

Sich etwas Gutes gönnen: „Kulinarische Genüsse aus dem Soonwald“

Kann man sich auf den Winter freuen? Ja, man kann, wenn man den Soonwald vor der Tür hat. Es gibt viele gute Gründe dafür, denn der Winter ist alles andere als nur ein ungemütlicher Übergang zum Frühjahr. Eher das Gegenteil ist der Fall. Nie ist die Luft so klar und frisch, wie im Winter und selten hat man so viele Gelegenheiten, es sich so richtig gemütlich zu machen. Und das gelingt besonders gut, wenn man vorher im Freien war. Also nichts wie hoch vom Sofa zu einem kleinen kulinarischen Soonwaldausflug mit "soo" gesunden Erlebniseinkäufen, leckeren Verkostungen und netten Begegnungen. Anschließend kann man es sich mit all den verführerischen Mitbringsel zu Hause gemütlich machen.

Eine Einladung zum "Autowandern" mit gutem Gewissen

Man erinnert sich doch gerne an die Sonntagsausflüge der 50er oder 60er Jahre, als die Autos noch kleiner und die Motoren noch langsamer waren. Es gab genügend Zeit für neugierige Blicke aus dem Fenster, denn es ging gemächlich voran. Warum nicht einmal diese genüssliche Form der automobilen Fortbewegung wieder aufleben lassen? Damals saß meist das Familienoberhaupt am Steuer, die Ehefrau daneben und die Kinder hinten. Beim Käfer sogar im Kofferraum unter dem Heckfenster. Die Reiseziele im Soonwald hießen damals "Restaurant Waldfriede" oder "Trifthütte". Beide Adressen der gutbürgerlichen Küche gibt es heute leider nicht mehr und auch der VW-Käfer mit dem offenen Stauraum hinter den Sitzen ist inzwischen ein rares Sammlerstück. Aber "Autowandern", das geht auch heute noch, wenn man das Gaspedal und den Geldbeutel schont und bedächtig über die schmalen Soonwaldstraßen - ganz ohne Mittelstreifen - von Dorf zu Dorf fährt. Entlang der sanften Hügel und Streuobstwiesen wird wieder der Weg das Ziel; ganz aktuell statt der Be-schleunigung mit der Ent-schleunigung auf wenigen Kilometern. Auch die kulinarischen Ziele sind noch da, man muss

nur wissen wo. Hier dazu drei bewährte Empfehlungen: keine Gaststätten, sondern Einkaufsstätten.

Der beste "Saftladen" der Region

Die Reise in die nahe Heimat führt an den südlichen Soonwaldrand. Dort ist das Klima mild, die Sonne scheint oft und es regnet selten. Unser erstes Ziel ist das Dorf Gebroth, berühmt für den besten "Saftladen" der Region. Die moderne Kelterei Merg liegt etwas außerhalb, weithin sichtbar durch ein hohes großes Storchennest; ihre Adresse: Fruchtkelterei Merg, Lindenstrasse 23. Dort lebt und arbeitet das Ehepaar Antje und Rolf Merg mit seinen Töchtern Marie und Sofie, beide studierte Expertinnen für die Fruchtsaft-Kelbertechnik. Alle vier sind bekennende SoonwälderInnen, fühlen sich hier pudelwohl und wollen bleiben - auch die junge Generation.

Tierische Mitbewohner

Auf dem Hof angekommen, grüßen zuerst die Hühner und im Sommer ein Storchennest, das sich vor ein paar Jahren in dem selbst gebauten Nest eingenistet hat. Es waren die ersten Rückkehrer nach vielen "storchfreien" Jahren. Betritt man den großen Hofladen, weiß man gar nicht, wohin man zuerst schauen soll. Da gibt es eine XXL-Modell-Eisenbahn, die unter der Decke durch die Dörfer und Städte des Nahelandes fährt, die ein Künstler an die Wände des großen Verkaufsraumes gemalt hat, einen Fernseher mit einer Live-Übertragung aus dem - im Winter leider leeren - Storchennest und dazu eine Fülle kreativer Produkte aus den Früchten der Landschaft. Ganz gleich, wen man von der Familie Merg im Laden antrifft, man fühlt sich sofort willkommen wie bei Freunden.

