

## Information

*Pfalz. Marketing e. V.  
Martin-Luther-Straße 69  
67433 Neustadt an der Weinstraße*

*Postfach 10 10 02  
67410 Neustadt an der Weinstraße*

*Telefon 0 63 21/ 91 23-22  
Telefax 0 63 21/ 1 28 81*

*info@pfalz-marketing.de  
www.pfalz-marketing.de*

## Die ersten Feigen sind reif

### Pfalz.Marketing lädt zu “Feigenwochen” in ausgewählten Restaurants

NEUSTADT/WEINSTR. 29.7.2011 (pm.) Die ersten reifen Feigen sind in der Pfalz schon geerntet, doch das kühle Wetter Ende Juli hat den großen Reifeschub noch hinausgezögert: „Bis jetzt hat es nur geträufelt, aber wenn im August einige heiße Tage kommen, dann geht es richtig rund“, erläutert Feigen-Experte Werner Ollig, der Leiter der Gartenakademie Rheinland-Pfalz beim Dienstleistungszentrum Rhenpfalz (DLR). Etwa zwei Monate lang können in der feigenreichsten Region Deutschlands die exotischen Früchte geerntet und gekostet werden. Dazu lädt die Initiative Pfalz.Marketing zu „Pfälzer Feigenwochen“ in ausgewählten Restaurants und organisiert für den Handel mit den Früchten eine „Feigenbörse“ im Internet. Nach Angaben von Pfalz.Marketing wachsen im mediterranen Klima der Pfalz etwa 50.000 Feigenbäume und –sträucher, so viele wie nirgendwo sonst in Deutschland. Schätzungen zufolge werden jährlich etwa 80.000 Kilo Feigen geerntet. Die Früchte werden allerdings ausschließlich von der heimischen Gastronomie verarbeitet oder von Privatleuten verzehrt. Einen Handel im größeren Stil gibt es ebenso wenig wie einen erwerbsmäßigen Anbau.

Ollig erwartet in diesem Jahr „keine Riesenernte, aber eine ansehnliche Menge“. Vor allem an Feigenbäumen, die geschützt etwa in Hausnähe stehen, sind schon jetzt die ersten Früchte reif. Und bald, so Ollig, werde das Feigenparadies Pfalz seinem Namen alle Ehre machen: „Wenn es mehrere Tage hintereinander heiß ist, kann man zusehen, wie die Früchte reifen“, sagte er. Die einzelnen Feigen seien durch die hohe Wärmesumme der vergangenen Monate „relativ groß“. Wie im Vorjahr, als die Ernte durch Kälteschäden fast völlig ausfiel, gibt es aber auch in diesem Jahr Schäden durch die strengen Winterfröste. „Viele Pflanzen, die frei und ungeschützt standen, sind völlig herunter gefroren und bringen in diesem Jahr mit Sicherheit keinen Ertrag“, weiß der Experte. Viele der Feigenpflanzen in der Rheinebene, am Haardtrand oder anderswo in der Pfalz, haben die Kälte indes gut überstanden. „Bis in den September hinein, dürfen wir uns jetzt auf süße Feigen vom Baum freuen“, heißt es bei Pfalz.Marketing. .

Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist, findet im Internet unter [www.pfalz.de](http://www.pfalz.de) nicht nur jede Menge Informationen über die Pfälzer Feigen, sondern auch die Adressen von 12 ausgewählten Restaurants, die Feigengerichte auf der Karte haben. Die Restaurants nehmen an den „Pfälzer Feigenwochen“ teil, welche die Initiative Pfalz.Marketing organisiert. Beteiligt bei der diesjährigen Aktion sind: „Restaurant Admiral“ in Weisenheim am Berg, „Gourmetrestaurant im Hotel Schloss Edesheim“ in Edesheim, „Gutshof Ziegelhütte“ in Edenkoben; „Hotel Pfalzblick“ in Dahn, „Keller´s Keller“ in Ruppertsberg, „Kurpark-Hotel“ in Bad Dürkheim, „Landgasthof Sonnenhof“ in Siebeldingen, „Leopold Restaurant im Weingut von Winning“ in Deidesheim, „Pfalzhotel Asselheim“ in Grünstadt, das „Restaurant-Hotel Backmulde“ in Speyer, das Hotel und Restaurant „Schwarzer Hahn im Hotel Deidesheimer Hof“ und das „Waldhaus Wilhelm“ in Maikammer. Über einen „link“ zu dem teilnehmenden Restaurant können Interessenten weitere Informationen abrufen. Je nach Vegetationsverlauf enden die „Feigenwochen“ spätestens Mitte September.

Um den Handel mit den paradiesischen Früchtchen zu vereinfachen, hat Pfalz.Marketing wieder eine Feigenbörse – ebenfalls im Internet unter [www.pfalz.de](http://www.pfalz.de) - eingerichtet. Dort können sich alle eintragen, die Feigen verkaufen möchten, umgekehrt können sich auch diejenigen registrieren lassen, die Früchte kaufen möchten. Gerade bei den Verkäufern wurde diese Einrichtung in den vergangenen Jahren stets gut angenommen, berichtet Pfalz.Marketing-Geschäftsführer Dr. Detlev Janik.

Die etwa 80 Gramm schweren Früchte werden meist zwischen Mitte Juli bis Mitte September reif, in guten Jahren wie 1999 und 2005 erlaubt das milde Klima der Pfalz sogar eine zweite Ernte im Spätherbst. Hundert bis zweihundert Früchte trägt ein ausgewachsener Baum, die Pfälzer Ernte kann daher auf mindestens 80.000 Kilo geschätzt werden. Weil die Früchte rasch verderben, müssen sie frisch verarbeitet werden. Abhängig von Größe und Aussehen wird eine frische Feige derzeit für etwa 30 Cent verkauft

