Kunst und Kultur

Die Pfalz blickt auf eine lange kulturelle Tradition zurück, auf deren Spuren man allerorten trifft. Aber auch die Gegenwart hat einiges zu bieten. Vielfältige Museen, Theater und Konzerte haben ihren festen Platz im Pfälzer Kulturkalender.

Die Pfälzer sind – so heißt es – offen und direkt. Um auf einem Weinfest ins Gespräch zu kommen, braucht es oft keine großen Mühen. Was die Offenheit der Pfälzer nicht ermöglicht, das besorgt der Wein. Allerdings sollte man sich vorsehen und nicht jedes Wort auf die Goldwaage legen. Denn im Pfälzischen gehött es dazu, geradewegs "loszubabble".

Auch in der Kunst ist es diese Direktheit, welche die Bilder der großen Pfälzer Maler prägt. Otto Dill (1884-1957) machte v. a. durch seine dramatische Tiermalerei von sich reden. Daneben sind es seine impressionistischen Heimatbilder, die ihn zu einem der bedeutendsten Maler der Pfalz gemacht haben. Heute ist ihm in Neustadt ein ganzes Museum gewidmet. Nicht minder bedeutend und in den hellen Räumen der Villa Ludwigshöhe oberhalb von Edenkoben sympathisch in Szene gesetzt ist Max Slevoqt (1868-1932). Seine vom deutschen Impressionismus geprägten Werke transportieren das mediterrane Flair der Pfalz, zeigen die Landschaft und die sie gestaltenden Winzer. Etliche seiner Arbeiten entstanden in dem oberhalb von Leinsweiler gelegenen Schloss Neukastel. Daneben stößt man in der Pfälzer Landschaftsmalerei immer wieder auf den Namen Croissant. August Croissant (1870-1941) prägte das Bild der Pfalz mit leuchtenden Ölbildern und Aquarellen. Der aus Edenkoben stammende Maler wurde auch für seine Postkartenmotive bekannt, die er im Auftrag des Pfälzerwald-Vereins anfertigte. Auch sein Sohn Eugen (1898-1976) und sein Neffe Hermann Croissant (1897–1963) haben es mit harmonischen Darstellungen ihrer Pfälzer Heimat zu einiger Berühmtheit geschafft. Andere Maler wurden in der Region geboren, arbeiteten jedoch fernab ihrer Heimat, so z. B. Julius Exter (1863–1939), Hans Purrmann (1880–1966) oder Anselm Feuerbach (1829–1880).

Deutlich präsenter als die Werke der meisten Maler sind die des aus Kaiserslautern stammenden Bildhauers Gernot Rumpf. Der 1941 geborene Künstler hat eine kaum noch zu überschauende Zahl von Brunnen und Plastiken entworfen. die in über einem Dutzend Pfälzer Städten und Dörfern zu finden sind. Die meisten der von ihm gestalteten Szenen sind amüsant bis spöttisch, sie zeigen Fabelwesen (Elwetritschebrunnen in Neustadt), religiöse (Lutherbrunnen Ludwigshafen) oder historische (Kaiserbrunnen Kaiserslautern) Motive. Ernsthafter und klassisch-modern dagegen die Werke des 1931 geborenen Martin Mayer wie z.B. die Skulpturen des überlebensgroßen Jakobspilgers in Speyer, Martin Luthers in Landau oder des sitzenden Keilers auf dem Kirchheimbolander Römerplatz.

In musikalischer Hinsicht blickt v. a. die Nordwestpfalz auf eine stattliche Geschichte zurück. Lange bevor sich Mannheim durch die Erfolge Xavier Naidoos und der Söhne Mannheims zur Pop-Metropole Deutschlands aufschwang, wurden Wandermusiker aus dem Kuseler Musikantenland im 19. Jh. zum Pfälzer Exportschlager. Der aus Kusel stammende Tenor Fritz Wunderlich

(1930–1966) erlangte schließlich Weltruhm in klassischen Gefilden. Heute gibt es einige gut besetzte Konzertreihen. Im Rahmen des "Kultursommers Rheinland-Pfalz" (kultursommer.de) finden thematisch und räumlich weit gestreute Veranstaltungen statt. Für Freunde des Jazz und der Weltmusik findet bereits seit 1998 jährlich die Konzertreihe "Palatia Jazz" an malerischen und romantischen Orten statt (palatiajazz.de).

