

LEO-LEXIKON WEIN

Weinheiligen, die:

In vielen Weinbauregionen wurden von alters her Heilige besonders verehrt. Ihre Statuen befinden sich sowohl in Kirchen und Häusern als auch mitten in den Weinbergen als Bilderstöcke.

Was in der Antike noch als Weingötter bezeichnet, wurde im Christentum zu den Weinheiligen. Besonders beliebt waren sie vor allem an Rhein und Mosel. Der Wein ist das Produkt mit der größten Anzahl an Schutzpatronen. Rund 70 Weinheilige umfasst der edle Rebensaft. Wie es zu dieser Vielfalt kam, ist heutzutage kaum noch nachzuvollziehen. Denn die Ernennung eines Weinheiligen konnte unterschiedlichen Ursprungs sein.

So wurden unter anderem Menschen zu Weinheiligen erkornt, in deren Legenden der Wein in irgendeiner Weise eine Rolle gespielt hat. Auch wurden Personen selig und heilig gesprochen, die als Märtyrer starben mit der Begründung, dass sie „ihr Blut für Christus geopfert haben, wie die Traube ihren Saft für den Wein.“

Besonders in Situationen der Sorge und Not wandten sich die Menschen an bestimmte Heilige, die Bezug zur Rebe und zum Wein hatten. Sozusagen Verbündete, die Schutz gewährleisten sollten. Ihre Gedenktage haben oft einen direkten Bezug zum



Fachliche Infos:
Gabi Klein im
LEO-Lexikon Wein

Weinbau im Zusammenhang mit Wetter und Wachstumsperiode, was häufig in den Bauernregeln wiederzufinden ist.

Der eigentliche Schutzpatron des Weinstocks wie auch des Winzers ist der heilige St. Urban. Mit seinem großen Tag, dem 25. Mai, folgt(e) er auf die gefürchteten Eiseiligen (Mitte Mai), also wenn der Frost nicht mehr zu erwarten war und man gutes Wetter erbat. Weitere Weinheilige sind zum Beispiel: Laurentius – 10.8. (für das Gedeihen der Weintrauben), Paulus – 29.6. (für Regen & Fruchtbarkeit und gegen Blitz und Hagel) oder St. Martin.

Gabi Klein

Pfälzische Weinkönigin

Alle Folgen des LEO-Lexikons Wein unter www.leo-online.de/weinlexikon. Das LEO-Weinlexikon gibt es auch als Buch. Mehr Infos und Bestellmöglichkeit unter www.rheinpfalz.de/buchshop

HÄPPCHEN

Jubiläums-Menü in Grünstadt

Das Sausenheimer Restaurant „Am Bienenbrunnen“ wird zwölf Jahre alt. Gefeierte wird das mit einem besonderen Menü, das noch bis 19. September angeboten wird. Aus der Küche von Patrick Larue kommen dann etwa hausgemachte Zander-Wildlachsterrine mit Kräuter-Crème fraiche und Selleriesalat, Kaninchenleber auf Kräutersteinpilzen, Filet vom Loup de mer auf gedämpftem Lauch und Paprikasauce oder Saltimbocca à la Crème und Gnocchis. Preis pro Person für das Menü (ab zwei Personen) ohne Getränke: 37,50 Euro. Infos und Reservierungen unter 06359 810925. | leo

Genüsslicher Radausflug an der Südlichen Weinstraße

Durch die Herbstlandschaft der Südlichen Weinstraße führt eine 48 Kilometer lange Radtour mit Start und Ziel in Kandel (Bahnhof) am Samstag, 18. September. Ab 9.30 Uhr geht es durch kleine Weindörfer nach Bad Bergzabern, wo eine Kostprobe beim Chocolatier Herzog auf dem Programm steht. Dort werden Pralinen verkostet, erfahren Teilnehmer alles über die Kniffe der Herstellung. Bis etwa 18 Uhr soll die Radtour dauern, die mit einer Vesper in einer Kandel Weinstube endet. Preis pro Person ohne Getränke: 68 Euro. Infos unter 06323 6209 und im Internet unter der Adresse www.genussradeln-pfalz.de. Fahrräder können gegen eine Gebühr von 15 Euro gemietet werden. | leo

Kulinarisches Sektvergnügen in Neustadt

In der Heim'schen Privatsektkellerei wird am Samstag, 25. September, ein Fünf-Gang-Menü von Harald Schalch von der Weinstube „Zum Forster Ungeheuer“ serviert, zu dem abgestimmt auf die Speisen – etwa Sektschaumsüppchen mit Piment und Sauerkrautfäden, Garnelenstückchen und Hummerbutter oder Wirsingroulade im SchweineNetz mit Reh Rückenfilet und frischer Gansleber, Rotweinsauce, Selleriepüree – ausgewählte Sekte verkostet werden. Spektakulär ist die Show des Schweizer Chefkochs Schorsch Gustl Appenzeller, der in seinem Gauklermenü Artistik und Spaß verbindet. Preis pro Person: 77 Euro. Infos und Reservierungen unter 06321 39260 oder www.heim-sekt.de. | leo

