

GRILLEN AUF PFÄLZISCH: METZGERMEISTER KLAUS HAMBEL AUS WACHENHEIM EMPFIEHLT KLASSIKER MIT PFIFF

Sommer-Saumagen und Paprika-Wurst

„Klar kommt in der Pfalz auch Saumagen auf den Grill.“ Klaus Hambel zögert nicht lange mit seiner Antwort auf die Frage, ob es erlaubt oder vielleicht eher ein Sakrileg sei, wenn die beliebte Spezialität mal nicht aus der Pfanne komme. Er muss es wissen: Der Wachenheimer gilt weithin als „Saumagenpapst“. Schon der verstorbene Altbundeskanzler Kohl schätzte bekanntlich das Produkt aus Hambels Herstellung und „küsste den Saumagen aus seinem Dornröschenschlaf wach“, wie der Metzgermeister auf seiner Homepage informiert: „Er ließ ihn so prominenten Gäs-

ten wie Michael Gorbatschow, Boris Jelzin, Margret Thatcher, John Major, König Juan Carlos von Spanien und vielen mehr servieren.“ Inzwischen hat der Pfälzer Kulinarikkult den Siegeszug rund um den Globus angetreten: Selbst nach Taiwan hat Hambel schon Saumagen geliefert. Und so darf er beim Pfälzer Grillfest schon gar nicht fehlen. Allerdings sei aus gesundheitlichen Gründen angeraten, den Saumagen in einer Grillschale zuzubereiten und nicht direkt der Glut oder offenem Feuer auszusetzen. „Die Rezeptur enthält Nitritpökelsalz, weil das Produkt sonst unappetitlich grau aussehen würde“, erklärt Hambel. Bei sehr hohen Temperaturen direkt über der Glut bilde das Nitrit mit dem Eiweiß im Saumagen schädliche Nitrosamine.

Eigentlich ist es aber gar nicht „der“ Saumagen, der auch gegrillt Genuss verspricht, es sind vielmehr „die“ Saumagen-Varianten. Hambel empfiehlt neben dem klassischen etwa den Sommer-Saumagen mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und einem Hauch Chili. Dieser komme bei ihm daheim leicht angegrillt mit einem frischen Salat statt in Gesellschaft von Sauerkraut und Püree auf den Teller. Hambels Extra-Tipp: Den gegrillten Saumagen häppchenweise auf Salat drapieren und als Vorspeise reichen.



Mit Leckerbissen frisch vom Grill: Klaus Hambel. | Foto: Hambel



Grillklassiker: Würstchen und Grillsteak. | Foto: Klaus Hambel



Die Klassiker und Mini-Saumagen mit Schafskäse. | Foto: Hambel



Darf in der Grillsaison nicht fehlen: Bratwurst – ob weiß oder rot.

| Foto: Printemps - stock.adobe.com

Schweinebauch kämen nur 16 Gramm Salz pro Kilo, süßes und scharfes Paprikapulver, Pfeffer und viel Knoblauch in die Wurst, die vergleichsweise „schlanke“ 30 bis 35 Prozent Fett enthalte, verrät Hambel.

Traditionelles Rezept

Walter Hambel war 30 Jahre lang sogenannter Adventsmetzger. „Er ging hauptsächlich im Winter zu Bauernfamilien und machte aus deren Schweinen gute Wurst“, berichtet der Sohn. „Als diese Art der Tierhaltung immer mehr zurückging, richtete mein Vater sich zuhause eine Wurstküche ein und begann mit meiner Mutter Annetta, Hausmacher Wurst in Dosen zu verkaufen.“ Die Anfänge liegen allerdings schon weit zurück: Klaus Hambel führt den Familienbetrieb selbst schon seit 1985, seit 1998 gemeinsam mit seiner Frau Silvia. 1993 war seine Schwester Katja eingestiegen, die einen Delikatessen- und Feinkostbereich gründete. Mittler-

weile ist mit Sohn Philipp für Metzger-Nachwuchs gesorgt.

Das alte Rezept des Vaters hält Klaus Hambel immer noch hoch. Und auf traditionelle Weise wird auch der „Bestseller“ in der Grillsaison hergestellt: die klassische grobe Pfälzer Bratwurst. Anders als die feingekutterte saarländische Rostwurst wird das Fleisch dafür noch wie einst bei den Hausschlachtungen grob durch den Fleischwolf gedreht. „Einen Kutter für die feine Konsistenz gab es dabei ja nicht.“ Auch bei Hambels daheim kommt für Gäste gerne die Pfälzer Variante auf den Grill, wie er erzählt: im Quartett mit Rehbratwürsten, Paprikabrätwürsten und scharfen Merguez französischer Art.