Auch in der aktuellen Musik Pfälzer hinterlassen ihre Spuren: Zusammen mit Udo Lindenberg veröffentlichte der Ludwigshafener Rapper Apache 207 Anfang 2023 das Lied Komet, das so lange auf Platz 1 der deutschen Single-Charts blieb wie keines vor ihm. Der Song ist auch Teil des Apache-Albums Gartenstadt, mit dem der Musiker an seine Heimat in einer Hochhaussiedlung in diesem Ludwigshafener Stadtteil erinnert. Ebenfalls aus der Pfalz stammt der in Winnweiler aufgewachsene *Mark Forster*. Seine Heimat-Konzerte gibt er inzwischen in Kaiserslautern, wo sich im Fritz-Walter-Stadion auf dem Betzenberg zuletzt 40.000 Fans versammelten.

Zu den bekanntesten Pfälzer Mundartdichtern gehört die 1862 in Speyer geborene Lina Sommer. In ihrer "Pälzer Hausapothek" hat sie ihre Lieblingsgedichte über Heimat und Zeitgeschehen zusammengestellt. Ein anderer Pfälzer macht vor allem mit politisch unkorrektem Kabarett in (Kur-)Pfälzer Mundart von sich reden: Christian Habekost, genannt Chako, belebt mit Bühnenprogrammen Tradition der Mundartdichtung, die im Rahmen von Wettbewerben um die besten Lieder und Gedichte alliährlich. beispielsweise in Bockenheim und Dannstadt, ihre Höhepunkte findet.

Die Pfalz und der Wein

Was wäre die Pfalz ohne ihren Wein? Auch wenn die Region noch so viele andere Besonderheiten und Stärken aufweist, am Ende scheint sich doch fast alles um den Wein zu drehen. Weingüter, Weinstuben, Weinfeste, Weinberge, Weinbaugemeinden, Weinprinzessinnen und Weinwanderungen – die Präsenz des alkoholischen Kultgetränks kennt kaum Grenzen.

Die Römer waren es, die den Wein vor über 2000 Jahren in die Pfalz brachten. Denn auch fernab der Heimat galt dieser als eines der wichtigsten Getränke, auf das man keineswegs verzichten wollte. Der Transport des fertigen Produkts über die Alpen galt als zu aufwendig, und so entschloss man sich zum Anbau in den nördlichen Provinzen. Im klimatisch begünstigten Oberrheingebiet gediehen die importierten Reben auf besonders fruchtbaren Böden. In den folgenden Jahrhunderten wurden Weine v. a. in Klöstern kultiviert und ausgebaut. Erst nach der Eroberung

durch Napoleon entwickelten sich private Weingüter in großer Zahl. Für viele Landwirte war der Wein bis nach dem Zweiten Weltkrieg nur ein Anbauprodukt neben anderen. Erst dann setzten die heute weitgehend abgeschlossene Spezialisierung und die anhaltende Intensivierung des Weinbaus ein. In den letzten 30 Jahren hat sich die Zahl der Winzer nahezu halbiert, heute gibt es in der Pfalz 3600 Weinbaubetriebe.