Trinken für den Artenschutz

Angefangen hat alles vor über dreissig Jahren mit einem einfachen Apfelsaft aus den Äpfeln der dornnahen Streuobstwiesen und einem wunderbar gesunden Apfelwein. Die große Stärke der Fruchtkelterei am Soonwaldrand sind heute darüberhinaus ihre Wildbeerensäfte. Diese Getränke sind pure Kraftpakete, voller Vitamine, lebenswichtiger Bitterstoffe und

Polyphenole. Als Gast im Hofladen der Familie Merg – hier ist man Gast nicht Kunde – sollte man nie gehen ohne einige der ausgefallenen Köstlichkeiten, wie der hochprozentige Sherrino, alkoholfreier Apfel-Secco oder Holunderbirnensaft vor Ort zu probieren. Eine Rarität sind die sogenannten "Muttersäfte", reine, 100%ige Säfte von Beeren und Früchten ohne jeden Zusatz. Für die Verkostung braucht es etwas Mut, so intensiv sind die Aromen und natürlichen Säuren. Muttersäfte sind selten, man bekommt sie nur schwer und fast überhaupt nicht in einer Qualität wie hier. Und das Beste daran: mit jeder Flasche Saft bewahrt man die Schönheit der Soonwald-Landschaft und die Artenvielfalt von Vögeln und Schmetterlingen. Bei einem Besuch bei Familie Merg in Gebroth bekommt man ein Gefühl für den Herzschlag unserer Region.

Die Rückkehr des "Tante-Emma-Ladens"

Weiter geht es ins nahe gelegene Winterbach. Im ehemaligen Raiffeisengebäude findet sich hier seit 2020 der "Dorfladen am Soonwald". Die Gemeinden Winterbach, Ippenschied, Gebroth, Winterburg, Münchwald, Spall und Entenpfuhl haben hier ihr eigenes Lebensmittelgeschäft eröffnet. Ein Besuch lohnt sich auch dann, wenn man nicht aus diesen Dörfern stammt, denn der Laden bietet - auf immerhin 136 Quadratmetern - ein besonderes Einkaufserlebnis. Das ehrenamtliche Team um Geschäftsführerin Petra Woll präsentiert eine überraschende Vielfalt, meist Produkte aus der nächsten Umgebung. In den Regalen findet sich weit mehr als nur Mehl, Salz und Eier. Bäcker und Metzger liefern ihre Produkte. Lokale Kleinkunst, Zeitschriften und sogar Soonwald-Postkarten sind im Angebot. Hier macht das Stöbern Spaß und auch für einen kleinen Plausch haben die Ehrenamtler immer Zeit. Die Adresse: Soonwaldstraße 2, 55595 Winterbach, Öffnungszeiten: Mo-Sa: 7:00-12:00 Uhr, 15:00-18:00 Uhr außer Mi + Sa, So: 8:00-10:00 Uhr Backwarenverkauf.

Fleisch essen und Gutes tun

Von Winterbach nach Entenpfuhl ist es nur ein Katzensprung. Hier liegt das „Forstamt Soonwald“, ehemals das „Forstamt Entenpfuhl“. An dieser geschichtsträchtigen Stelle wirkte das

Vorbild für den „Jäger aus Kurpfalz“, dessen Denkmal 1913, gegenüber dem Forstamt, von Kaiser Wilhelm II persönlich eingeweiht wurde. In den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts wurde das „Forstamt Entenpfuhl“ bundesweit durch seine Diplomatenjagden bekannt. Heute macht vor allem das kleine, aber feine "Wildlädchen" von sich reden: immer geöffnet zu den Bürozeiten des Forstamtes. Bei Feinschmeckern ist Wildfleisch schon lange beliebt, denn es ist besonders schmackhaft und gesund. Inzwischen hat sich herumgesprochen, dass man der wilden Variante der "Fleischeslust" mit gutem Gewissen frönen kann, denn mehr Bio geht nicht. Die Tiere wachsen in Freiheit auf und ernähren sich mit den natürlichen Produkten des Waldes. Die Jagd selbst ist angewandter Naturschutz, denn sie bewahrt die nächste Waldgeneration vor Verbiss und Ausrottung. Essen wir heimisches Wild müssen außerdem keine Regenwälder im Amazonasgebiet für neue Rinderweiden abgeholzt werden. Das Forstamt Soonwald garantiert kontrollierte Qualität nach strengen Hygienerichtlinien. Gleich neben dem kleinen "Wildlädchen" findet sich der EU-zertifizierte Wildbearbeitungsbetrieb. Hier landet das Fleisch von Reh-, Rot- und Schwarzwild, das die professionellen Jäger gleich nebenan auf den 8.000 Hektar des Soonwaldes erlegt haben. Angeboten werden ganze Stücke, aber auch kleinere Portionen, wie z.B. Steaks, Rouladen, Lenden oder Filets. Außerdem gibt es Rehschinken, Mediterrane Wildleberwurst, Hirschkalbjagdwurst oder Wildlyoner. Am besten man nimmt einen der beliebten Wildknacker gleich als Proviant mit und besucht auf der anderen Straßenseite das Denkmal des "Jäger aus Kurpfalz"; ganz so wie ehemals der Kaiser. Wer möchte, kann dort das Lied "Der Jäger aus Kurpfalz" anstimmen.