Saftiger Schweinenacken

Und wozu rät der Experte allen, die beim Pfälzer Barbecue auf ein gutes Stück Fleisch setzen möchten? „Rinderfilet ist definitiv zu schade für den Grill, aber ein schönes durchwachseses Rumpsteak passt prima“, findet der Metzgermeister. Vom Schwein ziehe er fürs Grillen den saftigen Nacken einem Rückensteak vor, wie er betont: „Das Steak wird gerne trocken.“ Wer das Grillfleisch selbst einlegen möchte, kann wie Hambel eine Marinade aus süßem und scharfem Paprikapulver, Pfeffer, feingemahlener Muskatnuss und Salz sowie Rapsöl anrühren. Damit könne man das Fleisch ein, zwei Tage lang vakuumieren, was den Geschmack verbessere. Zwiebeln und Kräuter lässt er bei der Marinade weg: „Die verbrennen auf dem Rost relativ schnell.“ Die Zwiebeln dünste er extra an und reiche sie getrennt zum Fleisch. | Gisela Huwig

REZEPT-TIPPS



Passende Beilage: Grillgemüse.

| Foto: azurita - stock.adobe.com

Von Küchenchef Thomas Siegle, „Hambels Restaurant“

Knoblauch-Dip

Zutaten für vier Personen: 200 g Frischkäse Natur, 100 g Salatmayonnaise, 250 g Quark (40% Fett), 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Knoblauch klein schneiden und mit dem Messerrücken zerdrücken. Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Stunde kühl stellen.

Mediterranes Gemüse

Zutaten für vier Personen: 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 grüne Paprika, 2 mittelgroße grüne Zucchini, 1 mittelgroße gelbe Zucchini, 1 kleine Aubergine, 3 Eschallotten, 4 EL Olivenöl, 4 mittelgroße Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Zitronenthymian, 1 Zweig frischer Majoran

Zubereitung: Eschallotten schälen und fein würfeln. Paprika vom Kerngehäuse befreien und wie Zucchini in gleichmäßig große Würfel schneiden. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln. Olivenöl erhitzen, Eschallotten glasig anschwitzen, Paprika und Zucchini zugeben und scharf anbraten. Zum Schluss Tomaten, Majoran und Zitronenthymian hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, einmal kurz aufkochen lassen.

Weinempfehlung zum Grillgemüse von Sommelière Natalie Lumpp: ein Sauvignon Blanc (weitere Tipps: Seite 11). | wig

KONTAKT UND TERMINE

Metzgerei Hambel

Hintergasse 1, Wachenheim/Weinstraße, geöffnet: Mo, Di, Do, Fr 8-18.30, Mi + Sa 8-13 Uhr, Infos: 06322 4613, info@hambel.de, metzgerei-hambel.de.

Der Metzgerei ist ein Lokal angeschlossen, in dem Küchenchef Thomas Siegle haus-eigene Produkte auf den Teller bringt, etwa im Saumagenrondell mit verschiedenen Variationen des Klassikers (36 Euro für zwei Personen plus Aufpreis für zusätzliche Teller), aber auch mediterrane Köstlichkeiten und vegetarische Gerichte serviert: Bahnhofstr. 17, Wachenheim/Weinstraße, Reservierungen: 06322 9563340, restaurant@hambel.de, geöffnet: Di + Mi 11.30-14.30, Do, Fr + Sa 11.30-14.30 sowie 17.30-23 Uhr

Meisterkurse für Grillfans

Bei der Grill-Akademie in **Walch's Gewölbekeller in Speyer** gibt es ein Sechs-Gänge-Menü mit Lachs vom Beefer, Rinderfilet aus dem Smoker und Entrecote vom Grill: Do 22.8., 18-21 Uhr, 159 Euro pro Person inklusive Getränken; Termine für Gruppen auf Anfrage: info@gewoelbekeller-speyer.de. Info: gewoelbekeller-speyer.de

Grillkurse mit verschiedenen Schwerpunkten veranstaltet die 1. Mannheimer Kochschule im **Kochgut Friedelsheim**, etwa das Burger-Seminar (Sa 14.9., 17 Uhr, 139 Euro) und das Herbst-Special mit Rehrücken, Wildpralinen und Rind vom Grill, Smoker und Holzofen (21.9., 17 Uhr, 169 Euro). Infos: www.mannheimerkochschule.de | wig

