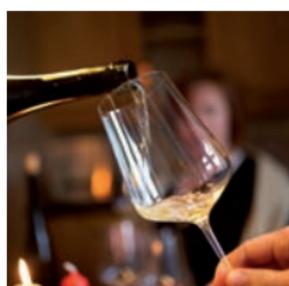
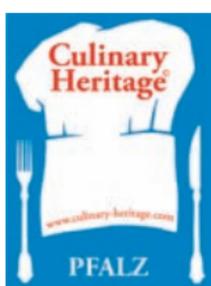


Regional genießen



Culinary Heritage
Kulinarisches Erbe Pfalz

Im Zentrum des Genusses



Culinary Heritage – Kulinarisches Erbe Pfalz

Qualität und Regionalität der Produkte steht für die Mitglieder von Culinary Heritage immer im Mittelpunkt. Die Pfalz ist die erste Region im Süden Deutschlands, die sich dem Netzwerk aus 45 europäischen Regionen angeschlossen hat.

Derzeit gibt es 30 Pfälzer Betriebe, die die Aufnahme-kriterien erfüllt haben. Beitreten können zum Beispiel landwirtschaftliche Primärerzeuger wie Winzer oder Landwirte, Gastronomen und Cateringunternehmer, Lebensmittelproduzenten wie Bäcker oder Metzger und weiterverarbeitende Unternehmen sowie Groß- und Einzelhändler. Hauptkriterium für die Aufnahme ins Netzwerk: Die vermarkteten Produkte müssen in der Pfalz angebaut oder produziert werden, ein Teil des pfälzischen kulinarischen Kulturerbes sein oder mit einem klaren regionalen Bezug hergestellt werden.

Seit Oktober 2015 koordiniert alle Aktivitäten der ersten süddeutschen Culinary Heritage-Region die Genuss- und Weinerlebnisregion Neustadt an der Weinstraße (Tourist, Kongress und Saalbau GmbH) unter dem Titel „Kulinarisches Erbe Pfalz“. Hauptanliegen der Organisatoren ist es, die Zusammenarbeit zwischen der regionalen Gastronomie und Landwirtschaft zu stärken und das kulinarische Erbe der Pfalz zu bewahren und zu verbreiten.

Bereits seit 1995 dient Culinary Heritage als Wegweiser zu regionalen Speisen und kulinarischen Traditionen. Alles begann mit der Zusammenarbeit zwischen der schwe-

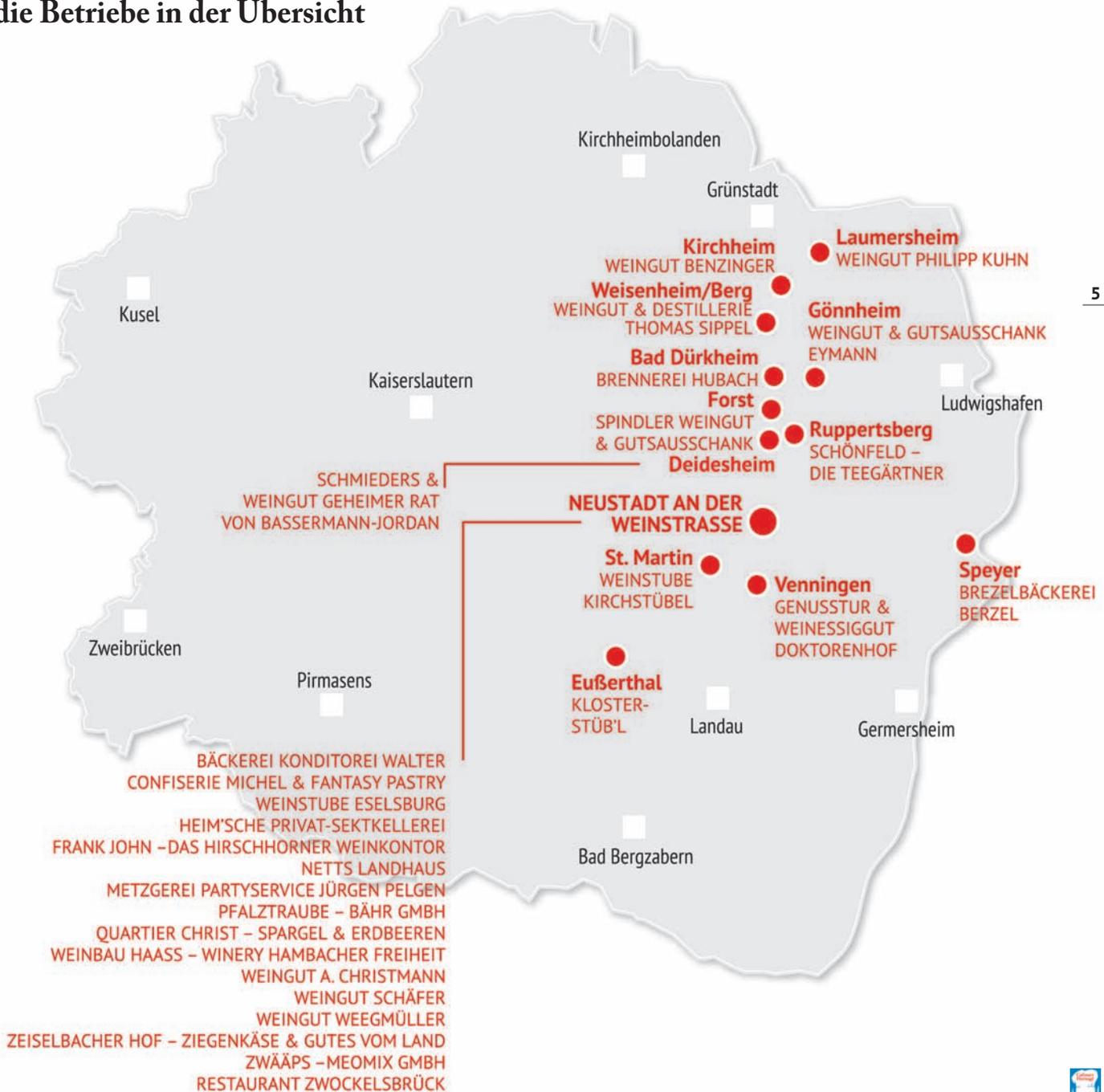
Ganz einfach buchen unter:
Genuss- und Weinerlebnisregion
Neustadt an der Weinstraße
Hetzelpfad 1, 67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon 06321 92680 oder neustadt.eu

→ Fortsetzung auf Seite 6

Culinary Heritage Pfalz – die Betriebe in der Übersicht

4

5



dischen Region Skåne und der dänischen Insel Bornholm. Ziel der Kooperation war es, den lokalen Nahrungsmittelproduzenten zu helfen. So entstand die Idee für ein Label, das lokale Lebensmittel fördern sollte. Das Projekt entwickelte sich sehr schnell und auch Unternehmer und regionale Behörden in anderen Ländern Europas wurden aufmerksam. Mittlerweile hat das Netzwerk 1515 Mitglieder aus 45 europäischen Regionen.

Die Kurzportraits aller 30 pfälzischen Mitglieder in diesem Heft sollen einen ersten Eindruck vermitteln und Lust machen, dem einen oder anderen Betrieb einen Besuch abzustatten und die regional erzeugten Produkte vor Ort zu genießen.

INFO

Regional License Holder

Tourist, Kongress und Saalbau GmbH

Paola Tonello

Bahnhofstraße 1, 67434 Neustadt,

Telefon 06321 926870, paola.tonello@neustadt.eu

Network Coordinator

Heike Larsson

67435 Neustadt, Telefon 0151 40062402,

mail@heikelarsson.com, culinary-heritage.com

facebook.com/CulinaryHeritagePfalz

[@culinaryheritagepfalz](https://instagram.com/culinaryheritagepfalz)

[@Esskultur_Pfalz](https://twitter.com/Esskultur_Pfalz)



→ Bäckerei Konditorei Walter

BACKWERKE AUS MEISTERHAND

Volker Walter ist Bäcker aus Leidenschaft – und das bereits in sechster Generation. Er verwendet frische Zutaten aus der Region und verarbeitet sie nach alten, traditionellen Rezepten. Die Sauerteigkulturen für Walters beliebte Sauerteigbrote werden bereits seit vielen Jahren gepflegt und weitergegeben – die bewährte Rezeptur gibt dem Backwerk saftige Frische und eine sehr gute Lagerfähigkeit. Für eine knusprige Kruste sorgen die Steinplatten, auf denen die Brote gebacken werden.

