

LOKALTERMIN: FISCHRESTAURANT »ALTE POST« IN LUSTADT

In vielen Variationen

Für seinen Handkees und das dazugehörige Fescht ist Lustadt fast schon berühmt. Jetzt könnte der kulinarische Bekanntheitsgrad der Gemeinde in der Südpfalz durch Fisch noch weiter anwachsen. Denn seit drei Jahren betreiben Gisela Meier und Peter Theis in dem mehr als 100 Jahre alten ehemaligen Postgebäude in der Bahnhofstraße, von dem noch viele Elemente sichtbar sind, ein Restaurant, in dem Forelle, Bachsaibling, Zander und Co. in vielfältigen und geschmackvollen Variationen auf den Teller kommen. Zu einem Preis-Leistungs-Verhältnis, das mehr als einen Besuch lohnt.

Schon 2003 hatten der gelernter Bankkaufmann und seine Lebensgefährtin die Idee, „mal was völlig anderes“ zu machen. Und da beide eine Neigung für die Fischerei und für gutes Essen haben, war es mehr als naheliegend, ein Fischrestaurant zu eröffnen. Und der Name war auch schnell gefunden: „Alte Post“.

Im großen Hof haben die Betreiber eine schmucke Terrasse eingerichtet, auf der bis zu 40 Gäs-



Fisch im Blickpunkt: als Malerei im Restaurant und in seiner natürlichen Schönheit auf dem Teller.

| Fotos: Kray-Iversen

te Platz finden. Und wenn die Glück haben, werden sie von Hertha bedient, der Service-Seele des Hauses. Die wird demnächst 71 Jahre alt, strahlt eine angenehme Ruhe aus und ist sich für einen netten, lustigen Plausch nie zu schade. Und man hört ihre gerne zu, während man auf das Essen wartet, das Gisela Meier zubereitet. Letztere hat sich ihr Wissen



Vegetarisches und wenige Fleischgerichte finden sich auch auf der Karte. Entscheiden sollte man sich jedoch eher für Fisch. Den bezieht Gisela Meier und Peter Theis aus Bayern, dem Schwarzwald und der Oberpfalz, serviert wird je nach Saison – derzeit zum Beispiel Bachsaibling oder Forelle, die als ganzer Fisch und dennoch praktisch grätenfrei serviert werden. Dazu zum Beispiel ein kräftiges Orangen-Ingwer-Sößchen, bei dem die Köchin einmal mehr ihr handwerkliches Können zeigt. Das ist durchaus wörtlich zu nehmen, denn alles, was ihre Küche verlässt, ist von ihr selbst hergestellt – bis zum Karottensalat oder einem fruchtigen Preiselbeermeerrettich, den es im Winter zum – natürlich ebenfalls von ihr selbst – geräucherten Fisch gibt.

Bei den Weinen vertrauen die Hausherrn auf Lustadter Winzer und auf namhafte aus der Pfalz. Zu einem zapffrischen Bellheimer sollte zurückgreifen, wer einen eingelegten Fisch probiert. Gerade im Sommer eine gelungene Kombination. | Markus Giffhorn

INFO

Fischrestaurant »Alte Post«, Bahnhofstraße 24, 67363 Lustadt, Telefon: 06347 700667, Internet: www.altepostlustadt.de, Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag ab 17.30 Uhr, Freitag, Sonntag und Feiertage auch 11.30 - 14.30 Uhr

SAISONSTART: SPARGELZEIT BEGINNT

Zeigt Köpfcchen

SPARGELFESTE

Gönnheim

24.-26.4., Spargelhof Walter in Gönnheim, Kulinarisches, Spargelwett-schälern (Fr 17 Uhr), Spargelwanderung (Sa 10 Uhr), Infos: 06322 66964, www.spargelhof-walter.de

Dudenhofen

12.-14.6., Festplatz, Kulinarisches, Live-Musik, 1. Rheinland-Pfälzische Spargelschälmeisterschaften (So 14 - 17.30 Uhr), Infos: 06232 68007, www.spargel-fest09.de, www.spargelwett-schaelen.de; Spargelessen in der Festhalle ab 26.4. jeden Sonntag zwischen 11 und 14 Uhr, Stangenspargel mit Schweineschnitzel oder gekochtem Schinken, Spargelsalat oder -gemüse, Info: 06232 94144

Menschen in gebückter Haltung: die Spargelstecher sind am Werk. Und das bereits vor dem ersten offiziellen Pfälzer Spargelstich am 22. April. Dass das Gemüse mit Köpfcchen schon länger bei den Gemüsehändlern in den Regalen liegt, haben Genießer den Anbaumethoden zu verdanken. Denn mittlerweile wachsen die edlen Stangen häufig auch in sogenannten Tunnels, in denen schon früher höhere Temperaturen möglich sind, die der Spargel zum Wachsen braucht. Wie man den am schnellsten schält, können sich Besucher bei Schälwettbewerb anschauen – etwa bei den 1. Rheinland-Pfälzischen Meisterschaften in Dudenhofen. | leo



Es ist wieder Zeit: Spargelzeit.

| Archivfoto: LandryK

ZUM NACHKOCHEN

Spargel-Curry:

Zutaten für vier Personen:

1,5 kg Spargel, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 1 EL Butterschmalz, 3 TL mildes Currypulver, 100 ml Apfelwein (Most), 175 ml Gemüsefond, 150 g Creme fraîche, 1 EL Speisestärke, Pfeffer, Muskat, 1 Bund Koriandergrün

Zubereitung:

Den Spargel schräg in etwa vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den Frühlingszwiebeln nur den weißen Teil längs halbieren. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Frühlingszwie-

beln darin eine Minute braten und mit Curry bestäuben, kurz andünsten. Mit Most und Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Den Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt zehn Minuten kochen. Creme fraîche unter die Sauce ziehen. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, unter die Sauce rühren und aufkochen. Mit Salz, Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und über das Spargelcurry streuen. Mit Reis servieren. | leo

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die vier Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“ und „Ganz Gourmet“. Entsprechende Logos zeigen auf den ersten Blick, um welche Art von Gastronomie es sich handelt. Alle „Lokaltermine“ werden anonym wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speiseangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis wählt die Redaktion die Lokale aus.



Nicht alltäglich

rund ums Thema Fisch zusammen mit ihrem Partner bei Kursen und Seminaren der Landesfischereianstalt Bayern angeeignet. Erfolgreich, wie sich schon bei der Vorspeise zeigt. Neuseeländische Grünschalmuscheln kommen in würziger Kräuterbutter auf den Tisch, die Salzwassergarnelen in einer pffrigen Sauce mit Ingwer und Cayenne-Pfeffer.



Platz an der Sonne: die Terrasse der „Alten Post“.

**LEO – DAS FREIZEITMAGAZIN FÜR DIE PFALZ!
JEDEN DONNERSTAG IN DER RHEINPFALZ.**

**AUSFLUGSTIPPS?
STEHEN IM LEO, WO SONST!**

Für uns hier. **DIE RHEINPFALZ**

LEO