Die Zeiten, in denen Pfälzer Wein einzig als billiges Massenprodukt galt und allenfalls jene überzeugen konnte, die vom Wein und seiner Qualität wenig Ahnung hatten, sind glücklicherweise vorüber. Zu den guten klimatischen Bedingungen und kleinräumig hervorragenden mineralischen Böden kommt seit einigen Jahren ein wachsendes Qualitätsbewusstsein der jungen Winzergeneration. Einst waren es nur wenige traditionsreiche Häuser an der Mittelhaardt, die aus der Masse des Pfälzer Weins herausragten und dieser Region besonders früh den Ruf eines guten Weinlandes beschieden. Im Sijden und Norden dagegen gab es wenig, was echte Weinenthusiasten befriedigen konnte. Hier wie da waren es vor allem die Jungen, die nach Lehrjahren und Ausbildungen fernab der elterlichen Betriebe neuen Wind in die Pfälzer Weinkultur brachten. Mit neuen Rebsorten, zeitgemäßen Ausbaumethoden und einer Senkung des Flächenertrags haben sie inzwischen bewiesen, dass Pfälzer Wein durchaus in der oberen Liga mitmischen kann. In der Pfälzer Abteilung des Verbands Deutscher Prädikatsund Qualitätsweingüter e. V. (VDP, vdppfalz.de) haben sich die wohl besten Weingüter der Pfalz zusammengeschlossen. Die 26 Betriebe haben sich zu stetiger Qualitätssteigerung, traditionsreichen Sorten und umweltschonendem Anbau verpflichtet. Und entgegen der weit verbreiteten Annahme, dass Winzergenossenschaften schlechte, bestenfalls beliebige Weine produzieren, brauchen sich einige von diesen nicht mit ihrem Angebot zu verstecken. Die Vereinigungen in Bad Dürkheim, Ungstein, Kallstadt und Wachenheim gehören alliährlich zu den Preisträgern der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Und ein neuer Trend macht sich auch in der Pfalz bemerkbar: Es muss nicht immer Alkohol sein immer häufiger bieten Weingüter auch einen alkoholfreien Wein an.

Weinbau im Jahresgang

Auch wenn die Arbeit der Winzer zur Zeit der Weinlese am offensichtlichsten



Vom Weinberg in den Keller: frisch gelesene Trauben

ist, erfordert der Wein doch das ganze Jahr hindurch Aufmerksamkeit. Nach der Lese per Hand oder mit dem Vollernter im September und Oktober folgt im November die Einlagerung des jungen Weins. Im Dezember ist die Zeit der Eisweinlese gekommen: Wenn durch Netze geschützten Trauben bei mindestens -7 °C durchgefroren sind, werden sie geerntet und in gefrorenem Zustand gepresst. Das neue Jahr beginnt mit dem Rebschnitt. Während früher mehrere Fruchtruten am Weinstock gelassen wurden, bleibt heute i. d. R. nur noch eine Rute mit wenigen Knospen stehen. Der Ertrag wird dadurch geringer, die Qualität jedoch macht einen deutlichen Sprung. Im Laufe des Februars wird der in Edelstahltanks und Fässern gegorene Wein geklärt und kann nun reifen. Im Weinberg sind die Rebdrähte und Pfosten zu warten, sodass im März die neuen Fruchttriebe angebunden werden können. Ab Mai werden bereits die ersten

Der Dubbeschoppe

Getrunken wird der Wein traditionell im Pfälzer Schoppen. Einen halben Liter fasst das charakteristische Glas, das bei Festen und beim abendlichen Weinstubenbesuch weit verbreitet ist. Passend zur sprichwörtlichen Pfälzer Geselligkeit war es v. a. früher Brauch, sich Wein und Glas zu teilen. Statt jeder für sich, trank man zusammen einen Schoppen nach dem anderen, bis man schließlich den Überblick über die abendliche Menge verlor. Die von Hand zu Hand gehenden, zylinderförmigen Gläser glitten den Durstigen auf den Wein- und Schlachtfesten dabei nicht selten aus den Händen. Dürkheimer Metzger erfanden deshalb das Dubbeglas, das sich nicht nur trichterförmig nach unten verjüngt, sondern durch zahlreiche runde Vertiefungen bestens in der Hand liegt.