Eine weitere Spezialität des Hauses ist der frische Nudelteig. Dieser kommt so gut bei den Kunden an, dass man ihn vorbestellen sollte. Auch handgemachte Pasteten hat die Bäckerei Walter im Angebot. Diese eignen sich laut Volker Walter ideal als Vorspeise oder „einfach mal so, für den kleinen Hunger zwischendurch“. Flexibel sind die Walters auch: Partygebäck, Motto-Torten oder der Lieblingskuchen, der gerade nicht im Sortiment ist – alles kann problemlos vorbestellt werden.

Neben einer großen Auswahl an frischen Backwaren gibt es bei Walters auch eine Wurst- und Käsetheke. Hier lohnt es sich, vor allem montags vorbeizuschauen. Denn dann gibt es hausgemachte Frikadellen und getrocknete Bratwürste, die sich ebenfalls großer Beliebtheit erfreuen. Neben der Hauptfiliale in Duttweiler hat die Bäckerei Walter noch je eine Verkaufsstelle in Altdorf, Kirrweiler und Gommersheim.

KONTAKT

Volker Walter, Dudostraße 69, 67435 Neustadt-Duttweiler, Telefon 06327 2836, walter.volker@web.de





→ Brennerei Hubach

DESTILLIERTE AROMENVIELFALT

8 Seit 1996 hat Axel Hubach eine Brennlizenz und kultiviert auf seinen Obstwiesen zwischen Erpolzheim und Freinsheim zahlreiche Obst- und Wildgehölze. Früchte wie Mirabellen, Saturno-Pfirsiche, Äpfel, Aprikosen oder Wildkirschen werden von Hand geerntet, sortiert und gewaschen, bevor sie zu exklusiven Edelbränden weiterverarbeitet werden. Bei der Gärung der Früchte wird der Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt, die Maische wird anschließend doppelt gebrannt. Im Sortiment der Brennerei Hubach finden sich unter anderem ein Birnenbrand aus der Pfälzer Landbirne, ein Quittenbrand aus Pfälzer Quitten, ein Brand aus schwarzen Johannisbeeren oder ein Tresterbrand aus Pfälzer Trauben – die Liste ließe sich weiter fortsetzen.

Besser, man verschafft sich selbst einen Überblick bei einer der zweistündigen Brennereiführungen, die Axel Hubach in regelmäßigen Abständen anbietet. Während der Besichtigung der Brennanlage erfahren die Gäste Interessantes, Spannendes und Wissenswertes über den Herstellungsprozess der edlen Destillate. Im Anschluss daran geht es zur Fassprobe in den Felsenkeller, wo die Brände bei gleichmäßigen Temperaturen optimal reifen können. Axel Hubach hat sich zum Ziel gesetzt, „die Aromenvielfalt der Natur im Destillat zu vereinen“. Dass ihm das gelingt, belegen zahlreiche Auszeichnungen.

KONTAKT

Axel Hubach, Kaiserslauterer Straße 48, 67098 Bad Dürkheim, Telefon 06322 9889135, brennereihubach.de, info@brennereihubach.de

→ Brezelbäckerei Berzel

EIN SPEYERER ORIGINAL

Ein Einkaufsbummel durch Speyer ohne die originale Berzel-Brezel? Undenkbar, denn Speyer und die Brezel gehören einfach zusammen. Das dachte sich auch Patrick Blau, der den Familienbetrieb im März 2016 übernommen hat. Er führt die Brezelbäckerei bereits in dritter Generation.

In Zeiten, in denen man halb gebackene, tiefgefrorene Teiglinge beinahe in jedem Supermarkt für ein paar Cent bekommt, backt man in der Speyerer Brezelbäckerei immer noch selbst. „Man hat mir angeboten, die Brezel irgendwo im Ausland vorzuproduzieren, jedoch viel günstiger. Aber wäre das dann noch unsere echte Speyerer Brezel? Für mich nicht!“, ist der „Speyerer Brezelbu“ Patrick Blau überzeugt. Aus Liebe zur Tradition backt er stattdessen mit viel Handarbeit und vor allem täglich frisch und ohne Konservierungsstoffe.

Das leckere Laugengebäck wird an drei Verkaufsstellen entlang der Speyerer Maximilianstraße verkauft, ein Catering-Service für Firmen oder private Feiern ist möglich. Zusätzlich zum normalen Brezel-Sortiment liefert die Brezelbäckerei auf Vorbestellung dann auch große XXL-Brezeln. Klassisch belegt oder auch als „Pfälzer Variante“ mit Hausmacher, Gurken und Senf sind diese Brezelgiganten ein echter Hingucker auf jeder Veranstaltung. Auf der Webseite der Brezelbäckerei finden Genießer auch interessante Brezel-Rezepte – so wird aus Brezeln vom Vortag beispielsweise eine leckere Brezelsuppe, mit Riesling und Grauburgunder verfeinert.

KONTAKT

Patrick Blau, Lauergerasse 6, 67346 Speyer, Telefon 06232 75909, info@brezel-berzel.de, brezel-berzel.de





→ **Confiserie Michel & Fantasy Pastry**
SÜSSE LEIDENSCHAFT

10 Leckereien mit Pfälzer Note sind das Markenzeichen der Confiserie Michel & Fantasy Pastry. Konditor Jochen Müller und seine Frau Petra haben sich auf süße Genießerprodukte spezialisiert. Los ging es 2003 mit Mándali, dem Pfälzer Mandelgebäck. In der eigenen Tonform gebackene „Elwetritsche“ sind so beliebt wie „Pfälzer Sandsteine“, „Keschde“-Pralinen oder „Woibergschnecke“. Letztere drei haben ein gemeinsames Geheimnis: den selbst gemachten Nougat.

Müllers süße Leidenschaft fußt auf einer französischen Schulung. Nicht zuletzt deshalb gibt es in der Confiserie auch typisch französische Tartes, Figures und Schaustücke aus Schokolade sowie exklusive Pralinen, hergestellt aus edler Valrhona-Schokolade, sind ebenfalls im Sortiment zu finden.

Wer den Geburtstag seines Kindes einmal ganz anders feiern möchte, dem sei das Erlebnisprogramm der Confiserie Michel empfohlen: Beim gemeinsamen Backen kommt garantiert keine Langeweile auf.

Übrigens: Bereits seit 2007 findet in Neustadt im März jährlich der Petit Salon du Chocolat statt. Für Initiator und Mitorganisator Jochen Müller ist dies „die perfekte Bühne, um für das Konditorenhandwerk zu werben“.

KONTAKT

Confiserie Michel, Kellereistraße 13, 67433 Neustadt/Weinstraße,
Telefon 06321 84366, info@fantasy-pastry.com, fantasy-pastry.com



→ **Eselsburg**
WEINFROHE GASTLICHKEIT

Bereits seit über fünfzig Jahren ist die Eselsburg „Domizil Pfälzer Humors und weinfroher Gastlichkeit“. Gäste genießen dort traditionelle Pfälzer Küche. Besonders beliebt sind die Pfälzer Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, die nach hauseigenen Rezepten zubereitet werden. Die vorwiegend heimischen Produkte sind von ausgesuchter Qualität, Gemüse, Salate und Obst kommen von Pfälzer Bauern rund um Mußbach. Alle Gerichte werden schnörkellos und unkompliziert auf den Teller gebracht, wie es sich für eine typisch pfälzische Weinstube gehört.

Der Weinkeller der Eselsburg ist reich bestückt mit Pfälzer Top-Gewächsen von der deutschen Weinstraße – sorgfältig ausgesucht, spiegeln sie die Vielfalt der Region wider. Laut Gastgeberin Anette Berberich „bleibt der, der die Burg besucht, selten allein!“ Dafür sorgt zum einen sicherlich die umfangreiche Weinkarte. Zum anderen tragen große Holztische zur Geselligkeit bei. Sie stehen verteilt auf mehrere schöne alte Räume und es ist irgendwo immer noch der eine oder andere Platz frei. Im Sommer kann man auch draußen sitzen, inmitten eines romantischen Gartens, in dem noch ein altes Backhaus steht. Übrigens: Ein perfektes Geschenk zu jedem Anlass ist der Eselstaler, „die wohl härteste Währung der Pfalz“, mit der nur in der Eselsburg bezahlt werden kann. Der Taler ist 10 Euro wert und kommt in einem edlen Samtsäckchen daher.

