

Südafrikanische Genüsse im Herzen der Südpfalz

Straußenfarm Mhou: In Rülzheim erwartet Besucher ein Hauch Exotik, leckere Speisen und glückliche Strauße

Chakalaka oder Bobotie, Melkart oder Dry Hookies, Boerewors oder Sosaties? Keine Angst: Wenn Gäste im Farmhaus, dem Grillrestaurant der Straußenfarm Mhou im südpfälzischen Rülzheim, stilgerecht essen wollen, müssen sie keinesfalls ihre Zunge verknoten oder zuvor Fremdsprachen studieren. Die Übersetzung der südafrikanischen Leckereien werden im Farmhaus natürlich gleich mitgeliefert. Serviert wird eine spannende Mischung aus Südafrika und Südpfalz. Zweimal Genüsse des Südens – das kann nur gut sein.

Dass Afrikas Genüsse auch die Speisekarte der Straußenfarmer prägen, ist natürlich kein Zufall. Uschi Braun und Christoph Kistner haben ihr „Straußenhandwerk“ vor über 20 Jahren im südlichen Afrika erlernt und dort auch die typische Landesküche zu schätzen gelernt. Die darf man sich nicht als eine abenteuerliche Mischung undefinierbarer Zutaten vorstellen. Das

südliche Afrika wurde aufgebaut und geprägt von Zuwanderern aus allen Teilen der Welt und natürlich auch Afrikas. Jeder hat seine Lieblingsgerichte mitgebracht, die heute zu einer ganz besonderen Küche verschmolzen sind. Und deswegen passen die Leckereien aus dem Süden Afrikas auch so gut zu denen der Südpfalz.

Mit in ihre deutsche Heimat gebracht haben die Straußenfarmer nicht nur ihre Tiere – riesige Zimbabwe-Blue, die größten Strauße, die landwirtschaftlich gehalten werden.

Der leichtere Teil im Gepäck war ein Haufen Papier mit vielen Rezepten. Und die setzen nun Südpfälzer so um, dass sie auch Besuchern aus Afrika schmecken.

Besonders gefragt ist Straußenfleisch – dunkelrot wie Rind, zart, mager, cholesterinarm und sehr lecker. Aber auch andere



Morgenstimmung auf der Mhou Farm – die südafrikanischen Strauße fühlen sich in der Südpfalz wohl. BILD: ZG

Fleischsorten kommen im Farmhaus auf den Teller. Und natürlich Salat und besonders Gemüse – in jeder Form, warm, kalt, in der Pfanne gerührt. Oder als Stick mit Kräuterquark und

Dips. Für jeden gibt es hier etwas. Das Duo vom Straußen- und Känguru-Filet, die typische südafrikanische Boerewors – eine Bratwurstschnecke, im Farmhaus vom Wildschwein – oder So-

saties, Spieße vom Hähnchen mit Kokos-Soja-Soße.

Geöffnet sind das Farmhaus und seine Sonnenterasse mit Blick über die Straußengehege und den exotischen Farmgarten täg-

lich ab 11 Uhr – durchgehend und auch am Abend. Ein Tipp für Freunde südafrikanischer – oder Pfälzer – Weine: Die nächste Haltestelle der Stadtbahnlinie Karlsruhe-Wörth-Germersheim liegt direkt vor der Farmtür (S 51/ S 52). Für Kenner südafrikanischer Lebensart sollten sich folgende Termine im Kalender markieren: Jeweils am zweiten und vierten Samstag (Mai bis September) ab 19 Uhr wird zum afrikanischen Barbecue („Braai“) mit Lagerfeuer geladen (Reservierung unbedingt erforderlich!) Am 29. und 30. Juni gibt es beim „Kulinarischen Sommer“ Leckereien aus Südafrika und der Pfalz mit Musik und Sonnwendfeuer (29. Juni). zg

Mhou Farm

Am See, 76761 Rülzheim
Telefon: 07272/9 29 76 70
Fax: 07272/92 97 67 80
info@mhoufarm.de
www.mhoufarm.de

Genießen Sie erholsame Stunden auf unserer Sonnenterrasse!

Erleben Sie unsere afrikanischen Grill-Events. Termine finden Sie unter www.mhoufarm.de



Straußenfarm
Mhou

Am 29. Juni 2013: **Kulinarischer Sommer** mit exotischen und regionalen Genüssen, abends Sonnwendfeuer

Am See · 76761 Rülzheim
Tel. 0 72 72 / 92 97 67-0
E-Mail: info@mhoufarm.de

Täglich von 10 bis 18 Uhr
geöffnet - 365 Tage im Jahr
www.mhoufarm.de