

# Mit dem Segway zur Schneckenfarm

Pfalz Besuch in zwei familiengeführten Hotels, die dem Gast mehr als Kost und Logis bieten

VON PETRA NEUMANN-PRYSTAJ

Die sonnenverwöhnte Pfalz ist bekannt für frühe Mandelblüte, Wein, Saumagen, 150 Winterfeste und ein gut ausgebauten Wanderwegenetz. Der Weinort Asselheim hat vor Kurzem die Schnecke als den Inbegriff von Entschleunigung und „Slow Food“ entdeckt.

Ein zweifarbiges, stilisiertes Schneckenhaus ist das Logo des Logis-Pfalzhotels in Asselheim und weist auf das Alleinstellungsmerkmal des kleinen Weinortes hin. Seniorchef Stefan Charlier hat diesem Vorort von Grünstadt nämlich zu einer – nicht nur kulinarischen – Attraktion verholfen: der ersten und einzigen Schneckenfarm von Rheinland-Pfalz.

Kreativ haben einige Bewohner des 4000-Seelen-Ortes seine Schnecken-Idee aufgegriffen, und so läuft man in den Sträßchen an Wänden vorbei, die mit Schneckenmotiven bemalt sind. Auf Weinfesten wirbt eine „Schneckenkönigin“ mit Schneckenfühler-Krönchen für „Pfalzschnecken“ aus Asselheim.

Alles begann mit einer Anzeige, die der Koch, Konditor und Hotelier Stefan Charlier vor einigen Jahren im Internet entdeckte. Darin wurde ein Seminar angepriesen, bei dem man das Züch-



**Gelungene Balance:** Segway-Tour durch die Weinberge von Asselheim, vorne die Autorin des Reiseberichts. FOTO: GERALD BLOCK

ten von Weinbergschnecken lernen konnte. Schnecken gehörten immer schon zu seinen Lieblingstieren. „Wenn man meinem Vater eine Freude machen wollte, hat man ihm früher Schnecken geschenkt“, erzählt seine 35 Jahre alte Tochter Patricia, die das 88-Zimmer-Logis-Pfalzhotel mit Restaurant, Weinstube, sechzehn Tagungsräumen und Wellness-Bereich jetzt gemeinsam mit

ihrem Mann Thomas weiterführt. Sie meint allerdings Deko-Schnecken aus Keramik, Metall oder Holz.

## Delikatesse mit hohem Proteinwert

Zusammen mit weiteren 20 Interessenten meldeten sich der Hotelier und seine Frau Gabriele für das Seminar am Bodensee an – aus Neugier, aber auch, weil der Seniorchef Gefallen an der Idee fand, seine Hotelküche um Schneckenspezialitäten zu erweitern. Das würde auch mehr französische Gäste nach Asselheim locken, denn schließlich ist das Elsass nicht weit, und von jeher gelten dort Weinbergschnecken als Delikatesse. Gesund sind sie obendrein, weil ihr Fleisch einen hohen Proteinwert, einen geringen Fettanteil und kein Cholesterin hat.

Seit 2007 züchtet Charlier auf seiner Farm, die nur 600 Meter vom Hotel entfernt ist, die Sorten Helix aspersa (gefleckte Weinbergschnecke) und Helix pomatia (Burgunderschnecke). Etwa 60.000 Exemplare knabbern sich durch die Freilandbeete auf dem 3000 Quadratmeter großen Grundstück am Fuß der Asselheimer Weinberge.

Jeden Sonntag von Mai bis Oktober führen Charlier und seine Frau Besucher durch das umzäunte Farmgelände und begrüßen sie mit einem Aperitif namens „Pfalzschnecken-Secco“,

den der Winzer Bernd Triebel für sie kreierte hat. Im Herbst werden die Schnecken eingesammelt und in einem Gemüsesud eingekocht. Nur der Fuß der Schnecke landet später, nach gründlichster Reinigung, auf dem Teller des Gastes. Charlier kennt 65 verschiedene Zubereitungsarten und hat alle in seinem Schneckenkochbuch veröffentlicht. Wer sich aber partout nicht mit dem Gedanken anfreunden kann, einen Schneckenfuß auf der Zunge zu spüren, greift dankbar zur süßen Alternative: Rosinen-, Mohn- oder Apfelschnecke.