KONTAKT

Anette Berberich, Kurpfalzstraße 62, 67435 Neustadt-Mußbach, Telefon 06321 66984, anette@eselsburg.de, eselsburg.de

11





→ Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor
KLEIN, ABER FEIN

12 Im Jahr 2002 erwarb Familie John den Hirschhorner Hof in Königsbach. Mit viel Liebe zum Detail renovierten Frank und Gerlinde John das 400 Jahre alte Renaissancegebäude mit beeindruckendem Kreuzgewölbekeller. Seit 2003 betreiben die beiden gemeinsam mit ihren Kindern dort ihre Weinkellerei. Bereits seit dem ersten Jahrgang verwenden die Johns nur Trauben aus biologisch-dynamischem Anbau.

Sie konzentrieren sich dabei auf drei Produkte: Aus handverlesenen Riesling- und Spätburgundertrauben entstehen ihre Weine, ein Riesling Brut ergänzt das kleine aber feine Sortiment. Das Traubengut für den Riesling stammt ausschließlich vom Buntsandstein, welcher charakteristisch für diese Weinbauregion der Pfalz ist. Die Trauben für den Pinot Noir wachsen auf Pfälzer Lagen mit hohem Kalkanteil. Das Lesegut für den Sekt stammt aus alten Riesling-Anlagen, die Verseltung erfolgt nach der klassischen, traditionellen Methode mit mindestens 36-monatigem Hefelager.

Die Johns empfangen auf ihrem wunderschön gelegenen Weingut auch gerne Gäste. In der Belle Etage des Guts befindet sich das „Weindomizil“, eine komfortabel ausgestattete, großzügige Ferienwohnung. Von hier haben Gäste einen tollen Blick über die Rheinebene und den Pfälzerwald. Nächtigt man hier, hat man den idealen Ausgangspunkt gefunden, um die Weinstraße mit all ihren kulinarischen Verlockungen zu erkunden.

KONTAKT

Frank John, Hirschhornring 34, 67435 Neustadt-Königsbach, Telefon 06321-670537, f.john@johnwein.de, johnwein.de



→ Genusstur
MISSION GENUSS

Darf es ein Weinseminar oder ein Kochkurs sein? Wie wäre es mit einer Entdecker-Weintour? Oder soll es einfach ein kulinarischer Abend mit Freunden oder Arbeitskollegen werden? Gastgeber Matthias F. Mangold und seine Frau Ursula machen mit ihrer Agentur „genusstur“ all das möglich.

Das Ambiente bei den Mangolds ist bewusst sehr persönlich gehalten. „Der Ton bei uns ist locker, nicht akademisch. Und dennoch liegt uns die Vermittlung von Warenkunde sehr am Herzen, denn sie ist der Schlüssel zum Genießen, egal ob bei einem Kochkurs oder bei einem Weinseminar“, erläutert Matthias F. Mangold seine Herangehensweise. Es drehe sich doch letzten Endes alles „um dieses bauchkribbelnde Stöbern nach der perfekten Verbindung von Wein und Speisen, um das Schwelgen in Gerüchen und Geschmäckern, um das Sich-Treiben-Lassen vom eigenen Gaumen“.

Die Agentur richtet sich mit ihrem Angebot an alle Genussfreunde, die wissen möchten, wieso bestimmte Aromen miteinander harmonieren, warum man eine bestimmte Zubereitung wählt oder dieser Rosé zu jenem Essen einem Rotwein vorzuziehen ist.

Aktuelle Veranstaltungsangebote sind auf der Webseite zu finden – hier kann man sich auch direkt anmelden. Plant man die Anmeldung einer Gruppe oder ein Seminar als Firmenveranstaltung, beraten die Mangolds gerne persönlich und individuell.

KONTAKT

Matthias F. Mangold, Hauptstraße 20, 67482 Venningen, Telefon 0172 8190733, info@genusstur.de, genusstur.de

13





→ Heim'sche Privat-Sektkellerei

PRICKELNDE LEBENSFREUDE

14 Eine Villa aus der Gründerzeit mit Wirtschaftsgebäuden und Gewölbekellern ist das Domizil des Familienunternehmens Heim'sche Privat-Sektkellerei. Für Geschäftsführer Martin Heim ist Sekt wie kein anderes Getränk „mit dem Ausdruck von Lebensfreude, Temperament und kultiviertem Genuss verbunden“. Sein Anliegen ist es, Kunden und Freunden des Hauses die Freude am Sekt nahezubringen. Möglich wird dies bei einem Besuch der Kellerei, zum Beispiel bei einer der kulturellen Veranstaltung, die dort in regelmäßigen Abständen stattfinden, oder bei einer Kellerführung.

Bei den Führungen mit anschließender Sektprobe erfahren Besucher alles Wissenswerte rund um die Sektherstellung: von der Auswahl der geeigneten Grundweine über den Prozess der Flaschengärung und das Degorgieren bis hin zum Auffüllen mit der Dosage, die die Geschmacksrichtung des Sektes bestimmt. Auch die Geschichte der Gründerzeitvilla ist Thema während der Führungen. Unter anderem können das unter denkmalpflegerischer Aufsicht restaurierte Treppenhaus und das im Originalzustand erhaltene Nussbaumzimmer besucht werden.

Für Firmenveranstaltungen oder Familienfeste bietet die Heim'sche Privat-Sektkellerei auch Arrangements an. Im Anschluss an eine Kellereiführung können zu feierlichen Anlässen noch der Dionysos-Keller oder das Nussbaumzimmer der Villa gemietet werden. Für das leibliche Wohl sorgt dann ein Catering-Service.

KONTAKT

Heim'sche Privat-Sektkellerei, Maximilianstraße 32, 67433 Neustadt/
Weinstraße, Telefon 06321 39260, info@heim-sekt.de, heim-sekt.de

→ Klosterstüb'l

TRADITION UND MODERNE

Seit vier Generationen befindet sich das Klosterstüb'l in Eußerthal in Familienbesitz. Ganz gleich, ob es sich um Küche, Getränke oder Ambiente handelt, die Gastgeber Eva-Maria und Wolfgang Sambaß haben den Anspruch, Tradition und Moderne zu vereinen.

Bei Essen und Wein setzt das Ehepaar Sambaß hohe Qualitätsmaßstäbe. Die Zutaten für ihre Gerichte stammen aus der Region und wurden naturnah erzeugt, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker sind tabu. Die Weine stammen alle von persönlich bekannten Winzern aus der Südpfälzer Umgebung. Übrigens: Alle Lieferanten und Winzer, mit denen Eva-Maria und Wolfgang Sambaß zusammenarbeiten, sind auf der Webseite des Restaurants aufgeführt.

Für ein ganz besonderes Ambiente sorgen zahlreiche Metallobjekte eines befreundeten Künstlers im Garten des Restaurants. Für die persönliche Note im Gastraum ist Eva-Maria Sambaß zuständig: Fast alle Bilder und Dekorationsobjekte hat sie selbst gestaltet.

Mit besonderen Events wartet das Restaurant am ersten Freitag des Monats ab 18 Uhr auf. Gäste können sich dann auf Themenabende wie beispielsweise „Spanische Tapas“, „Irish Dreams“, „Tolle Knolle“ oder „Alles Wild“ freuen. Eine Reservierung ist gerade für diese Abende besonders empfehlenswert.

KONTAKT

Eva-Maria und Wolfgang Sambaß, Haingeraidestraße 45, 76857 Eußerthal, Telefon 06345 93072, reservierung@euserthalerklosterstuebl.de, euserthalerklosterstuebl.de

15





→ Metzgerei Partyservice Jürgen Pelgen
PRÄMIERTE QUALITÄT

16 Viele prämierte Würste sind ein Markenzeichen der Metzgerei Pelgen, die seit 1968 in Neustadt ihren Sitz hat. Steckenpferd von Inhaber Jürgen Pelgen ist die Hausmacher, die bei ihm ausschließlich mit Naturgewürzen entsteht. Dabei schaut er gerne mal über den kulinarischen Tellerrand hinaus: seine Mandel-Trüffel-Leberpastete ist gold-prämiert.