"Ein Schlückchen in Ehren"

Für die Rückreise nimmt man am besten die L239, die durch das wildromantische Gräfenbachtal über Argenschwang und Dalberg in Richtung Bad Kreuznach führt. Diese Strecke ist perfekt für ein bisschen nostalgisches Autowandern zum Abschluss der Reise. Wer sich auf dem Heimweg noch ein Glas Nahewein in anregender Gesellschaft gönnen möchte, sollte in Wallhausen in

der jungen Vinothek "Wallhäuser Weintreff" einkehren. Hier trifft man auf Tanja Wallhäuser-Schmitt, Winzertochter aus Mandel und studierte Weinwirtschaftlerin mit ihrem Team. Die Liebe führte sie nach Wallhausen, wo sie in der Ortsmitte ein Bauernhaus restaurierten; heute der würdige Rahmen für den Wallhäuser Weintreff. Besucher haben die Qual der Wahl unter 40 Weinen aus 16 Winzerbetrieben. Geöffnet ist freitags, samstags und sonntags, jeweils von 15:00-24:00 Uhr. Zu jeder anderen Zeit ist ein persönlicher Besuch bei einem der zahlreichen Winzer eine gute Alternative. Eine gute Idee ist zum Beispiel die Winzerfamilie F. E. Schott mit ihren überraschend "wildem" Ideen aus dem Weinlabor. (An der Ruh 2, Wallhausen). Die Schott-Brüder Michael (Michel) und Benjamin (Benny) haben ihre Wein- und Gin-Kollektion namens »SCHOTT BROS.« einer berühmten Gestalt aus dem Soonwald gewidmet, dem Räuberhauptmann Schinderhannes. Bei der Namensgebung für die Weine ließen sich die Schott-Brüder von bekannten Anlässen im Leben des Johannes Bückler, alias Schinderhannes, sowie von Mitgliedern seiner Räuberbande inspirieren. So heißen die Weiß- und Grauburgunder unter anderem Itis-Jakob, Schnalle-Peter, Buz-Liese und Räuberball.

Lieblingsgetränk der Queen-Mum macht Karriere im Soonwald

Der hochprozentige hauseigene Gin, trägt den Namen „Johannes durch den Wald“ und ist - wen wundert's - dem Kopf der kriminellen Bande gewidmet. Die Botanicals stammen aus der unmittelbaren Umgebung des Weinguts. Wilde Kräuter, die gemeinsam mit einer fachkundigen Kräuterhexe aus Spabrücken ausgesucht wurden und dazu eine Besonderheit der Region, die wild wachsenden Waldhimbeeren, verleihen dem Soonwald Dry Gin seinen unverwechselbaren Geschmack. Destillierte Heimat in die Gin-Flasche bringt auch Achim Dotzauer. Der Winzer und Brenner erzeugt in seiner kleinen Traditions-Brennerei. (Nahestraße 6-8, Oberstreit) den Gin Maius. Das Besondere daran: Dieses auf Initiative der Regionalmarke SooNahe erzeugte Destillat wird zu 100 Prozent aus regionalen Zutaten erzeugt, so unter anderem aus Wacholder und Waldmeister, die auf den

Wiesen und in den Wäldern der Hunsrück-Nahe-Region gedeihen. „Das ist 100 Prozent Soonwald. Man kann Wald und Wiesen geradezu riechen und schmecken“, lädt Dr. Rainer Lauf, Vorsitzender der Regionalmarke, dazu ein, den SooNahe-Gin zu probieren. Mit dem Hunsrück Gin der Fruchtkelterei Merg sind das schon drei originäre und originelle Gin-Kreationen unserer Heimat. Lohnt sich da nicht mal eine Blindverkostung? Doch nicht nur Hochprozentiges wartet mit frischen Ideen auf. Im nächsten Winzerdorf Gutenberg produzieren Vater und Sohn, Georg und Harald Kiltz, genannt HARRY & GEORGE neben Riesling auch einen hochprämierten Sauvignon Blanc. (Weingut Genheimer-Kiltz, Zum Sportfeld 6) Zum guten Schluss des Ausflugs ist dieser Wein in jedem Falle einen Versuch wert ...