haben auch ein besonderes Hot Dog mit Geflügelwürstchen und Zwiebelmarmelade im Sauerteigbrötchen“, kündigt Lutzi an. Als vegetarische Alternative gibt es Pfifferlinge in Kräuterrahm im Brötchentopf. |abf

UNSER LIEFERANT FÜR GESPRÄCHSSTOFF

Mitreden können und wissen, was in der Pfalz und der Welt passiert – mit der RHEINPFALZ-App auch zwischen Hauptgang und Dessert.

Infos und Angebote: rheinpfalz-to-go.de und 0631 3701-6640

Wir leben Pfalz. **DIE RHEINPFALZ**

GB Spedition + Kurier GmbH
Ihr Spezialist für

- zeitkritische Transporte
- Eiltransporte/Kurierfahrten europaweit
- Terminfracht/Sondertransporte
- LKW Teil- und Komplettladungen

24-STUNDEN-HOTLINE
06359 9323-0

Daimlerstr. 13 | D-67269 Grünstadt
www.gb-spedition.de

LED-Akkuleuchte FollowMe
by Inna Bermudez, 2014

Mitten in Grünstadt.
huthmacher
Küche, Wohnen, Raumkonzepte

Möbelhaus Huthmacher e.K. · Grünstadt · www.moebel-huthmacher.de

Albert Kivarkis
Am Bildstock 9
67269 Grünstadt
Telefon +49 6359 / 801 52 52
Mobil +49 175 / 386 92 95
info@ideen-aus-keramik.com

IDEEN AUS KERAMIK
Fliesen mal anders

Wirtschafts-Forum Grünstadt
samstag, 07. juli 2018
10-18 Uhr
GRÜNSTADT TISCHT AUF!
heimische Winzer präsentieren ihre Weine auf dem Schillerplatz

alles da alles nah!