Pelgen produziert seine Würste nach den Slowfood-Kriterien, also ohne Hilfsmittel und Geschmacksverstärker. Verwendet wird ausschließlich Fleisch aus artgerechter Haltung oder in Bioqualität vom schwäbisch-hällischen Landschwein der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Vom selben Lieferanten stammen auch Rind- und Kalbfleisch.

Ein Catering-Service rundet das Angebot der Metzgerei ab. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt und die Pelgens erfüllen fast jeden Kundenwunsch. Wie wäre es zum Beispiel mit einem ganzen Lamm, gefüllt mit Reis, Pinienkernen und Rosinen? Oder doch lieber ein klassisches Roastbeef, am Stück gebraten? Auch die klassischen Rinderrouladen, gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Dörrfleisch oder ein schöner Kalbstafelspitz können geordert werden. Pfälzer Klassiker wie Saumagen oder Fleeschknapp dürfen selbstverständlich auch nicht fehlen. Und wenn es mal etwas spektakulärer sein soll, liefert Jürgen Pelgen auf Wunsch auch ein ganzes Spanferkel, am Spieß gegrillt.

KONTAKT

Jürgen Pelgen, Kellereistraße 9, 67433 Neustadt/Weinstraße, Telefon 06321 2790, metzpel@t-online.de, metzgerei-pelgen.de



→ Netts Landhaus
IN HISTORISCHEM GEMÄUER

Im Landhaus von Familie Nett in Gimmeldingen über- **17**
nachten Gäste in einem von sieben geschmackvoll und
individuell eingerichteten Zimmern. 2007 erwarben die
Netts das Spätbarockhaus aus dem Jahr 1757 und sa-
nierten es zwei Jahre lang mit viel Fingerspitzengefühl
und in Zusammenarbeit mit dem Denkmalschutz.

Weitere acht Zimmer stehen seit 2015 in der frisch sa-
nierten Arndorff'schen Mühle, fünf Gehminuten vom
Haupthaus entfernt, zur Verfügung. Die Mühle, ein Her-
renhaus einer ehemaligen Essigfabrik, stammt aus dem
Jahre 1812. In der Fabrik wurden Speise-, Tafel-, Ein-
mach-, Kräuter- und Weinessige hergestellt, die Essig-
siederei war bis 1945 in Betrieb.

Das reichhaltige Frühstücksbuffet genießen die Über-
nachtungsgäste mit Weitblick über die Rheinebene. Zum
Abendessen geht's ins angeschlossene Restaurant Moro,
wo zeitgemäße deutsche Küche auf den Tisch kommt.
Den Restaurantbetrieb ergänzt die Familie Nett durch
Events, Lesungen, Musik und Weinveranstaltungen.

In den wärmeren Monaten des Jahres steht Gästen zu-
sätzlich ein wunderschöner Sommergarten zur Verfügung.
Sonnen- und Schattenplätze, Tische, Bänke unter dem
Pavillon und Lounges laden zum Genießen inmitten der
Weinberge ein. Den Hausgästen steht natürlich der Gar-
ten zur Verfügung. Das Restaurant moro versorgt dann
die Hotelgäste – bei Selbstbedienung.

KONTAKT

Daniel Nett, Meerspinnstraße 46, 67435 Neustadt-Gimmeldingen,
Telefon 06321 60175, nett@nettslandhaus.de, nettslandhaus.de





→ Pfalztraube – Bähr GmbH
SECCOS OHNE ALKOHOL

18 Unter ihrer Marke Pfalztraube vertreibt die Familie Bähr seit 2013 Tafeltrauben und alkoholfreien Secco.

Im Secco-Sortiment der Bährs findet man zum einen den fruchtigen „Juicecco“, hergestellt aus dem Saft von Neustadter Tafeltrauben aus integriertem und geschütztem Anbau. Nach der Lese werden die Trauben schonend gekeltert und der Saft sofort gekühlt. Ein Einsatz von Zusatzstoffen ist nicht notwendig, da allein durch Kühlung und Filtration der Gärprozess unterbunden wird. Der Saft wird dann nur noch mit Kohlensäure verfeinert. Aufgrund des natürlichen Geschmacks wurde der Pfalztraube-Juisecco mit einer goldenen DLG-Prämierung ausgezeichnet.

Aus der Auxerrois-Traube stellen die Bährs den aromatisch runden VitiSecco mit halbtrockenem Charakter her, der 2017 als einziger alkoholfreier Secco mit einer DLG-Prämierung ausgezeichnet wurde. Grundlage ist ein Pfälzer Auxerrois, dem in einem schonenden Vakuumdestillationsverfahren der Alkohol entzogen wurde. Mit Traubenmost und Kohlensäure verfeinert, wird daraus der VitiSecco.

Die fruchtig-herbe „blanc“-Variante des VitiSecco entsteht auf Riesling-Basis. Die markante Säure des Rieslings prägt den Geschmack des Seccos. Alle Seccos sind alkoholfrei, stark kalorienreduziert und ohne Zusatz von Aromen.

KONTAKT

Marion & Alexander Bähr, An der Eselshaut 33, 67435 Neustadt-Mußbach, Telefon 06321 963990-12, info@pfalztraube.de, pfalztraube.de

→ Quartier Christ – Spargel & Erdbeeren
WEISSES GOLD

Edles Gemüse oder „weißes Gold“ sind Synonyme für Spargel, die die Bedeutung der Stangen für Genussmenschen unterstreichen. Feinschmecker können die Saison, die Ende März beginnt und bis 24. Juni dauert, kaum erwarten.

Seit über 25 Jahren steht Spargel im Mittelpunkt des Unternehmens Christ, das seit 1999 seinen Sitz in der ehemaligen französischen Turenne-Kaserne in Neustadt an der Weinstraße hat. Hier ist der Hofladen in der Saison täglich von 8 bis 19 Uhr geöffnet. Neben erntefrischem Spargel von rund 80 Hektar eigenen Feldern, gibt es hier alles, was Genießer für ein leckeres Spargeessen brauchen: von Brot über Sauce Hollandaise, Öl, Schinken oder Lachs bis zu Weinen und Seccos. Die Maxime bei Christ: Regionalität und ehrliche Landwirtschaft vom Boden bis zu den Mitarbeitern.

Wenn es zu Hause mal ganz schnell gehen soll oder Spargel in größeren Mengen benötigt wird, kann man sich die edlen Stangen auch gleich vor Ort im Hofladen schälen lassen. Im Angebot der Familie Christ sind Spargelstangen verschiedener Stärken und Qualitätsstufen in den Farben Weiß, Grün oder Weiß-Violett.

Neben vielen leckeren Rezeptideen rund um den Spargel haben die Christs aber noch ein ganz persönliches, ganz einfaches Geheimrezept parat: Olivenöl im Hofladen kaufen, zu Hause erwärmen, über den gekochten Spargel geben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

KONTAKT

Quartier Christ Spargel & Erdbeeren, Ralf Christ, Le Quartier Hornbach 5, 67433 Neustadt/Weinstraße, Telefon 06321 4991630, info@quartier-christ.de, quartier-christ.de





→ Schmieders – Event.Location.Catering

KREATIV & FEIN

20 „LECKER & ...“ heißt die eigene Schmieders Veranstaltungsreihe. Dabei steht „LECKER“ für feine, kreative Speisen aus Lebensmitteln der Region. Das „& ...“ steht für Musik aller Genres, präsentiert von namhaften Musikern der Region.

Die Produkte, die bei Schmieders verarbeitet werden, kommen zu fast 100 Prozent von regionalen Lieferanten und Herstellern, die die Philosophie des Unternehmens teilen. Die Liste der Partnerunternehmen, die nachhaltig und mit großer Wertschätzung für die Natur handeln und sich auf traditionelle Handwerkskunst verstehen, ist auf der Webseite des Unternehmens einsehbar.