Weine des neuen Jahrgangs abgefüllt und bald danach den kritischen Zungen der Weinfreunde übergeben. Über den Sommer werden die Reben meist mehrmals beschnitten. Damit lenkt der Rebstock seine Energie in die Frucht statt in das Laub, zudem werden die Trauben von mehr Sonne erreicht. Im August erfolgt die "Grüne Ernte". Noch bevor die Trauben Zucker einlagern, werden sie ausgedünnt und zwischen den Rebzeilen liegen gelassen.

Rebsorten

Mit gut 23.000 ha Anbaufläche stellt die Pfalz das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands dar. Auch wenn die Anbaufläche für Rotweinsorten in den vergangenen Jahren entsprechend der gestiegenen Nachfrage deutlich zugenommen hat, werden bis heute auf fast 70 % der Fläche Weißweinsorten angebaut. Davon könnte die Pfalz in den kommenden Jahren profitieren, schließlich scheint sich der Trend zu roten Weinen seinem Ende zuzuneigen. Die meisten Weingüter der Pfalz verspüren ein neu entdecktes Interesse an guten Weißweinen.

Mit rund 25 % der Anbaufläche führt mit Abstand der *Riesling*. Der "König der Weißweine" stellt hohe Anforderungen an seine Lage und ist sowohl als junger Schoppen als auch als lagerfähiger Qualitätswein schon lange sehr beliebt. Dagegen wird der süffige bis blumige Müller-Thuraau oder Rivaner inzwischen nur noch auf 7 % der Fläche angebaut. Den zweiten Rang hat ihm der dunkelrote Dornfelder abgelaufen. Als beliebtester Rotwein der Pfalz wird dieser, ursprünglich als Deckwein zur farbgebenden Beimischung in helleren Rotweinen gezüchtet, auf rund 11 % der Flächen angebaut. Ob als fruchtiger, junger Rotwein oder als strukturbetonter Barriquewein erfreut er sich einer enormen Nachfrage. Nur der helle, angenehm vollmundige und süffige Portugieser (5 %) und der anspruchsvolle Spätburgunder (7 %) können flächenmäßig Anschluss finden. Ersterer dominierte einst die Pfälzer Rotweine, letzterer wird zunehmend qualitätsvoll als kräftig-roter Wein mit wenig Säure im Barrique ausgebaut.

Zu den bedeutenden Weißweinen zählen auch die überaus beliebten, leichten und fruchtigen Weißen (6 %) und Grauen Burgunder (9 %), die sich – meist trocken ausgebaut – als Sommerund Menüweine eignen. Letztere gab es edelsüß und gehaltvoll ausgebaut schon lange als Ruländer auf den Weinkarten,

Ersterer wird zunehmend unter seinem französischen Namen Pinot Blanc vermarktet. Der vielseitige Kerner (3%) wird nicht nur in allen Qualitätsstufen vom süffigen Schoppen bis zur trockenen Spätlese angeboten, sondern auch als Sekt. Oft ist der säurebetonte und fruchtige Wein einen Hauch aromatischer als sein Verwandter, der Riesling. Besondere Ansprüche an die Böden stellt der frostempfindliche Silvaner (2 %). Der meist jung getrunkene Wein passt hervorragend zum Pfälzer Spargel. Der Chardonnay gilt als eine der erfolgreichsten Weinsorten der Welt. Nach anfänglicher Skepsis wird er inzwischen in guten Burgunderlagen wie der Südlichen Weinstraße äußerst erfolgreich produziert (4 %). Im Barriqueausbau kombinieren sich die fruchtigen Aromen mit feinen Holznuancen. Für den ursprünglich aus Frankreich stammenden Sauvignon blanc hat sich die Pfalz inzwischen als bedeutendstes Anbaugebiet in Deutschland etabliert (3 %).

