

Fernsehkoch Tim Mälzer beim „Spargelstich“ in der Pfalz ausgezeichnet

Maischolle und Spargel: Pfalz.Marketing stellt Rezept-Blatt vor

NEUSTADT/WSTR. / DUDENHOFEN. 22.4.2009 (pm.) Mit dem Fernsehkoch Tim Mälzer ist zum vierten Mal ein Spitzenkoch beim „Spargelstich“ in der Pfalz ausgezeichnet worden. Mälzer erhält neben dem „Ersten Pfund“ frisch gestochenen Spargels ein Preisgeld von 2500,- € für einen wohltätigen Zweck. Der „Spargelstich“ mit dem Verleihen des Ersten Pfunds an einen Prominenten markiert seit 2004 den Beginn der Spargelsaison in der Pfalz. Die Aktion geht auf eine gemeinsame Initiative des Regionalmarketing-Verbunds Pfalz.Marketing e. V. und der Verbandsgemeinde Dudenhofen zurück. Im Rahmen einer Kooperation ist auch die „Kulinarische Landstraße“ im Landkreis Kusel mit von der Partie. Pfalz.Marketing hat zur Saison-Eröffnung außerdem ein kleines Rezeptblatt mit einem Spargelrezept von Tim Mälzer sowie einem weiteren Rezept von Stefan Klinck vom „Felschbachhof“ in Ulmet im Kreis Kusel herausgegeben.

Der 1971 in Elmshorn geborene Mälzer ist vor allem durch das Fernsehen bekannt geworden, hat aber auch mehrere Kochbücher veröffentlicht. 2007 tourte Mälzer mit einer eigenen Kochshow durch die Republik und füllte dabei die großen Veranstaltungshallen. Seit kurzem ist er bei der ARD mit einer eigenen Kochshow zu sehen. Mälzer betrieb nach seiner Ausbildung und mehreren Stationen im Ausland mit einem Partner in Hamburg bis 2007 „Das weiße Haus“ im Museumshafen Övelgönne. Medienberichten zufolge plant Mälzer derzeit unter dem Namen „Bullerei“ ein Restaurant im Hamburger Schanzenviertel zu eröffnen.

Zu dem beim „Spargelstich“ vorgestellten Rezeptblatt hat Mälzer Pfälzer Spargel mit einer Spezialität seiner norddeutschen Heimat, der Maischolle, kombiniert. Er schlägt gebackene Maischolle mit Spargel-Wassermelonensalat, Pancetta und Zitronenmarinade vor. Stefan Klinck vom „Felschbachhof“ empfiehlt gefüllten Kaninchenrücken mit Bärlauch, Spargelrisotto und Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise. Klincks genaue Kochanleitung ist im Internet unter www.pfalz.de abrufbar, Tim Mälzers „Gruß von der Küste“ steht auf dem von Pfalz.Marketing herausgegebenen Rezeptblatt. Das Rezeptblatt kann bei Pfalz.Marketing, Martin-Luther-Str. 69, 67433 Neustadt/Wstr., Tel. 06321-912322 zusammen mit weiteren Informationen zum Spargel angefordert werden.

Der Landkreis Kusel, in welchem Stefan Klinck zuhause ist, ist auch Partner bei der Spargelaktion. Seit nunmehr vier Jahren besteht eine von Pfalz.Marketing initiierte Vermarktungs-Kooperation zwischen den Spargelerzeugern in Dudenhofen und der Kulinarischen Landstraße. Dabei wird Spargel aus der

Vorderpfalz beispielsweise im „Haus der Kulinarischen Landstraße“ im Kreis Kusel vermarktet

Die Verleihung des „Ersten Pfunds“ an eine herausragende Person ist fester Bestandteil der Eröffnung der Spargelsaison in der Pfalz. In den vergangenen Jahren wurden vor allem Personen, die sich um die Esskultur verdient gemacht haben, ausgezeichnet. So erhielt 2006 der deutsche Spitzenkoch Harald Wohlfahrt die Auszeichnung, vor zwei Jahren freute sich die Österreicherin Sarah Wiener über das „Erste Pfund“. Im vergangenen Jahr gingen die Auszeichnung und der Geldpreis an die Luxemburger Spitzenköchin Lea Linster. Der „Spargelstich“ wird unterstützt vom Pfalzmarkt in Mutterstadt, dem Landwirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz und der Initiative 5-am-Tag der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

In der Pfalz wird derzeit auf etwa 650 Hektar Spargel angebaut. Fast die Hälfte der Anbaufläche (mehr als 300 Hektar) liegt im Landkreis Bad Dürkheim. Der herausragende Wettbewerbsvorteil der Pfalz liegt darin, dass der Spargel aufgrund des milden Klimas in normalen Jahren besonders früh geerntet werden kann. „Zusammen mit Südbaden, dem Gebiet um Bruchsal/Karlsruhe sowie Südhessen gehört die Pfalz immer in die Spitzengruppe“, sagt Spargelexperte Joachim Ziegler, Leiter der Gemüsebauberatung beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt-Mußbach.