

► Rheinland-Pfalz

# Diese Wirtin hat Geschäftssinn

Iris Wittmann bietet in ihrer Weinstube Petersilie in Bad Dürkheim Kartoffelsuppe im Glas zum Mitnehmen an

**BAD DÜRKHEIM.** Wer hat sie erfunden? Die Schweizer müssen hier außen vor bleiben. Denn es geht um die Pfälzer Grumbeersupp – zu deutsch: Kartoffelsuppe. Und die musste auch niemand neu erfinden, denn sie ist ein Produkt der traditionellen Pfälzer Küche. Bewährte Hauptzutaten sind Kartoffeln, Gemüse, Fleischbrühe, Sahne und frische Kräuter.

Iris Wittmann, ausgebildete Ökologin und seit sieben Jahre Wirtin der Bad Dürkheimer Weinstube Petersilie, widmet sich neben dem eigentlichen Kerngeschäft, gemeinsam mit Imke Bruns, insbesondere der Entwicklung neuer Produkte in den Bereichen Ernährung und Genuss. Diese versuchen sie nicht nur in der Wein-

stube, sondern auch extern bei vielen Veranstaltungen und regionalen Festen an den Mann oder die Frau zu bringen.

Dass beide so oft und so vehement von der Tagespresse für ihre Vielseitigkeit gelobt werden, ist angesichts ihrer beruflichen Bildungswege nicht verwunderlich. Die weltoffene Frankenthalerin und die lustvoll in der Küche agierende Ostfriesin lernten sich vor mehr als fünfzehn Jahren beim Studium der Ernährungswissenschaft in Münster kennen und entdeckten ihre Lust deutsche Delikatessen neu zu interpretieren. „Es sind kulinarische, meist regionale Spezialitäten, die sich im Laufe der Jahre manifestiert haben, erläutert Iris Wittmann. „Naturfrische Pfälzer Kartoffelsuppe“ heißt das jüngste Erzeugnis der Beiden, das, in 400-Gramm-Gläsern abgefüllt, aus „Wittmanns Suppenmanufaktur“ kommt und um die 2,90 Euro kosten soll. Großabnehmer bekommen natürlich Rabatt.

„Ich bekam jedes Mal die Krise, wenn die Qualitäten industrieller Anbieter mir vorgesetzt wurden. Deshalb entschloss ich mich, mit unserer Suppe in die Großproduktion zu gehen und sie Winzern, diverse Händlern auf Wochenmärkten, Metzgern und Cateringunternehmen anzubieten“, sagt Iris Wittmann. Bewusst wurde – um der Auslobung Natur pur zu entsprechen – auf die Zugabe von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern verzichtet.



**Erfinderisch:** Iris Wittmann mit ihrer Kartoffelsuppe

Foto: Heinz Feller

Und auch die übliche Konservendose blieb, zu Gunsten verschraubbarer Gläser, wegen Geschmacksbeeinträchtigung außen vor.

In ganz Deutschland, so die Wirtin, genieße die Kartoffelsuppe Kultstatus, was für den Erfolg ihrer Idee sprechen würde. Selbst Bundeskanzlerin Angela Merkel habe in einem Interview erklärt, dass sie privat gerne und gut Kartoffelsuppe koche. Iris Wittmann wurde in der Pfalz als Verfechterin traditioneller, einfacher und trotzdem (oder gerade deshalb?) genialer Produkte wie „Traubona“ (eine Schorle ohne Zucker und Alkohol) oder Original Pfälzer Saumagen bekannt, der bei

einem Wettbewerb in Paris in der Kategorie Wurstwaren den 1. Preis erhielt und als Dosenware à 400 Gramm auf Wochen-, Bauern- und Weihnachtsmärkte bei vielen Händlern und Winzern zu haben ist.

Der Erfolg macht weitere Lobeshymnen eigentlich überflüssig. Trotzdem sei hier noch erwähnt, dass sich auf der Speisekarte der Weinstube Petersilie, neben Pfälzer Spezialitäten, auch Gerichte der gehobenen Küche befinden. Und eine große Schiefertafel bietet drei wechselnde Tagesempfehlungen, die mal Pfälzisch, mal zu ihren romanischen Nachbarn hin orientiert sind.

Heinz Feller

## Weinstube Petersilie

- **Inhaberin:** Iris Wittmann
- **Küche:** Imke Bruns
- **Plätze:** 45 im Restaurant und 25 auf der Terrasse
- **Restauranttyp:** Vollrestaurant
- **Mitarbeiter:** 5
- **Preise (Hauptgerichte):** von 9 bis 17,90 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Kontakt:** Römerplatz 12  
67098 Bad Dürkheim  
Tel. 06322 4394  
www.weinstube-petersilie.de