Asselheim hat seinen Besuchern noch eine zweite Besonderheit zu bieten: Auf einem Segway können sie kreuz und quer durch die Weinberge flitzen und von den höchsten Erhebungen aus die Pfälzer Landschaft überblicken. Jeder, der zum ersten Mal auf einem solchen Elektro-Gefährt steht, hat ein mulmiges Gefühl. Aber nach ein paar Proberunden auf Manfred Eibels Innenhof steigt das Selbstvertrauen. Von ihm angeführt, wagt sich schließlich eine kleine Karawane von Segwayfahrern hinaus auf die schmale, von parkenden Autos gesäumte Straße. Dorfwohner bleiben stehen, lächeln amüsiert und grüßen. Auf asphaltierten Wegen bewältigen die geräuschlosen Personaltransporter mühelos die ersten Steigungen, und es macht allen Riesenspaß, die Geschwindigkeit allein durch die Verlagerung des Gewichts zu steigern. Der Körper lernt intuitiv, worauf es dabei ankommt.

Nur vor der ersten steilen Abfahrt meldet sich wieder die Angst, weil es ja keine Bremse gibt, auf die man jetzt treten könnte. Der Kopf will nicht so recht glauben, dass die Geschwindigkeit schon durch ein leichtes Zurücklehnen gedrosselt werden kann. Da hilft nur das Vertrauen in die Technik. Tatsächlich, das Gefährt rumpelt wie gewünscht ganz gemächlich und gut beherrschbar bergab. Der kräftesparende Ausflug zu Dornfelder, Grauburgunder und Riesling endet in der Schneckenfarm, wo die Charliers schon mit einem Erfrischungsgetränk auf die Ausflügler warten.

In ihrem Hotel wird die Asselheimer Entschleunigungskur in anderer Form, nämlich im Wellnessbereich „Palavita Spa“ fortgesetzt – in der Sauna, bei der Traubenkernölmassage oder im Wasserbett mit Massagefunktion. Seit 2012 ist das Traditionshaus, das seit über 40 Jahren von der

# Wiege der Demokratie

HAMBACHER SCHLOSS Historische Gedenkstätte, Kulturhaus und Ausflugsziel

Zusammen mit der Frankfurter Paulskirche und dem Reichstag in Berlin zählt das Hambacher Schloss am Pfälzer Wald zu den wichtigsten Bauten der deutschen Demokratiegeschichte.



In alter Pracht: Das Hambacher Schloss wurde aufwendig renoviert.

FOTOS: PETRA NEUMANN-PRYSTAJ

Das Hambacher Schloss am Oststrand des Haardtgebirges hat sein Erscheinungsbild im Lauf der Jahrhunderte mehrfach verändert. Aus der Kästenburg (1400) wurde die Maxburg (1845). Heute beherbergt das umfassend renovierte repräsentative Gebäude im neugotischen Stil einen neuen Festsaal, ein Museum und sogar ein Trauzimmer.

In der Ausstellung „Hinauf, hinauf zum Schloss!“ wird an das historische Hambacher Fest erinnert. Kostbarstes Ausstellungsstück ist die Dauerleihgabe einer Pfälzer Familie: eine von der Trikolore inspirierte Originalfahne in Schwarz, Rot und Goldfäden, die am 27. Mai 1832 von Neustadt zum Schloss heraufgetragen und anschließend von Generation zu Generation innerhalb der Familie weitervererbt wurde. Sie trägt die Aufschrift „Deutschlands Wiedergeburt“.

Die rund 30.000 Menschen, die damals aus Deutschland, Frankreich und Polen zum „Hambacher Fest“ strömten, stellten sich nämlich, das Mittel-

alter erklärend, ein neues Heiliges Römisches Reich Deutscher Nation vor. Zu den wichtigsten Forderungen, die die Patrioten bei der als Volksfest getarnten politischen Veranstaltung stellten, gehörte die Meinungs- und Pressefreiheit, die Gleichheit der Geschlechter, Toleranz und Demokratie. Bundespräsident Theodor Heuß bezeichnete das Hambacher Schloss als „Wiege der deutschen Demokratie“. Das Schloss ist heute ein Veranstaltungsort für Konzerte, Vorträge, Tagungen und ein lohnendes Ausflugsziel.

Das Schloss mit dem separaten „Restaurant 1832“ gehört zu Neustadt an der Weinstraße und ist von April bis Oktober von 10 bis 18 Uhr und von November bis März von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Stündlich gibt es öffentliche Führungen. pep

Familie Charlier geführt wird und 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat, Mitglied im Logis-Hotelnetzwerk.