Übrigens: Das leckere Essen gibt's auch bei privaten Festen in Schmieders Eventlocation. Für Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen steht dann das historische Anwesen mit rebenüberwachsenem Hofgarten mit teilweiser fester Überdachung, drei großen Räumen und einem historischen Gewölbekeller zur Verfügung. Dieser ist schalldicht und hat eine hervorragende Akustik – ideal für Feierlichkeiten mit Live-Musik oder DJ. Ganz gleich, ob Häppchen oder mehrgängige Menüs gewünscht sind – die manchmal überraschend andere Art der Kombination von Speisen-Komponenten soll laut Geschäftsführerin Sabine Schmieder „zu Gesprächen über gute Lebensmittel, genussvolle Kocherlebnisse und Geheimtipps anregen“. Ein erfahrenes und sympathisches Team von Mitarbeitern kümmert sich während der Feiern um die Gäste. Auf Wunsch bieten Schmieders auch einen professionellen Catering-Service an.

KONTAKT

Sabine Schmieder, Steingasse 2, 67146 Deidesheim, Telefon 06326 989475, info@schmieders.de, schmieders.de

→ Schönfeld

DIE TEE-GÄRTNER

„Die Pfalz mit ihren guten Böden bietet beste Anbaubedingungen“, sagt Christian Weiß, gelernter Landschaftsgärtner in vierter Generation. „Das ist nicht zuletzt ein Grund für unsere neue Wahlheimat.“ Zusammen mit seiner Frau Jessica Schönfeld baut der gebürtige Rheinländer bereits in der dritten Saison Teekräuter wie Zitronenverbene, Minze oder Zitronengras auf dem „Schönfeld“ in Ruppertsberg an.

Weiß und Schönfeld haben ein Ziel: Beste Kräutertees aus der Region, ohne Zukauf und komplett aus einer Hand – von der Aufzucht der Jungpflanzen, über die Ernte bis hin zur behutsamen Verarbeitung. Die beiden sind der festen Überzeugung, „dass herausragende Qualität vor allem aus Passion, Handwerk und Liebe zum Detail entsteht.“ Die Aufgaben eines Tee-Gärtners lassen sich laut Christian Weiß gut mit denen eines Weinbauern vergleichen. Das junge Paar versucht, auch seiner lokalen sozialen Verantwortung gerecht zu werden, indem es laut eigener Aussage auf seinen Feldern in der Zukunft ausschließlich Menschen aus der Region eine Beschäftigung bieten will.

Wer sich intensiver mit dem Thema Tee beschäftigen möchte, dem sei eine Führung bei den Tee-Gärtnern empfohlen. Christian Weiß und Jessica Schönfeld führen Interessierte durch ihre Kräuterkelder und erklären alles Wissenswerte zu Ernte, Trocknung und Verarbeitung. Im Anschluss an die Führung wartet eine Teeverkostung auf die Teilnehmer.

KONTAKT

Christian Weiss und Jessica Schönfeld, Mittelgasse 23, 67152 Ruppertsberg, Telefon 06326 9891670, genuss@schoenfeld-tee.de, schoenfeld-tee.de

21





→ Weinbau Haass – Winery Hambacher Freiheit ZEIT FÜR WEIN UND MENSCHEN

22 Die Philosophie von Winzer Ludwig Adamé Haass lautet „Zeit für Wein und Menschen!“. Seine Weingärten liegen am Fuße des Hambacher Schlosses, die Hauptrebsorten sind Pinot Noir, Chardonnay und Regent. Ludwig Adamé Haass möchte mit seinen Weinen „einen Beitrag zu freundschaftlicher, solidarischer Nachbarschaft mit den Menschen in einem geeinten, sozialen und demokratischen Europa der Bürgerinnen und Bürger leisten“.

Besucher des Weinguts erleben besondere Weinproben mit historischem Bezug und erfahren gleichzeitig Interessantes über die Geschichte der Pfalz und Europas: Haass Weine erzählen die Geschichte der Freiheitsbewegungen in der Rheinpfalz, Deutschland und Europa. Beim Hambacher Fest wurden 1832 erstmals politische Forderungen für ein konföderiertes, republikanisches Europa erhoben. 30.000 Menschen, erstmals auch Frauen, aus Deutschland, Polen und Frankreich kamen zu einem europäischen Freiheits- und Freundschaftsfest auf dem Schlossberg zusammen. Die Idee einer dauerhaften Freundschaft zwischen den Völkern und in Europa wurde geboren.

Wer mehr über das Hambacher Fest und das Schloss mit seiner lebendigen Geschichte erfahren und die Weine von Ludwig Adamé Haass kennenlernen möchte, dem sei ein Besuch auf dem Hambacher Weingut empfohlen.

KONTAKT

Ludwig Adamé Haass, Eichstraße 50, 67434 Neustadt-Hambach, Telefon 06321 5771810 oder 0170 3808283, haass-nw@t-online.de, haass-wein.de

→ Weinessigut Doktorenhof HEIMAT DES ESSIGS

Das Weinessigut Doktorenhof ist eine Manufaktur der „säuerlichen Elixiere“ – bereits seit mehr als 20 Jahren dreht sich hier alles um Essig. Die hofeigenen Weinberge liegen in Dorfnähe, Wiesen, Äcker und Weinberge werden mit natürlichen Arbeitsmethoden bewirtschaftet. Fast zu 100 Prozent ist im Weinessigut Doktorenhof alles Handarbeit – vom naturnahen Anbau reifer, dichter Grundweine über das behutsame Ausbauen der Essige in der Essigstube, bis hin zum Füllen, Verkorken, Binden, Wachsen und sorgsamem Verpacken der mundgeblasenen Flaschen.

Das große Sortiment an Essigen wurde von den Machern zur besseren Orientierung nach folgenden Charaktereigenschaften kategorisiert: fruchtig, heimisch, herzhaftkräftig, vegan, balsamisch, mild, pur, kostbar, kräuterig, exotisch, gewürzig, mediterran, blumig und wohltuend. Bei einer Führung durch die Kräuterkammer und den Essigkeller können Besucher in das Mysterium saurer Kunst eintauchen: In kerzenbeleuchteten Räumen gären und reifen die Essige in hundertjährigen Fässern. An die Führung schließt sich eine Verkostung von fünf verschiedenen Edelessigen an. Genießler erfahren Wissenswertes über die Kunst des Essigtrinkens und die Geschmacksvielfalt der sauren Kreationen. Selbstgebackenes Essiggebäck, sinnlich-verführerische Essigpralinen und exquisites Essigbrot begleiten die Degustation.

KONTAKT

Georg Wiedemann, Raiffeisenstraße 5, 67482 Venningen, Telefon 06323 5505, essig@doktorenhof.de, doktorenhof.de

23





→ Weingut Benzinger

EIN ECHTER FAMILIENBETRIEB

24 Auf dem Weingut Benzinger arbeitet die ganze Familie Hand in Hand: Vater Volker Benzinger ist für den Anbau der Trauben und den Ausbau der Weine verantwortlich, Tochter Julia unterstützt ihn bei der Arbeit im Weinberg und Keller, Mutter Ingeborg kümmert sich um den Verkauf der Weine auf dem Leiningerhof in Kirchheim.

Das Weingut Benzinger ist nach dreijähriger Umstellungsphase biozertifiziert, ab dem Jahrgang 2018 bekommen alle selbst erzeugten Weine folgerichtig das Bio-Siegel. Für Familie Benzinger sind anorganische Dünger und Unkrautvernichter tabu, stattdessen sorgen Blumen und Kräuter in den Weinbergen für mehr Artenvielfalt. Selektive Handlese ist fast die Regel, auch auf jegliche Schönungsmittel verzichten die Benzingers. Stattdessen bekommen die Weine die Zeit, die sie benötigen, um zu reifen. Im Ergebnis sind sie laut Volker Benzinger dann so, „wie sie die Natur uns liefert, nicht geschönt, nicht in ein Korsett gepresst“.

