

18. Februar bis 4. März

Erbsen, Bohnen...

Zum 2. Mal veranstaltet Slowfood Saarland zusammen mit neun gastronomischen Betrieben die Hülsenfrüchtewochen. Ziel ist es, Erbsen (Foto: tr), Bohnen, Linsen & Co in ihrer großen Vielfalt zu zeigen und den Gästen ein Geschmackserlebnis zu bereiten.

Start ist wie bei der ersten Auflage der „Erbsensontag“, am 18. Februar. Noch heute wird in Wadrill dieser Tag ganz besonders gefeiert – mit dem „Erbsenrad“. Das brennende Rad rollt talabwärts und läutet das Frühjahr ein. In der folgenden traditionellen Fastenzeit wurden die Hülsenfrüchte seit etlichen Jahrhunderten zu einer wichtigen Nahrungsquelle.

Bis zum 4. März nehmen folgende Restaurants teil:

Landgasthof Paulus, Prälater-Faber-Straße 2-4, Nonnweiler-Sitzerath, Tel. (0 68 73) 9 10 11; www.landgasthof-paulus.de

Werns Mühle – Landhaus im Ostertal, Brückenstr. 37, Ottweiler-Fürth, Tel. (0 68 58) 6 99 92 11, www.werns-muehle.de



Landhotel Saarschleife, Cloefstraße 44, Orscholz, Tel. (0 68 65) 17 90, www.hotel-saarschleife.de

Restaurant Niedmühle, Niedtalstraße 13-14, Rehlingen-Siersburg, Tel. (0 68 35) 6 74 50, www.restaurant-niedmuehle.de

Bistro Pastis im La Maison, Prälater-Subtil-Ring 22, Saarlouis, Tel. (0 68 31) 89 44 04 40, www.lamaison-hotel.de

Bistro Kloster Hornbach, Im Klosterbezirk, Hornbach, Tel. (0 63 38) 91 01 00, www.kloster-hornbach.de

Unter der Linde, St. Arnualer Markt 8, Saarbrücken, Tel. (06 81) 95 90 66 99, www.linde1933.de

Gräfinthaler Hof, Gräfinthal 6, Mandelbachtal-Bliesmengen-Bolchen, Tel. (0 68 04) 91 10, www.graefinthalhof.de

Al Kasbah, Martin-Luther-Straße 26, Saarbrücken, Tel. (06 81) 98 80 95 75. tr



Der Rosé und die vier Roten von Bodegas Pascual, die Christian Löw in Göttelborn anbietet.

Foto: Thomas Reinhardt

Wein des Monats: Heredad de Penalosa Roble 2016 aus Ribera del Duero – Im Sortiment von LöwWeine Göttelborn

Fruchtiges aus Spanien

Thomas Reinhardt

Richtig gute, saubere Weine für relativ wenig Geld – dafür stehen seit etlichen Jahren Winzer und Bodegas aus Spanien. Dazu gehört auch das Anbaugebiet Ribera del Duero in der Region Kastilien-León.

In dem Weindörfchen Fuentelcésped, gut 150 Kilometer nördlich von Madrid in der Provinz Burgos, steht die Bodegas Pascual. „Die Wurzeln unseres Betriebes und damit der Herstellung unserer Weine liegen im 14. Jahrhundert“, erzählt der heutige Inhaber und Geschäftsführer, Enrique Pascual. Zusammen mit dem Önologen Antonino Izquierdo konzentriert sich Familie Pascual in ihrem 1986 in dieser Form gegründeten Weinanbaubetrieb mit 35 Hektar Rebfläche vor allem um Rotweine aus der Tempranillo-Traube. Im letzten Jahr nahm Christian Löw, LöwWeine Göttelborn, die Bodega in sein Programm auf – exklusiv in ganz Deutschland. Die heutige Kellerei liege neben der historischen aus dem 14. Jahrhundert mit sechs in den Fels gehauenen Galerien, so Löw. Die reichen bis in eine Tiefe von 16 Meter hinab. In diesen Räu-

men hält sich die Temperatur konstant bei elf Grad, was ideal zur Reifung der Weine ist. Löw-Weine hat sechs Sorten von der Bodega Pascual im Programm: Neben einem aromatischen, fruchtigen Weißen, dem Verdejo 2016, den frischen, gehaltvollen Rosado 2016, der nach Erdbeeren und Himbeeren duftet und schmeckt. Die Roten, aus unterschiedlich alten Tempranillo-Reben gewonnen, beginnen mit dem jungen, frischen Heredad de Penalosa Joven, der 6,95 Euro kostet. Dichter und komplexer präsentiert sich der Heredad de Penalosa Roble,



Inhaber und Geschäftsführer Enrique Pascual.

ein fruchtbetonter Tempranillo mit Aromen von Kirsche, Zwetschge und Cassis, durch die Reifezeit im großen Holzfass harmonisch, elegant und mit langem Nachhall. Er kostet 8,50 Euro und ist unser Wein des Monats. Dieses leckere Tröpfchen passt gut zu Salami, Schinken und Fleisch, vom rosa gebratenen Lamm über Rindersteaks bis zu Wildgerichten. Der Jahrgang 2014 wurde im spanischen Weinführer „Penin“ mit 89 von 100 möglichen Punkten bedacht, für ein Gewächs in der Preisklasse unter zehn Euro eine Top-Bewertung.

Zwei im Barrique gereifte Rotweine aus dem Jahrgang 2014 runden das Angebot ab. Einmal der Buro de Penalosa Crianza, gehaltvoll, viel Frucht (Kirsche, Cassis, Himbeere), für 12,95 Euro; zum anderen der Buro Selección, ein Gewächs aus 50 Jahre alten Rebstöcken, die in einer Höhe von knapp 900 Metern wachsen, was ihm viel Geschmack, Fülle, aber auch Eleganz verleiht. Er erinnert an rote Burgunderweine.

>> LöwWeine, 66287 Göttelborn, Am Campus 3, Tel. (0 68 25) 9 54 14 06; www.loeweine.de



Blick in den Barrique-Keller der Bodega: In diesen kleinen Eichenholz-Fässern reifen die Rotweine.

Fotos: Pascual