„So schmeckt die Südpfalz“ –

Wettbewerb hat Genießer zum Bewerten eingeladen.

Mal als bescheidene Begleiterin, mal als

deftige Hauptakteurin, aber immer erdig im Geschmack: Die Pfälzer GRUMBEERE

brachte Bodenständigkeit mit kulinarischer

Raffinesse auf den Teller.

**4. Gastronomiewettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“ erfolgreich beendet – die Sieger stehen fest!**

**Germersheim/Landau, 24. September 2019.** Im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung wurden gestern Abend auf dem Kartoffelhof Böhm in Bellheim die Siegerbetriebe des Gastronomiewettbewerbs „So schmeckt die Südpfalz“ ausgezeichnet. Insgesamt acht Wochen lang konnten Gäste in den 16 nominierten Restaurants kreative „Grumbeer“-Menüs verkosten. 3.577 Bewertungen wurden in dieser Zeit von den Gästen abgegeben.

Landrat Dr. Fritz Brechtel, Landkreis Germersheim, bedankte sich bei seiner Begrüßung bei allen nominierten Betrieben für die Teilnahme und die vielen wunderbaren Grumbeere-Menüs. „Wir sind heute hier, um diese Gastronomen zu feiern. Sie tragen dazu bei, dass die Produkte unserer regionalen Erzeuger in einer kreativen Küchenkultur Verwendung finden und somit fester Bestandteil der Genusskultur unserer Region bleiben“, lobte er und erklärte stolz, „dass der Wettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“ nominiert ist für den Tourismuspreis des Landes Rheinland-Pfalz, der am 12.11.2019 erstmals vergeben wird. Brechtel zitierte aus der Begründung der Jury des Tourismuspreises: „Der Gastronomie-Wettbewerb „So schmeckt die Südpfalz“ ist ein Gemeinschaftsprojekt für die gesamte Südpfalz und richtet sich an Urlaubsgäste und Einheimische. Dieser Wettbewerb ist ein Siegel für die Qualität und Regionalität im Gastronomiebereich. Das Projekt wurde liebevoll in erfrischendem Layout umgesetzt und ermöglicht eine regionale Kommunikation über Verwaltungsgrenzen hinaus. Die Vernetzung von Produzenten regionaler Produkte, Gastronomiebetrieben und Tourismusstellen ist vorbildlich und stärkt das regionale Tourismusbewusstsein. Die eingesetzten Marketing- und Umlagebudgets sind effizient eingesetzt und partnerschaftlich aufgeteilt.“

Landrat Dr. Brechtel gratulierte bei der anschließenden Preisverleihung den Preisträgern des **Publikumspreises** und überreichte die Siegerurkunde an den Liebling des Publikums, das Restaurant Klosterstüb‘l in Eußerthal, das den Publikumspreis schon zum dritten Mal gewonnen hat. Thomas Langhauser erklärte in seiner Laudatio für die Jury: „Hier hat neben dem ganz klar regional geprägten Speisenangebot auch die gemütliche Atmosphäre im selbst bei hochsommerlichen Temperaturen noch angenehm kühlen Garten überzeugt.“ Auf Platz zwei der Publikumswertung schaffte es der Ritterhof zur Rose in Burrweiler und auf Platz drei das Restaurant Muskatellerhof aus Gleiszellen-Gleishorbach, das in diesem Jahr zum ersten Mal teilnahm und gleich die meisten abgegebenen Stimmkärtchen aller teilnehmenden Restaurants verzeichnete.

Bei der Verleihung des **Jurypreises** lobte Landrat Dietmar Seefeldt, Landkreis Südliche Weinstraße, die Bandbreite des Wettbewerbs: „Wieder haben zahlreiche Gäste die Möglichkeit genutzt, mehrere Restaurants zu besuchen. Es ist gelungen, ihnen ein Bild der Südpfalz als gastfreundliche, authentische und innovative Genussregion zu vermitteln“, betonte er. „Dabei sind die Teilnehmer unseres Wettbewerbs sehr breit aufgestellt: Genießer finden hier gehobene Restaurants mit feinem Flair, urige Gasthäuser mit familiärem Service und kleine Weinstuben mit besonderen Spezialitäten. Sie alle haben gemeinsam, dass sie die Südpfalz mit regionalen Produkten – in diesem Jahr allen voran die Grumbeere - in ein Genießerland verwandeln. Aus diesem Grund vergibt die Jury zwei Preise: in der Kategorie „Restaurant“ an das Restaurant Ritterhof zur Rose in Burrweiler und in der Kategorie „Weinstube & Gasthaus“ an den Birkenthaler Hof in Eußerthal.“ In seiner Laudatio betonte Matthias Mangold für die Jury, wie kreativ und mutig Florian Winter vom Ritterhof zur Rose mit dem Thema Grumbeere umgegangen ist: „Er war der einzige Koch, der ausschließlich ein vegetarisches Grumbeer-Menü angeboten hat. Und das konnte man kaum besser machen!“ so Mangold. Jurymitglied Matthias Kantereit lobte in seiner Laudatio auf den Birkenthaler Hof in Eußerthal die Verbindung von Pfälzer Produkten wie Kartoffeln aus Herxheim und Eußerthaler Forellen mit dem originellen Marillenknödelrezept auf der Karte aus Koch Franz Sandas österreichischer Heimat, sowie den freundlichen Service durch Gabi Sanda.

Den Preis für den **Geheimtipp** übergab der Beigeordnete der Stadt Landau, Alexander Grassmann, an das Restaurant im Hotel Kurpfalz in Landau. „Bei ihrer Genussreise durch die abwechslungsreichen Grumbeere-Menüs konnten die Gäste in diesem Jahr auch wieder zwei Restaurants in Landau besuchen. Ich freue mich sehr, dass der Preis für den Geheimtipp, den die Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere in diesem Jahr vergibt, an das Restaurant im Hotel Kurpfalz vergeben wird.

Gerade vor dem Hintergrund, dass die Südliche Weinstrasse mit der Stadt Landau und der Landkreis Germersheim Modellregionen für barrierefreien Tourismus sind, ist es ein tolles Zeichen für Qualität, dass auch ein Inklusionsbetrieb unter den Preisträgern ist. Laudator Hartmut Magin von der Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere betonte: „In dieser Küche sind Menschen am Werk, die sich auf ihr Handwerk verstehen. Und die Freundlichkeit im Service hat die Jury begeistert. Dort ist man uns mit einem strahlenden Lächeln begegnet.“

Anschließend bedankte er sich bei allen Mitgliedern der Jury: Kerstin Getto, Lisa Groß, Dieter Luther, Thomas Langhauser, Matthias Mangold, Matthias Kantereit sowie der Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere.

Landrat Dietmar Seefeldt dankte allen nominierten Betrieben für ihre Teilnahme am Wettbewerb und überreichte als Anerkennung der Leistungen eine Teilnahmeurkunde. In seinem Schlusswort kündigte er schon das Wettbewerbsthema für 2020 an. Dann dreht sich vom 1. August bis Mitte September alles um „Quetsch und Mirabell“.