Die Gutsweine der Benzingers stehen für die Region, es sind „Entdeckungen für jeden Tag mit günstigem Preis-Genuss-Verhältnis“. Die Ortsweine stammen aus ausgesuchten Weinbergen, deren Reben die natürlichste Sorten-Aromatik liefern. Die Einzellagenweine spiegeln den Boden wider auf dem sie gewachsen sind. „Von allem das Beste“ bieten die Spitzenweine – hier werden nur die besten Trauben eines Jahrgangs verwendet, die zuvor bereits in mehreren Durchgängen selektioniert wurden.

KONTAKT

Volker Benzinger, Weinstraße Nord 24, 67281 Kirchheim, Telefon 06359 1339, info@weingut-benzinger.de, weingut-benzinger.de

→ Weingut A. Christmann

BIODYNAMISCHER WEINBAU

Im VDP-Weingut Christmann hat es sich Winzer Steffen Christmann zum Ziel gesetzt, „Reben, Weinberg, Klima und Boden in eine größtmögliche Harmonie zu bringen, um individuelle und authentische Weine zu erzeugen“. Dabei setzt der Winzer auf biodynamischen Anbau. Unter anderem achtet er auf einen hohen Gehalt an lebendigem Humus im Boden und auf die Artenvielfalt der Vegetation im Weinberg. Es kommen nur natürliche Pflanzenschutzmittel zum Einsatz, Handlese ist selbstverständlich und alle Arbeiten orientieren sich an den Phasen des Mondes.

Die Christmanns bauen auf zwei Dritteln ihrer 20 ha Rebflächen in Gimmeldingen, Königsbach und Rupertsberg Riesling an. Mit 15 Prozent hat der Spätburgunder den zweitgrößten Anteil, gefolgt von Weiß- und Grauburgunder. Eine kleine Menge Muskateller ergänzt das Portfolio. Bis auf wenige edelsüße Weine werden alle Weine trocken ausgebaut.

„Es ist ein großes Glück, Reben zu kultivieren, die uns so feine trockene Riesling- und Burgunderweine schenken. Nicht kurzatmig jedem Trend und jedem neuen Weinstil zu folgen, sondern Weine zu erzeugen, die in einer langen Tradition von Spitzenweinen stehen und von ihrer Herkunft erzählen, ist unser Ziel.“, erläutert Christmann, der amtierende Präsident des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), die Philosophie des Weinguts.

KONTAKT

Steffen Christmann, Peter-Koch-Straße 43, 67435 Neustadt-Gimmeldingen, Telefon 06321 660 39, info@weingut-christmann.de, weingut-christmann.de

25





→ Weingut Eymann mit Gutsausschank
DIE BIO-PIONIERE

26 Biodynamischer Weinbau und kreativ interpretierte Regional Küche gehören für Rainer, Ingeborg und ihren Sohn Vincent Eymann zusammen. Zusammen führen sie das Weingut und die Winzerstube Eymann in Gönheim. Rainer Eymann zählt zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in der Pfalz, konsequent stellte er 1984 auf Bio um. Was damals fast als verrückt galt, ist heute Basis für ein demeter-zertifiziertes Angebot an Weinen, die Sohn Vincent ausbaut.

Dabei setzt er auf eine übersichtliche Klassifizierung ihres Weinsortiments: Die Basis bilden puristische, frische Gutsweine. Die Ortsweine des Weinguts sind mineralisch und leicht, sie sind nachhaltige Essensbegleiter für jeden Tag. Die Selektionsweine zeichnen sich durch ihre Ursprünglichkeit und Tiefe aus. Reduzierte Erträge, Spontangärung und der Ausbau in traditionellen Holzfässern verleihen diesen Weinen ihre Komplexität sowie ein enormes Lagerungspotential. Die Lagenweine stammen aus den besten Parzellen von Sonnenberg und Mandelgarten und von den ältesten Rebstöcken des Weinguts. Sie sind einzigartige Repräsentanten ihrer Herkunft.

Ausgeschenkt werden die leckeren Tropfen dann in der Weinstube, wo Rainer Eymann mit regionalen Produkten nach vollendetem Winzertag seine Lust am Kochen auslebt.

KONTAKT

Rainer Eymann, Ludwigstraße 35, 67161 Gönheim, Telefon 06322 2808, info@weinguteymann.de, weingut-eymann.de



→ Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
WEINE VON GROSSEN LAGEN

Von Jesuitengarten bis Hohenmorgen: Zehn Große VDP-Lagen gehören zu den 20 Einzellagen des Deidesheimer Traditionsweingutes, das 2018 den 300. Geburtstag feiert. Auf insgesamt 50 Hektar Fläche wachsen in Deidesheim, Forst und Ruppertsberg vor allem Riesling und auch klassische Burgundersorten.

Ökologischer Anbau nach den Regeln der Biodynamie sorgt für erstklassiges Traubengut, das im Keller schonend und individuell ausgebaut wird. Kellermeister Dominik Leyrer und der technische Geschäftsführer Ulrich Mell kreieren aus diesen Trauben einerseits terroirbetonte, mineralische Weine, die nachhaltig und lagerfähig sind. Andererseits zählen auch sortenbetonte, feinfruchtige und hocharomatische Weine zum Sortiment des Weinguts. Im legendären, über Jahrhunderte entstandenen Gewölbekeller lagern alle Jahrgänge ab 1880 sowie die großen Jahrgänge ab 1811. Der Keller kann bei regelmäßig stattfindenden Jahrgangs- und Themen-Proben besichtigt werden. Eines der ältesten Weinetiketten Deutschlands, das 1811er-Etikett, ziert die Weine der Rebsorten-Linie des Traditionsweinguts. Diese Weine sind die fruchtig, eleganten Vertreter des Hauses. Alle anderen Weine tragen das Jugendstil-Etikett (1905, es zeigt den römischen Kaiser Probus). „Diese Weine entstammen der Weingutslinie, in der wir die Weine mehr auf ihre Bodentypizität hin ausbauen. Es sind Weine mit Herkunftsbezug“, erklärt Kellermeister Dominik Leyrer.

KONTAKT

Gunther Hauck, Kirchgasse 10, 67146 Deidesheim, Telefon 063266006, info@bassermann-jordan.de, bassermann-jordan.de

27





→ Weingut Philipp Kuhn

ERFAHRUNG UND BAUCHGEFÜHL

28 Auf einer Fläche von 20 Hektar baut VDP-Winzer Philipp Kuhn in Laumersheim je zur Hälfte rote und weiße Rebsorten an. Bei den Roten liegt der Schwerpunkt auf Spätburgunder, hinzu kommen unter anderem Frühburgunder, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon. Im Bereich Weißweine setzt Kuhn auf Riesling und die weißen Burgundersorten, ergänzt wird die Rebsortenvielfalt durch Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Viognier. Bei Kuhns werden alle Weine trocken ausgebaut, nur in besonders dafür geeigneten Jahren gibt es Süßwein.

Philipp Kuhn bekennt sich zu seiner Vorliebe für seine Cuvée INCOGNITO: „Diese Cuvée besteht aus einigen nationalen und internationalen Rotweinrebsorten. Diese wollen aber unerkant bleiben, INCOGNITO eben, Nachahmung ausgeschlossen!“ Die Cuvée wird 15 Monate in älteren Barrique-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Das Ergebnis ist ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten.

Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon vermählt Philipp Kuhn darüber hinaus zu seiner Cuvée „Mano Negra“, der Name steht für die schwarzen Hände, die der Winzer beim Einmaischen der farbintensiven Trauben bekommt. Bei „Luitmar“, der dritten Cuvée im Bunde, steht der Name für den Siedlungsbegründer von Laumersheim, dem Heimatort des Weinguts. Hier gehen die Rebsorten Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch und Sangiovese eine spannende Verbindung ein.

KONTAKT

Philipp Kuhn, Großkarlbacher Straße 20, 67229 Laumersheim, Telefon 06238 656, info@weingut-Philipp-Kuhn.de, weingut-philipp-kuhn.de

→ Weingut Schäfer

NO LIMITS

Im Weingut Schäfer in Mussbach arbeitet man generationenübergreifend zusammen. Junior Frank Schäfer hat sich mit seiner eigenen Premium-Weinlinie „Limit“, die es zusätzlich zum normalen Weinsortiment gibt, einen Traum erfüllt. „Komplex und eigensinnig stehen sie für sich. „Sur lie“, also auf der Vollhefe ausgebaut, werden sie mit den Momenten im Glas und in den Jahren noch individueller und eleganter“, ist der Jungwinzer überzeugt. Aus Überzeugung gönnt er den Weinen seiner Premiumlinie folgerichtig auch dunkle Flaschen, die mit hochwertigem Naturkork verschlossen werden.