GRILLEN AUF PFÄLZISCH: EMPFEHLUNGEN VON SOMMELIÈRE NATALIE LUMPP

»Rosé ist der Sommerwein«

Sie gilt als eine der führenden Weinexpertinnen Deutschlands und ist auch mit der Pfälzer Weinlandschaft bestens vertraut. Und die Spezialitäten von Metzgermeister Klaus Hambel kennt Sommelière Natalie Lumpp von gemeinsamen Veranstaltungen, etwa im Kochgut Friedelsheim. So muss sie denn für ihre Weinempfehlung zum Hambelschen gegrillten Sommer-Saumagen mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Chili (siehe Seite 10) nicht lange überlegen: „Zur Würze und Schärfe von getrockneten Tomaten und Chili passt ein leichter Wein mit etwas Restsüße“, erklärt sie und empfiehlt einen Riesling Kabinett oder eine fruchtige Scheurebe. Mit Bratwurst harmoniert Lumpp zufolge ein Grauburgunder, während ein leichter Rotwein, etwa ein Spätburgunder oder ein Portugieser, gut zu Grillsteaks passe. Für Fleisch vom Beefeier und aus dem Smoker wie Dry Aged Beef empfiehlt die Sommelière beispielsweise die Rotweine vom Grünstadter Weingut Metzger.

Beim Rotwein bricht man laut Lumpp im Sommer mit alten Traditionen: Sie kommen aus dem Kühlschrank auf den Tisch. „Wenn man die Roten gekühlt serviert, kommt die Frucht besser zur Geltung“, erörtert die Fachfrau: „Nur Mut!“ In Spanien serviere man im Sommer sogar die schweren Rotweine mit nur acht bis zehn Grad Celsius. „Zwölf Grad tut einem Rotwein keinen Abbruch“, schmunzelt sie.

Ganz allgemein folgt ihre Expertise für die Weinbegleitung zum Grillen dem landläufigen Trend: „Leichte, elegante und nicht zu schwere Weine mit mo-



Empfehlte gekühlte Rote und Rosés für die Grillparty: Sommelière Natalie Lumpp.

| Foto: Armin Faber/frei

deratem Alkohol-Gehalt“ seien jetzt angesagt. „Der Sommerwein schlechthin ist der Rosé.“ Er sei mediterran und zaubere beim Grillfest Urlaubsatmosphäre. Einstige Bedenken, Rosé sei nicht Fisch, nicht Fleisch seien längst überholt. „Beim Rosé tut sich grad viel in der Pfalz. Die Qualität der Pfälzer Rosés ist heute so gut, sie sind so animierend, fruchtig und sauber, dass sie wirklich zu allem passen.“ Ganz unkompliziert und nach Gusto könne man etwa eine Scheibe Zitrone, Eiswürfel und Tonic-Wasser in den Wein geben.

LumpPs aktuelle Lieblingsrosés kommen aus der Südpfalz. Als Beispiele nennt sie den „G.“ aus dem Weingut Graf von Weyher und die „sehr guten“

Rosés vom Weingut Wörner in Edesheim und von Karl Pfaffmann in Walsheim. „Aber eigentlich haben heute alle Weingüter super Rosé-Weine“, betont die Expertin.

Der Rosé zum Grillgenuss darf übrigens gerne prickeln: „Zum Essen passt ein Sekt prima“, meint Lumpp und findet zu Grillspezialitäten vor allem Rosé-Sekte „spannend“ – und sie adeln obendrein die Bratwurst. | wig

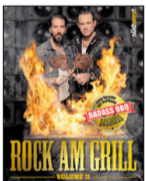
INFO

Vorschau: »Weinerlebnis und Wurstgenuss« mit einem Menü von Metzgermeister Klaus Hambel und Weinempfehlungen von Natalie Lumpp: 15.2.25, 18.30 Uhr, Friedelsheim, Kochgut, Buchung (179 Euro): www.mannheimerkochschule.de

ÜBERN TELLERRAND: GRILLEN WIE DIE ROCKSTARS

Grillbuch von The Bosshoss

Sie machen nicht nur Rockmusik, sondern lassen sich auch beim Grillen davon inspirieren. So stellt es sich zumindest im neuen Grillbuch von The Bosshoss dar, das mit Soundtrack- und Getränketipps von Stout bis Whisky angereichert ist. Die Rezepte selbst reichen von Early-Morning-Spezialitäten wie „Hey Joe Hangover Breakfast & Salsa Mexicana“ über „Set Me On Fire Steak Mucha Suerte & Hot Tequila Mayo“ sowie vegane Gerichte wie „Keep on Dancing Sloppy-Joe-Burger“ für „High Noon“ und „Sunset“ bis hin zu



„Late-Night“-Schmankerln wie unserem Rezepttipp:

Bacon Chocolate Sticks

»State Fair of Texas«

Zutaten für vier Spieße: 1 TL Salz, ½ TL schwarzer Pfeffer, ½ TL Chiliflocken, 1 TL Paprikapulver, ½ TL Knoblauchpulver, ½ TL Zwiebelpulver, 4 dicke Scheiben Schweinebauch, 100 g dunkle Schokolade.

