

Küchenkünstler bei Pfälzer Event

19.07.2010, 08:28 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Weingut Manderschied*

Als aktiver Förderer der Genießervereinigung Slow Food hat sich der Kapellener Winzer Martin Manderschied der nachhaltigen Bewirtschaftung seiner Weinberge verschrieben. Vor zwei Jahren hat er seinen Betrieb auf biologischen Weinbau umgestellt und möchte diese Philosophie nun auch auf den kulinarischen Bereich übertragen.

Dazu hat sich Manderschied in diesem Jahr mit dem gleichermaßen Slow-Food-begeisterten Speyerer Koch und Hotelier Stefan Walch zusammengetan, der mit Sabine Schmieder aus Dudenhofen das Catering- und Eventunternehmen "Tapalatina" betreibt.

Im romantischen Weingarten der Manderschieds beim Kapellener Weinfest (30.7. bis 1.8.2010) wird Küchenkünstler Walch einige feine, außergewöhnliche Spezialitäten kredenzen, die ausschließlich aus ausgesuchten regionalen Zutaten zubereitet werden. So stammt das Fleisch für die köstlichen "Ochsenfetzen" ausschließlich aus biologischer Produktion, und auch die Zutaten der vegetarischen "Paella uff Pälzisch" werden nur von besonders ausgesuchten Betrieben bezogen. Doch nicht nur Essen und Trinken stehen an den drei Tagen im Mittelpunkt, sondern auch die Musik. Unter dem Titel "Folk, Rock und Swing im romantischen Weingarten" wird bei freiem Eintritt ein Programm mit deutschen und internationalen Künstlern geboten.

Portrait

Weinbau hat bei den Manderschieds eine jahrzehntelange Tradition. Großvater Wilhelm und Vater Wilfried bauten den Betrieb in engagierter Arbeit auf. 2002 folgte Sohn Martin seiner Passion und tauschte seinen Arbeitsplatz in der Industrie endgültig mit der Aufgabe, qualitativ hochwertige Weine im Familienbetrieb hervorzubringen. Nach dem Besuch der Weinbauschule und der Fachschule in Neustadt/SÜW, sowie der praktischen Ausbildung in einem renommierten Weingut, übernahm der Junior die Verantwortung und brachte neue Ideen in das Weingut Manderschied ein.

Die bewirtschaftete Rebfläche mit einer Ausdehnung von 16 Hektar auf den Gemarkungen Kapellen-Drusweiler und Bad Bergzabern ist zu 65% mit Weißwein- und zu 35% mit Rotweinreben bepflanzt.

Einst erzeugte man ausschließlich Fassweine, die man an Großkellereien und andere Weingüter verkaufte. Die ersten Flaschenweine wurden mit dem Jahrgang 2002 abgefüllt und sorgten auf Anhieb für Aufmerksamkeit.

Inzwischen sind viele der Weine mit regionalen und überregionalen Auszeichnungen bedacht und in bekannte Weinführer aufgenommen worden.

(Eichelmann, Der Feinschmecker, Jancis Robinson, Wein-Plus.de)

Im September 2008 begann Martin Manderschied mit der Umstellung des Betriebes auf biologischen Weinbau.

News-ID: 448975 • Views: 764 (Stand: 11.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/448975/Kuechenkuenstler-bei-Pfaelzer-Event.html>