Zu den "kleinen" Weinen, die für die Pfalz trotz nur geringer Anbauflächen von einiger Bedeutung sind, gehört der Gewürztraminer (2%). Bei Rhodt befindet sich der älteste sortenreine Gewürztraminer-Weinberg der Welt. Seit über 400 Jahren werden hier Trauben geerntet und zu aromatisch-würzigen Weinen verarbeitet. Auch die Huxelrehe wird ähnlich wie die Scheurebe außer in der Pfalz nur in wenigen anderen Weinregionen angebaut. Ihre Anteile sind zuletzt aber nochmals zurückgegangen. Die gehaltvollen Weine mit fruchtigem Bukett eignen sich zum Dessert und als Aperitif. Der Muskateller, den angeblich schon Kaiser Friedrich Barbarossa schätzte, wird in klimatischen Gunstlagen rund um den Ort Gleiszellen geerntet und überzeugt durch sein blumiges Bukett. Während dem Riesling die Folgen der klimatischen Veränderungen eher Probleme bereiten, erfreuen sich Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Saint Lau-

rent gerade aufgrund der steigenden Temperaturen zunehmender Beliebtheit. Zunehmend Verbreitung finden auch die pilzwiderstandsfähigen Weinsorten. Die sogenannten PiWi-Weine müssen seltener gegen Pilzerkrankungen gespritzt werden und sind damit umweltfreundlicher. Da der Green Deal der EU vorgibt, dass der Einsatz von Pflanzenschutzmittel bis 2030 halbiert werden muss, hat jeder Weinbaubetrieb das Thema auf dem Schirm. Die Vermarktung ist jedoch noch schwierig. die Kunden müssen sich erst mit den neuen Sorten anfreunden. Ein Pionier der PiWi-Sorten ist der rote Regent. Er ist bereits seit 1994 zur Qualitätsweinproduktion zugelassen und erinnert durch seinen gehaltvollen, säurearmen Charakter an südländische Rotweine. Bei der Bundesgartenschau 2023 in Mannheim wurde als Wein eine BUGA-Sonderedition angeboten: ein Sauvignac von der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg. Die Kreuzung aus Riesling und Sauvignon blanc kam bei den Gartenschaubesuchern prima an.

Ein saisonal reichlich getrunkener Wein ist der Federweiße, der auch als Neuer Wein bezeichnet wird. Während der Lese wird ein Teil des gekelterten, meist weißen Weins frisch angegoren an zahlreichen Ecken angeboten. Oft wird dazu auch Zwiebelkuchen, der traditionelle Begleiter, verkauft.



Bei konstanter Temperatur lagert der Wein in alten Holzfässern

Der Wein und die Reblaus

Die Kulturgeschichte des Weins ist uralt. Im europäischen Mittelmeerraum, im Nahen Osten und im südlichen Kaukasus entstanden schon vor Tausenden von Jahren die ersten Weinkulturen. Über Griechenland und das Römische Reich schließlich traten die Reben und die daraus gewonnenen Getränke schließlich ihren Siegeszug durch Europa und in die gesamte Neue Welt an. Doch als Folge der im 19. Jh. zunehmenden Austauschbeziehungen zwischen Amerika und Europa gab es herbe Rückschläge für die empfindlichen europäischen Gewächse: Echter und Falscher Mehltau wurden zwischen 1850 und 1880 von Amerika aus nach Europa eingeschleppt und gefährdeten die Bestände. Eine noch größere Bedrohung legte nach ihrer Invasion 1863 den gesamten französischen Weinbau lahm: Die von der Ostküste der USA eingeschleppte Reblaus hätte der europäischen Weinkultur um Haaresbreite ein Ende bereitet. Drei Jahrzehnte lang musste man der raschen Verbreitung des Schädlings, der die Wurzeln der Pflanzen angreift, machtlos zusehen. Erst gegen 1900 schließlich zeichnete sich eine Lösung ab: Die traditionsreichen europäischen Rebsorten wurden auf reblausresistente Unterlagsreben aus den USA gepfropft und waren so nicht mehr anfällig. Bis heute werden die Reben so vor der Reblaus geschützt.