Kulinarisch-literarisches Erlebnis in Burrweiler

Im Restaurant „Ritterhof Zur Rose“ können Genießer am Freitag, 17. September, in die Welt der Gewürze eintauchen. Zu einem Vier-Gang-Menü mit Gewürzachs an Curry-Marinade mit Artischockenherzen und Kartoffel-Emulsion oder Lammkeule „niedrig Temperatur gegart“ mit Rosmarinjus auf Kichererbsen-Sesam-Püree werden Passagen aus dem Buch „Die Hüterin der Gewürze“ gelesen. Preis pro Person mit Aperitif, Wasser und Wein: 85 Euro. Reservierungen unter 06345 407328. | leo



Zur Klettererhütte
am Asselstein - Richtung Burg Trifels
Tel. (0 63 46) 88 25

HAUSMACHER
zum Mitnehmen,
kg **5,50 €**

Am Samstag,
18. September
Schlachtfest
Sonntag ab 12.00 Uhr
Schweinepfeffer

Wir freuen uns auf Ihren Besuch: Familie Schranz

HOFFEST
www.Hitscherhof.com
zwischen Rieschweiler u. Thaleischweiler
25. + 26. Sept. 2010
von 11 bis 19 Uhr
mit Land- und Kreativmarkt
Kürbis

WINZERSTÜBEN
FAM. WEICK KALLSTADT / Pfalz
tägl. ab 11 Uhr durchgehend geöffnet
Montags Ruhetag
Wir freuen uns auf Sie am
Stand Pfälzer Gastlichkeit
- Vis-à-vis Schubkarch Nr. 17 -
Weinstraße 126 • Tel.: 06322 5300

WIEDEMANN'S RESTAURANT
Täglich wechselndes
4-Gang-Menü 25 €
Lassen Sie sich
überraschen ...
Wir freuen uns auf
Ihre Reservierung!
St. Martin/Pfalz Tel. 06323 9443-0
www.wiedemanns-weinhotel.de
WEINHOTEL RESTAURANT WEINGUT

LEO VERLOSUNG: WEINPAKET + WEINPROBE

Wer ein Zweier-Wein-Paket gewinnen möchte, ruft bis Montag, 20. September, 21 Uhr, unter 01379 060234 * an und beantwortet folgende Frage: Wann ist der Tag des heiligen St. Urban? Alle Gewinner bis Mitte Oktober 2010 haben zusätzlich die Chance, eine kulinarische Weinprobe zu gewinnen. Gewinner der Vorwoche: Corinna Platz aus Haßloch.

* ems, 0,50 Euro/Anruf a. d. dt. Festnetz; ggf. abw. Mobilpreise; Ihre Daten werden nur zur Ziehung des LEO-Gewinnspiels verwendet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden ausgelost, schriftlich benachrichtigt und im LEO veröffentlicht.

Zum Wohl. Die Pfalz

BUCH-TIPP: »KARTOFFELN – SCHÄTZE VOM FELD«

Schmackhafte Knolle

Die Pfälzer Kartoffel ist nicht nur regional eine Berühmtheit. Auch über die Grenzen der Pfalz hinaus hat sie schon fast Kultstatus. Und so verwundert es nicht, dass ein Buch über die schmackhafte Knolle ausgerechnet aus der Pfalz kommt. Journalist und Autor Matthias F. Mangold betreibt in Venningen die GenussTur und bietet Seminare und Kurse rund ums gute Essen und Trinken an – und hat sich nun also dem beliebten und vielseitigen Erdapfel gewidmet. Mit einem Buch, in dem er nicht nur



Sorten und Garmethoden beschreibt, sondern auch viele leckere Rezepte zusammengetragen hat, für die schnelle, einfache und auch etwas aufwendigere Küche. Appetitanreger sind geschmackvoll fotografierte Bilder, kleine und interessante Info-Texte garnieren die gut erklärten Koch-Anleitungen. | mgi

INFO

Matthias F. Mangold: »Kartoffeln – Schätze vom Feld«, Kosmos Verlag Stuttgart 2010, 144 Seiten mit etwa 100 Abbildungen, 14,95 Euro

Weinstube

76831 Heuchelheim-Klingen · Bahnhofstraße 10
Tel.: 06349/5895 · www.meyer-weingut.de

WEINGUT



Heuchelheim-Klingen
Pfalz

ab 17. Sept. - 17. Okt. 2010
Fr. + Sa. ab 17.00 Uhr, So. ab 11.30 Uhr
Sonntag Mittag Meyer's Rebknorzenspieß
an allen Tagen Spezialitäten aus der Region
Weinpräsentation am 2. + 3. Okt. 2010

Ab dem 17. September haben wir wieder geöffnet!
Straußwirtschaft
Oberholz
Freinsheim, Am Zwinger 3
Öffnungszeiten: Mittwoch - Sonntag ab 16 Uhr

AB SOFORT: Federweißer + Federroter
Frisch gepresster Traubensaft
„Äpfel“ – Neue Ernte
Weingut Schwindt
Im Diehl 3, Weisenheim/Sand, Tel. 06353 93160
Sie finden uns am Ortsausgang von Weisenheim/Sand
in Richtung Freinsheim, rechte Seite