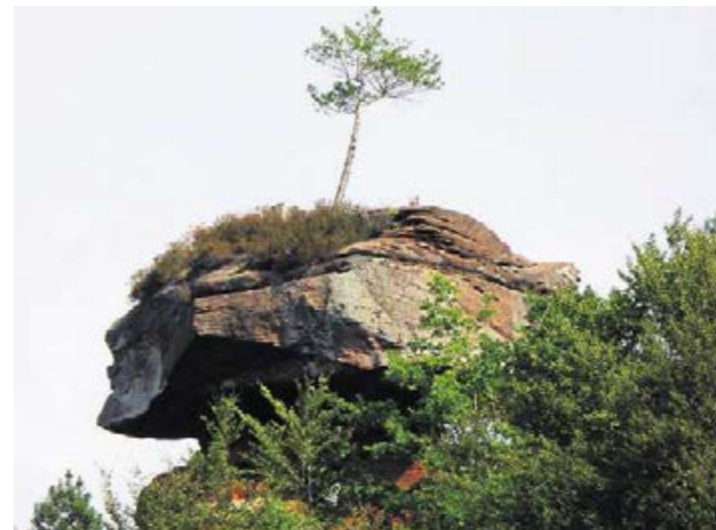
Pfälzer sind Genussmenschen. Ihre Liebe zu Frankreich und zur feinen französischen Küche haben die Charliers mit der Familie Ulses (Landhaus Am Hirschhorn) in Wilgartswiesen in der Südpfalz gemeinsam, die sich 2012 ebenfalls der Logis-Kette angeschlossen hat. Auch Hotelier und Koch Oliver Ulses kommt auf ausgefallene Servierideen. Er tischt Gazpacho im Einmachgläschen mit Bügelverschluss auf und präsentiert eine selbst gemachte Soße in einer Tube. Oder er verblüfft seine Gäste mit Gänseblümcheneis. Seine Bratwürste lässt er vom Metzger seines Vertrauens mit Zutaten würzen, die er selbst zusammensetzt.

Tochter Nadine Ulses (27) hat eine Sommelière-Ausbildung gemacht und sich auf Weingütern in Neuseeland weitergebildet. Manchmal fordert sie die Fantasie und die Kochkünste des Vaters heraus, indem sie ihm nur die Weine für die einzelnen Gänge vorgibt. Die dazu passenden Speisen aus der feinen „Cross Over“-Küche – einer Verschmelzung regionaler und internatio-

ner Produkte – soll er dazu erfinden. Ganz nebenbei erwähnen die Ulses noch, dass sie die größte Champagner-Karte der Pfalz vorweisen können.

In ihrem Hotel mit 17 Doppelzimmern in sechs verschiedenen Kategorien wollen sie ihren Gästen mehr als Kost und Logis bieten. Deshalb haben sie im Souterrain einen Wellnessbereich mit 600 Quadratmeter großem Hallenbad, Wintergarten und Liegewiese eingerichtet. Hier wird die hawaiianische Tiki-Muschel-Massage zelebriert, für die heiße Steine und eisgekühlte Muscheln – einige glatt, andere mit Noppen – als durchblutungsfördernde Massagehilfen gegen Verspannungen eingesetzt werden.

Chefin Gabriele Ulses lässt es sich nicht nehmen, ihren Gästen die schönsten Wanderwege zu zeigen und sie zum 1909 erbauten Luitpoldturm zu begleiten, einem Aussichtsturm mit Rundumblick auf den Pfälzer Wald. Der Rückweg führt an einem Buntsandsteinfelsen vorbei, der wegen seiner Form vom Volksmund „Teufelstisch“ genannt wird. Nach einer solchen Tour freut man sich doppelt auf Oliver Ulses Küchenkreationen und die passenden, von seiner Tochter ausgesuchten Weine.



Teufelstisch: Markanter Buntsandsteinfelsen im Pfälzer Wald.

## „Logis“-Hotels jetzt auch in Deutschland

Fast jeder Frankreichtourist kennt die Marke „Logis (de France)“. Seit 2008 heißt die Kooperation, deren Zentrale sich in Paris befindet, nur noch „Logis“ und konnte für ihr Konzept Hoteliers anderer Länder, darunter Deutschland, als Mitglieder dazugewinnen. Jedes Hotel – das ist die Bedingung – muss von den Inhabern geführt werden und vier Kriterien erfüllen: Der Gast wird persönlich empfangen, die Unterkunft ist authentisch

und geschmackvoll eingerichtet, die Küche regional inspiriert, und der Gast wird bei seiner Freizeitgestaltung persönlich beraten.

Unterkünfte und Küchenleistung sind klassifiziert – die Skala reicht von der preiswerten Herberge „mit besonderem Charme und garantiertem Komfort“ bis zum „Betrieb erster Qualität“. Näheres über die „Logis“-Hotels findet man im Internet unter [www.logishotels.com](http://www.logishotels.com). pep



**Schneckenzüchter:** Stefan Charlier auf seiner Schneckenfarm in Asselheim. Die Schnecken halten sich unter den Brettern auf. FOTO: PETRA NEUMANN-PRYSTAJ