Weinfeste

Beim Blick auf den alljährlich erscheinenden Weinfestkalender fallen einige Häufungen während der Früh- und Spätsommerwochenenden auf, an denen sich die einzelnen Gemeinden gegenseitig überbieten. Neben der Kerwe, die traditionell als Erntedankfest in der gesamten Pfalz gefeiert wird, finden an der Weinstraße inzwischen oftmals noch weitere Weinfeste in Form von Weinwanderungen, Hoffesten oder Bauernmärkten statt. Der Festrahmen ist meist ähnlich: Lokale Winzer und die gastronomischen Betriebe bieten Weine und Speisen in unterschiedlicher, meist jedoch durchgängig guter Qualität an. Die Zunahme der Feiern in den vergangenen Jahren hat dazu geführt, dass die Konkurrenz um Weinfestbesucher stetig steigt, worunter auch die Restaurantbesitzer zu leiden haben. Für die Einheimischen gehören v. a. die traditionsreichen Feste am Ort zu einer festen gesellschaftlichen Größe. Der alljährlich am zweiten und dritten Septemberwochenende stattfindende Wurstmarkt in Bad Dürkheim ist nicht nur das bekannteste Weinfest der Pfalz, sondern angeblich auch das größte der Welt. Auf dem Ende September/Anfang Oktober in Neustadt stattfindenden Deutschen Weinlesefest wird neben der Pfälzischen auch die Deutsche Weinkönigin gekürt.

Gemütlicher als auf den großen Kerwen und Weinfesten geht es auf den kleinen Festen der Weingüter zu. Einmal im Jahr rufen diese ihre Kunden zur gemeinsamen Feier und können in den meisten Fällen auf regen Zuspruch bauen. Zu gutseigenem Wein und je nach Anspruch des Weinguts mehr oder minder einfachen Speisen versammeln sich die Besucher in den Gärten, in Festzelten oder in den Hallen der Winzerbetriebe. Zunehmend gehen die Wein-

güter dazu über, den Standard ihrer Weinfeste zu erhöhen: Ausgefallene und hochwertige Speisen gehören ebenso dazu wie namhafte Musiker. Neben den Festlichkeiten bieten die meisten Weingüter rund ums Jahr Weinproben an.

■ Die Termine der Weinfeste findet man online unter pfalz.de oder in der von Pfalzwein e. V. herausgegebenen App "Zum Wohl. Die Pfalz". Über Weinfeste bei den Winzern informieren Zeitungen und Tourist-Informationen vor Ort sowie Hinweistafeln und Plakate.

Essen in der Pfalz

In den letzten Jahren konnte nicht nur die Qualität der Pfälzer Weine deutlich gesteigert werden. Quasi nebenbei entwickelte sich die Region rings um die Weinstraße zu einer Art Feinschmeckerlandschaft.

Die Fülle an mediterranen Zutaten, hervorragende Weine und die Nähe zum Elsass waren dabei die wohl wichtigsten Faktoren. Und so kommen immer mehr Leute in die Pfalz, um neben Trank auch Speis zu versuchen. Dass sich traditionelle Hausmannskost und Sterneküche dabei nicht ausschließen, wird schnell deutlich. Am augenscheinlichsten vielleicht im Weinort Deidesheim, in dem einst Altkanzler Helmut Kohl seine Gäste mit Pfälzer Gerichten verwöhnen ließ und das bis heute zu den kulinarischen Höhepunkten an der Weinstraße gehört.

Für ihr Essen ist die Pfalz schon lange bekannt. So beschreibt die Mundartdichterin Lina Sommer in ihren Strophen über das "Pälzer Ländsche" die Pfalz als das schöne und liebe Land, "wo mer mit der Gawwel / in sein Pälzer Schnawwel / stoppt die Lewwerknepp mit Koppsalat".

