

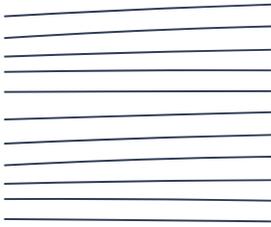
Eine kulinarische Radreise durch die Pfalz

Schlemmend und radelnd durch die deutsche Toskana

Text: Lisa Klinger / eurobike.at

Beinahe könnte man sich vom Chamäleon Deutschlands täuschen lassen und denken, man befände sich in Wahrheit im schönen Italien. Denn blühende Mandelbäume, den exotischen Anblick von Kiwipflanzen und den betörenden Duft von reifen Feigen verbindet man nicht sofort mit der Bundesrepublik. Und gerade deswegen zählt die Pfalz zu den beliebtesten Radreise-Regionen Süddeutschlands.

Besonders den Feinschmeckern, Gourmets und Kulinarikern unter Ihnen möchten wir die Pfalz als Radreiseziel ans Herz legen. Denn wie schon Johann Wolfgang von Goethe richtig sagte, ist das Leben zu kurz, um schlechten Wein zu trinken und wer von Ihnen kann schon einem richtig guten Essen widerstehen? Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise, die Sie sowohl auf kulinarischer als auch auf kultureller Ebene berühren wird.



Ein Leben ohne Riesling ist möglich – aber langweilig!

Wussten Sie übrigens, dass die Pfalz das größte Anbaugebiet der Welt für Riesling ist? Auf rund 6000 Hektar wird die beliebteste Rebsorte der Pfalz angebaut und kultiviert. Mit sehr viel Erfolg, möchte man meinen, denn schließlich gehören die Pfalz und der Riesling zusammen wie Bayern und die Weißwurst. Deshalb sind es besonders Rad- & Weinreisen wie die „Pfälzer Weinsternfahrt“ von Eurobike oder die Tour „Neckar, Rhein & Reben“, die bei den Weinliebhabern unter den Eurobike-Gästen wahre Begeisterungstürme auslösen.

Vom Arme-Leute-Essen zum Leibgericht des Bundeskanzlers

Wenn man sich auf eine Reise in die Pfalz begibt, kommt man nicht darum herum, ein Gericht zu versuchen, das einem vielleicht nicht sofort ins Auge stechen würde: Die Rede ist vom Pfälzer Saumagen. Doch auch wenn der Name nicht sonderlich appetitanregend ist, so sind es doch, wie so oft im Leben, die inneren Werte, die wichtig sind. Im Grunde ist der Pfälzer Saumagen eine Art grobe Wurst, die aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Brät und aromatischen Gewürzen besteht. Ob kalt oder warm serviert, der Saumagen ist DIE Spezialität der Pfalz und ist dort beinahe auf jeder Speisekarte zu finden.



Leckereien am Radwegesrand

Doch egal wohin man in der Pfalz auch kommt, für beste Verpflegung ist immer gesorgt. Die Eurobike Radreise „Pfälzer Radrundfahrt sportiv“ führt Sie beispielsweise nach Neustadt an der Weinstraße, wo Sie außer den hervorragenden Weinen auch unbedingt die himmlischen Dampfnudeln mit Weinsauce probieren sollten. Bei einem Besuch der Domstadt Speyer auf der Eurobike Radreise „Speyer – Heidelberg – Worms“ sollte man genügend Zeit einräumen, um sich durch die Spezialitäten der Region zu schlemmen. Flääschknepf (Fleischknödel mit Meerrettichsauce), Grumbeersupp mit Quetschekuche (Kartoffelkuchen und Zwetschgenkuchen) und Kesselfleisch sind nur einige der kulinarischen Verführungen, auf die Sie in der Pfalz treffen werden. Dazu noch ein Glas Neie Woi (Neuer Wein, Federweißer) und das Menü ist vollkommen! Wohl bekomm's!

→ bit.ly/eurobike_pfalz