Frank Schäfer möchte „der Natur so wenig wie möglich ins Handwerk pfuschen“. Daher behandeln die Schäfers ihre Weine schonend. „Wir pumpen und filtern ihn möglichst wenig und nehmen geschmackliche Unterschiede von Jahrgang zu Jahrgang gerne in Kauf“, erklärt er die Philosophie des Weinguts.

Sein Vater Axel Schäfer ist auf den Weinanbau spezialisiert. Zudem kümmert er sich um die Kunden, die er auf Wunsch auch gerne zuhause bei einer besprochenen Weinverkostung berät. Wer mag, kann samstags an einer Weinprobe mit Kellerführung oder an einem besprochenen Weinbergspaziergang teilnehmen. Infos dazu gibt es direkt beim Weingut.

Übrigens: Reisemobilisten sind bei Schäfers herzlich willkommen – ruhige Stellplätze mitten in den Reben warten auf Besucher.

KONTAKT

Frank Schäfer, Schießmauer 56, 67435 Neustadt-Mußbach, Telefon 06321 6447, limit@weingutschaefer.com, weingutschaefer.com

29





→ Weingut und Destillerie Thomas Sippel

GENUSS IST QUELLE DES GLÜCKS

30 Moderne Brenntechnik und perfektes Obst sind die besten Voraussetzungen für maximale Qualität. Deshalb wird bei Familie Sippel neben dem Trester aus dem eigenen Weingut nur handverlesenes, vollreifes Obst von heimischen Bauern destilliert – streng nach dem Motto von Thomas Sippel, dass weniger manchmal mehr ist. „Ich möchte die Trester und Obstbrände als Destillat mit ihrem Aroma so wiedergeben, wie sie am Baum oder Stock gereift sind“, beschreibt er die Kunst des Brennens. Gin und Whiskey ergänzen das Sortiment der Destillerie.

Bei einer Brennereiführung können Gäste eine „Reise in die Welt der Aromen“ antreten. Nach einem Rundgang durch die Brennerei folgt auf die Theorie noch die Praxis: eine Verkostung von zwölf Edelbränden und Likören. Eine kulinarische Grundlage schafft die Pfälzer Platte, die Sippels dazu reichen. Termine können in der Brennerei erfragt werden.

Thomas Sippel ist auch gelernter Winzer und betreibt neben der Destillerie noch ein Weingut – über 13 Hektar Weinberge sind in Familienbesitz. Die besonderen klimatischen Bedingungen in der Pfalz, der respektvolle, behutsame Umgang mit dem Lesegut und die sorgfältige Arbeit im Weinkeller sind für Thomas Sippel die Bausteine für qualitativ hochwertige Weine. Seine Terroirweine überzeugen durch Aromenfülle, Eleganz und Mineralität und eine gute Lagerfähigkeit. Diese Weine lagern stets bis zum Frühjahr des kommenden Jahres auf der Feinhefe – für ein Maximum an Volumen und Ausdruck.

KONTAKT

Thomas Sippel, Bobenheimer Weg 2, 67273 Weisenheim am Berg,
Telefon 06353 93046, t.sippel@t-online.de, sippels.de

→ Weingut und Gutsausschank Spindler

RIESLINGE MIT KULTSTATUS

Unter anderem in den Forster Spitzenweinlagen Kirchenstück, Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten und Freundstück bewirtschaftet Markus Spindler 20 Hektar Rebfläche nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus. Das Herz Spindlers schlägt für den Riesling, der auf über 85 Prozent der Weinberge angebaut wird. Aus gutem Grund: Denn Gesteinsarten wie Muschelkalk, Basalt oder Buntsandstein prägen die Böden und verleihen den Rieslingen die charakteristische Mineralität. Mittlerweile genießen die Forster Riesling-Lagen unter Genießern bereits Kultstatus.

Im seit über 85 Jahren bestehenden Gutsausschank können Gäste die Weine Markus Spindlers zu lokalen und saisonalen Spezialitäten genießen. Zur Wahl stehen die urige Weinstube sowie ein schöner Garten mit rebenbewachsener Pergola und altem Baumbestand. Die Weinstube ist ebenfalls in Familienhand – hier wird man von Bruder Florian Spindler und seiner Familie herzlich empfangen.

Eine wunderbare Gelegenheit, um Weine und Speisen aus dem Hause Spindler kennenzulernen, ist das jährlich stattfindende Forster Weinfest im August. Im Garten gibt es unter anderem Feines vom Grill, im Hof können Besucher bei Wein und chilliger Musik in der gemütlichen Riesling-Lounge entspannen.

KONTAKT

Weingut Heinrich Spindler, Markus Spindler, Weinstraße 46, 67147 Forst, Telefon 06326 962910, info@weingutheinrichspindler.de, weingutheinrichspindler.de | Gutsausschank Spindler, Florian Spindler, Weinstraße 44, 67147 Forst, Telefon 06326 5850, info@gutsausschank-spindler.de, gutsausschank-spindler.de

31





→ Weingut Weegmüller

WEINE MIT FRAUENPOWER

32 Als eine der ersten Frauen in einer Männerdomäne ist Stefanie Weegmüller-Scherr seit über 30 Jahren Kellermeisterin auf dem Weingut Weegmüller. Weibliche Unterstützung bekommt sie unter anderem von ihrer Schwester Gabriele Weegmüller, die sich um Marketing, Vertrieb und um die Kunden kümmert.

Stefanie Weegmüller-Scherr konzentriert sich auf 15 Hektar Rebflächen überwiegend auf weiße Rebsorten. Den größten Anteil hat dabei der König der Rebsorten, der Riesling. Burgunder, Scheurebe, Gewürztraminer, Silvaner und Rieslaner ergänzen das Sortiment. Als Besonderheit in der Pfalz pflanzte Weegmüller-Scherr vor wenigen Jahren zum ersten Mal einen Grünen Veltliner an.

Die Gutsweine des Weingutes werden in Literflaschen abgefüllt und sind fruchtige, spritzige Weine für den täglichen Genuss. Die Reben für die Charakterweine wachsen auf klassischen Lagen, die Weine bestechen durch ihren jeweiligen Sortencharakter. Die Terroirweine sind durchweg Weine aus ersten Lagen, die Reben sind mindestens 40 Jahre alt. Der Anbau dieser Reben ist naturnah, der Ertrag reduziert.

Beim alljährlichen Weinfrühling im April haben Genießer die Möglichkeit, im wunderschönen Ambiente des Weingutes den neuen Weinjahrgang zu probieren. Darüber hinaus besteht selbstverständlich auch die Möglichkeit, eine individuelle Weinprobe zu vereinbaren.

KONTAKT

Weingut Weegmüller, Mandelring 23, 67433 Neustadt-Haardt, Telefon 06321 83772, info@weegmueller.de, weegmueller.de

→ Winzerstube Kirchstübel

REGIONAL UND SAISONAL

Direkt unterhalb der Pfarrkirche in St. Martin befindet sich im Frühmesserhaus, einem denkmalgeschützten Fachwerkhaus aus dem Mittelalter, die kleine, bewusst rustikal eingerichtete Weinstube „Kirchstübel“. Hier steht die Qualität der Produkte sowie deren hochwertige Verarbeitung an erster Stelle. Davon zeugt auch die kleine Speisekarte, die in regelmäßigen Abständen durch eine Zusatzkarte mit saisonalen Gerichten ergänzt wird.

Die Gäste werden rund ums Jahr mit Pfälzer Spezialitäten, frisch belegten Flammkuchen in großer Vielfalt, vegetarischen Gerichten und selbstgebackenen Kuchen und Torten nach Omas Rezepten verwöhnt. Saisonal warten beispielsweise grüne Tortelloni mit Babymangold und Bergkäse-Sahnesoße, eine ganze Dorade mit Kräutern und Kartoffeln oder geschmorte Ochsenbäckchen mit Karotten und Kartoffelgratin auf hungrige Genießer.