Neben Lewwerknepp (Leberknödel) mit Sauerkraut lassen sich die Pfälzer auch Flääschknepp (Fleischklöße) mit Meerrettichsoße schmecken. Wer es lieber vegetarisch mag, dem seien die tennisballgroßen, meist mit einer salzigen Kruste gebackenen Dampfnudeln empfohlen. Traditionell gibt es diese in den katholischen Orten freitags mit Wein- oder Vanillesoße. Herzhaft und lieblich passen aber auch bei einer weiteren Spezialität vortrefflich zu-

sammen: Grumbeersupp mit Quetschekuche (Kartoffelsuppe mit Zwetschgenkuchen) wird im Spätsommer und Herbst vielerorts angeboten und überzeugt bisweilen auch Nichtpfälzer.

Nur halb so kurios wie sein Name ist der Saumagen: Tatsächlich wird diese Pfälzer Spezialität im Magen von Schweinen zubereitet, aber die Füllung ist sorgsam komponiert. Schweinebauch und -schinken sowie Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit Eiern, eingeweichten Brötchen und Bratwurstbrät gemischt. Saisonale Abwandlungen, wie z.B. mit Kastanien, sind beliebt. Gut vermengt wird die Füllmasse in zuvor gereinigten Mägen mehrere Stunden im Wasser gegart. Dazu



Leberknödel und Kraut

gibt es, wie fast immer und überall in der Pfalz, Sauerkraut. In Landau wird alle zwei Jahre der beste Saumagen der Welt gekürt. Wer sich dafür nicht erwärmen kann, sollte auf Weine aus Kallstadt ausweichen, wo eine Lage den Namen Saumagen trägt. Im Kallstadter Weinhaus Henninger gibt es beides: Weine und das Gericht nach dem Rezept der Großmutter. Und kann man sich auch dazu nicht entschließen, dann sollte man zumindest die groben Pfälzer Bratwürste versuchen. Diese gibt es - wie viele andere Pfälzer Klassiker in der urigen Speyerer Weinstube Eulenspiegel auch in veganer Variante.

Zu vielen Gelegenheiten wird in der Pfalz kalt gegessen. Leber- und Griebenwurst nach Hausmacherart gehören ebenso auf einen Vesperteller wie Schwartenmagen und Weißer Käs. Letzterer ist mit Rahm, Zwiebeln, Paprika, Pfeffer und Salz angemachter Quark, der auf vielen Weinfesten und in den Hütten des Pfälzerwald-Vereins großen Absatz findet. Hin und wieder findet man auf den Karten auch aus Sauermilchquark hergestellten Handkäs. Wird er "mit Musik" gereicht, dann ist er mit Zwiebeln, Essig, Öl und Kümmel angemacht. Zu diesem Gericht gibt

es auch das passende Fest, das "Loschter Handkeesfescht" in Lustadt.

Zwei weitere Besonderheiten prägen die Pfälzer Küche jahreszeitlich: Im Frühsommer gedeiht der Spargel auf den Feldern der Vorderpfalz und wird an Ständen entlang der Straßen zum Verkauf angeboten. Im Herbst sind die Keschde (Kastanien) reif und schmecken köstlich zur Martinsgans. Und zu allem gibt es Grumbeeren (Kartoffeln): Als Reiwekuche, Gebredelte, Gequellte oder Gereschde runden sie (fast) jedes Pfälzer Essen ab. Nur beim Zwiebelkuchen, der im Herbst traditionell zum Neuen Wein angeboten wird, verzichtet man auf die sättigende Beilage. In der Südpfalz schlägt sich die Nähe zum Elsass nieder: Im Holzofen gebackene Flammkuchen, klassisch mit Zwiebeln und Speck oder süß mit Apfel und Calvados, stehen hier sehr oft auf den Speisekarten. Als weitere Süßigkeit empfiehlt sich auch der Kerscheplotzer. Sein Name rührt daher, dass man die Kirschen in den Teig plotzen (fallen) lässt. Für viele ist der Genuss dieses Kuchens erst perfekt, wenn man zwischendurch die mitgebackenen Steine entsorgen muss.