Zubereitung: Gewürze vermengen und Schweinebauch damit würzen. Auf vier Spieße stecken und mit geschlossenem Deckel bei 180 °C knusprig grillen (15-20 Minuten), dabei öfter wenden. Schokolade hacken, am Grillrand langsam schmelzen lassen. Spieße damit beträufeln.



Speck-Schoko-Spieße. | Foto: Hubertus Schüler/Südwest Verlag

The Bosshoss: „Rock am Grill Vol. 2“, Südwest Verlag, 2024, Hardcover, 176 S., 26 Euro | wig

Urlaub von 15.-30. Juli
Für Sie offen: Mi. - So. von 11 - 18 Uhr

Mittwoch = Biker Day
Für die Radfahrer abends länger auf

Donnerstag = Schnitzel-Tag

Freitag = Fisch-Tag und Dampfudel-Tag

Wildhaus
Lambertskreuz

Tel. 06321 188847
www.lambertskreuz.eu

WINZER stuben WEICK
KALLSTADT/Pfalz

Weinstraße 126
Kallstadt/Pfalz
Telefon 06322 53 00

Pfifferlingszeit bei Weicks
Betriebsferien 15. Juli 2024 bis einschl. 1. August 2024

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet
Montag + Dienstag Ruhetage!

Wir freuen uns auf Sie, Fam. Weick & Mitarbeiter

WALDGASTSTÄTTE ZUM VOGELPARK
Am Waldfestplatz 2
67105 Schifferstadt
Tel. 06235 4910717

WO MAN EINKEHRT
steht im LEO, wo sonst!

LEO – DAS FREIZEITMAGAZIN FÜR DIE PFALZ!

Fr. 12.07. Backfisch mit selbstgemachtem Kartoffelsalat 10,90 €
Sa. 13.07. - So. 14.07. Spareribs mit BBQ-Soße und Pommes 12,90 €
Seehechtfilet mit Gemüse und Bratkartoffeln 16,50 €
Di. 16.07. Rahmschnitzel mit Pommes und Salat 8,90 €
Mi. 17.07. Kesselgulasch mit Spätzle und Salat 8,90 €
Do. 18.07. Hackrollbraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei 8,90 €
Jeden Mi. u. Fr. Selbstgemachte Dampfudeln mit Kartoffelsuppe und Soße 8,00 €
Neu bei uns: VEGANE Dampfudeln
Täglich: Frühstück ab 3,90 € und selbstgemachte Kuchen auch zum Mitnehmen.
Alle Angebote solange Vorrat reicht.
Montag Ruhetag

PETRI PFALZ

SOMMERFEST & JAHRGANGSPRÄSENTATION

12.07. - 14.07.2024

FR ab 16.00 Uhr | SA ab 14.00 Uhr | SO ab 11.00 Uhr
Samstag: Livemusik von Twist&Shout ab 18.00 Uhr
Sonntag: Live Jazz im Weingut ab 13.00 Uhr

Sommerliche Köstlichkeiten
von GutGemacht Catering, Bad Dürkheim

Weinstraße 43 | Herxheim am Berg | www.weingut-petri.de



GIES-DÜPPEL

HOFFEST 19. - 21. JULI

ÖFFNUNGSZEITEN WEINAUSSCHANK + SPEISEN
> Fr. 16 - 23 Uhr, > Sa. 11 - 23 Uhr, > So. 11 - 19 Uhr
Gaumenfreunde-Catering, Infos unter www.gies-dueppel.de

EXTRA AM SAMSTAG + SONNTAG VON 14 - 17 UHR
> Präsentation der Weingutskollektion

Am Rosenberg 5 · 76831 Birkweiler · Tel. 06345-919156 · info@gies-dueppel.de

Naturfreundehaus Oppauer Haus · Fam. Hensel & Team
Im Pferchtal · 67157 Wachenheim · Tel.: 0 63 22 12 88

Musik-Event
Sonntag 14.07. mit der Band
„The Guitar Tigers“
ab ca. 12:00 Uhr

Für Speis und Trank sorgt das Team vom Oppauer Haus

„Just good music“
The Guitar Tigers