Handkäse auf dem Handkeesfescht in Lustadt



Essen gehen

Auswärts essen ist in der Pfalz nicht immer einfach. In den touristisch interessanten Bereichen ist die Dichte an guten Restaurants teilweise überwältigend. Hat man sich entschieden, muss man die Hürde nehmen, einen Tisch zu ergattern: In beliebten Häusern sollte man v.a. an Wochenenden vier Wochen vorab reservieren. Ist schon alles voll, braucht es einen Plan B. Nicht selten findet man so durch Zufall ein neues Lieblingsrestaurant. Nicht nur Restaurants und Gaststätten bieten Pfälzer Gerichte in vernünftiger Qualität, auch Weinstuben und Straußwirtschaften gehören zum ausgezeichneten kulinarischen Angebot der Region.

Preise Essen

€ bis 13 Euro€€ 13–27 Euro€€€ 27–45 Euro

€€€€ über 45 Euro

Die im Buch bei den Restaurants angegebenen Preise beziehen sich jeweils auf ein Hauptgericht.

Gaststätten. Weinstuben und Restaurants: Neben den einfachen Hütten des Pfälzerwald-Vereins, in denen schmackhafte Lewwerknepp, Weißer Käs und Bratwürste zum Standardrepertoire gehören, den Dorfgaststätten, die klassische Speisen in zünftiger Atmosphäre servieren, und den Weinstuben mit ihrem großen Angebot an heimischen Weinen und bodenständiger Küche haben sich an der Weinstraße und in der Südpfalz im Laufe des vergangenen Jahrzehnts einige erstklassige Restaurants positionieren können. Dazu gehören einige traditionsreiche Häuser wie die Krone in Herxheim-Hayna oder der Schwarze Hahn im Deidesheimer Hof. Zu den mittlerweile acht Pfälzer Sternerestaurants gehören aber auch junge und kreative Küchen wie die der Alten

Pfarrey in Neuleiningen, im Neustadter Restaurant Urgestein oder im Intense in Wachenheim an der Weinstraße. Mit dem L. A. Jordan in Deidesheim gibt es neuerdings an der Weinstraße erstmals auch ein mit zwei Sternen dekoriertes Haus. Daneben gibt es viele kleine Betriebe, die zu angemessenen Preisen eine innovative und qualitativ hochwertige Küche bieten. Nicht selten setzen sie auf regionale Produkte, von denen die Pfalz ein breites Spektrum aufweist. Wein und Gemüse sowieso, aber auch Fleisch von Partnerbetrieben des Biosphärenreservats oder Fische aus Teichen im Pfälzerwald finden Verwendung in den guten Küchen.

Straußwirtschaften: In den Sommermonaten und im Herbst gibt es an der Weinstraße eine Alternative zu Weinstuben Restaurants. In urig-rustikalen Straußwirtschaften bieten die Winzer neben ihren eigenen Weinen auch einfache Gerichte an. In den entsprechend hergerichteten Wirtschaftsgebäuden der Weingüter sitzt man nicht selten dicht gedrängt an Biertischen. Die Straußwirtschaften haben hier eine lange Tradition. Ursprünglich zeigte ein mit bunten Bändern geschmückter Strauß am Eingang, dass drinnen Speis und Trank angeboten wurden. Vor allem in den Monaten vor der Ernte war die Möglichkeit des eigenen Ausschanks für die Winzer eine gute Möglichkeit, restliche Bestände aus Fässern und Keller an die Kunden zu bringen. Heute hat sich diese Form des gastronomischen Angebots längst etabliert: In großen Straußwirtschaften werden immer öfter auch kleine kulinarische Highlights kredenzt, und das in aller Regel zu fairen Preisen. Und wer echte Pfälzer Hausmannskost nach Omas schnörkellosen Rezepten sucht, der ist hier sicherlich am besten aufgehoben. Während der Ernte wandelt sich, sofern es die Arbeitssituation zulässt, das Angebot vieler Straußwirtschaften. Ihren Gästen wird dann Neuer Wein und deftiger Zwiebelkuchen angeboten.