Dazu werden Weine von einer umfangreichen, mit Herz und Verstand sortierten Karte angeboten. Auf dieser sind nicht nur namhafte Winzer gelistet, sondern bewusst auch Neuentdeckungen, die Gastgeberin Sonya Kubinyi unter den zahlreichen Pfälzer Jungwinzern gemacht hat. Die Weine sind entweder im Zehntel zum Probieren oder als klassisches Viertel zu genießen.

Platz nehmen kann man in der Weinstube, im historischen Gewölbekeller oder im lauschigen Hof unter einer hundertjährigen Hausrebe.

KONTAKT

Sonya Kubinyi, Kirchstraße 9, 67487 St. Martin, Telefon 06323 949131, info@kirchstuebel.de, kirchstuebel.de, Mi – Fr 18 – 22 Uhr, Sa/So 12 – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

33





→ Zeiselbacher Hof

NATÜRLICH. TIERISCH. GUT

34 Auf dem Zeiselbacher Hof legt man großen Wert auf eine nachhaltige, artgerechte Tierhaltung. Ziegen sind hier die Stars, aus ihrer Milch werden auf dem Hof naturbelassene Milchprodukte hergestellt.

Ganz ohne Stabilisatoren, künstliche Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe entstehen beispielsweise Trinkmolke, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Camembert, Ziegenfeta oder Schnittkäse. Die kleine Herde Milchziegen des Hofes befindet sich derzeit noch im Aufbau. Die Tiere werden naturnah gehalten, und, da Ziegen über mehrere Jahre Milch geben können, auch nicht jedes Jahr gedeckt. Die Lämmer verbleiben in der Herde oder werden zu Zuchtzwecken weitervermittelt.

Das Fleisch, das auf dem Zeiselbacher Hof ebenfalls verkauft wird, stammt aus eigener Jagd. „Das ist unserer Meinung nach die nachhaltigste Form der Fleischgewinnung, ohne Mast, Transport oder Medikamenteneinsatz.“, ist Geschäftsführerin Dr. Antje Wutzke überzeugt. Saisonales Obst und Gemüse aus dem hofeigenem Garten und von Streuobstwiesen ergänzt das Sortiment. Es wird auf dem Zeiselbacher Hof unter anderem auch zu Chutneys, Marmeladen oder Likören verarbeitet.

Es empfiehlt sich, vor einem Besuch die Öffnungszeiten des Hofes telefonisch zu erfragen oder auf der hofeigenen Webseite nachzulesen. Das Gesamtsortiment mit allen Käsesorten ist nur im Sommerhalbjahr erhältlich, Wild, Frischmilch und Joghurt gibt es ganzjährig.

KONTAKT

Dr. Antje Wutzke, Hirschhornring 53, 67435 Neustadt-Königsbach,
Telefon 06321-60504, natur@zeiselbacherhof.de, zeiselbacherhof.de



→ ZwääPS – meomix GmbH

PÄLZER SCHOBBE ZUM MITNEHMEN

Beide sind Kult in der Pfalz und stehen für das Lebensgefühl einer ganzen Region: die Schorle und der „Schobbe“. Schobbe ist hierbei die Maßeinheit, die für eine richtige Pfälzer Schorle gilt: in ein Pfälzer Schobbeglas passt ein halber Liter.

Da die Pfälzer jedoch nicht gerne alleine trinken, hat Jörg Walter, der Macher von ZwääPS, gleich zwei Schobbe in eine Flasche gefüllt. So entstand der Name ZwääPS. Zwää Pälzer Schobbe! Ganz unkompliziert und praktisch: Eine gut gekühlte Flasche aufdrehen, zwei Schobbegläser einschenken und gemeinsam auf das Pfälzer Lebensgefühl anstoßen.

Es gibt die ZwääPS ganz klassisch als Riesling- und Rosé-Schorle. Die Riesling-Schorle wartet mit animierenden Fruchtnoten von Pfirsich, Apfel und Zitrusfrucht und einer herrlich erfrischenden, wunderbar eingebundenen Säure auf. Die Aromen der Rosé-Schorle erinnern an Himbeere, Kirsche und Granatapfel, begleitet von einer belebenden Restsüße. Beide Schorlen bieten erfrischend langes Prickeln.

Unterwegs oder zu Hause, Gelegenheiten dieses Prickeln zu genießen, gibt es viele – bei einer Radtour, einer Wanderung, bei Grill- und Gartenfesten oder eben einfach zum Tagesausklang. Die aktuelle Liste, wo es ZwääPS zu kaufen gibt, steht auf www.2-ps.info

KONTAKT

meomix GmbH, Jörg Walter, Mandelbergstraße 59, 67435 Duttweiler,
Telefon 06327 961177, joerg.walter@meomix.de, 2-ps.info, meomix.de

35





→ Zwockelsbrück

TRADITION GEHT NEUE WEGE

36 Die Zwockelsbrück ist eine traditionsreiche Weinstube in Neustadt an der Weinstraße. Diese Tradition führt Küchenchef Sven Niederbremer seit dem Sommer 2017 auf neue Wege: Beim neuen Pairing-Konzept des Restaurants geht es um die harmonische Verbindung zwischen Essen und Wein. „Mit unseren Kreationen wollen wir Ihre Neugier wecken und Sie begeistern. Sie werden bei uns mit hochwertigen Produkten verwöhnt, die nach fortschrittlichen Methoden zubereitet werden“, erklärt Niederbremer das neue Konzept.

Aus einem wöchentlich wechselnden Menü können Gäste drei, fünf, sieben oder neun Gänge wählen, Sommelier Meinolf Sachse sorgt dann für die passende Weinbegleitung. Auf Wunsch funktioniert das Konzept auch als vegetarische oder vegane Variante.

Ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis auf der Zwockelsbrück-Karte ist das Onsen-Ei, das im Einmachglas auf einem würzigen Bett aus Waldpilzen und Petersilienpesto serviert wird. Das Ei wurde zuvor für etwa eine Stunde bei rund 64 Grad gegart, im Ergebnis erhält das Eigelb eine einzigartige, wachsweiße Konsistenz. Der Buchenholzrauch im Einmachglas sorgt für eine besondere Aromatik.

Die in der Küche der Zwockelsbrück verarbeiteten Lebensmittel stammen vorwiegend aus der Pfalz. Zusätzlich achtet der Küchenchef darauf, Obst und Gemüse aus naturverträglichem Anbau und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen.

KONTAKT

Pierre Hartung, Bergstraße 1, 67434 Neustadt/Weinstraße, Telefon 06321 8791707, info@zwockelsbrueck.de, zwockelsbrueck.de

Culinary Heritage Pfalz – die Betriebe und ihre Angebote



Restaurant | Gasthof



Hofladen | Verkauf



Wein | Sekt | Destillate



Produktion | Verarbeitung

Seite

- | | | |
|----|--|--|
| 7 | BÄCKEREI KONDITOREI WALTER
Neustadt-Duttweiler | |
| 8 | BRENNEREI HUBACH Bad Dürkheim | |
| 9 | BREZELBÄCKEREI BERZEL Speyer | |
| 10 | CONFISERIE MICHEL & FANTASY PASTRY Neustadt | |
| 11 | ESELSBURG Neustadt-Mußbach | |
| 12 | FRANK JOHN – DAS HIRSCHHORNER WEINKONTOR
Neustadt-Königsbach | |
| 13 | GENUSSTUR Venningen | |
| 14 | HEIM'SCHE PRIVATSEKTELLEREI
Neustadt | |
| 15 | KLOSTERSTÜB'L Eußerthal | |
| 16 | METZGEREI PARTYSERVICE JÜRGEN PELGEN Neustadt | |
| 17 | NETTS LANDHAUS
Neustadt-Gimmeldingen | |
| 18 | PFALZTRAUBE Neustadt-Mußbach | |
| 19 | QUARTIER CHRIST – SPARGEL & ERDBEEREN Neustadt | |
| 20 | SCHMIEDERS Deidesheim | |
| 21 | SCHÖNFELD – DIE TEEGÄRTNER
Ruppertsberg | |
| 22 | WEINBAU HAASS – WINERY HAMBACHER FREIHEIT
Neustadt-Hambach | |

37



Seite

- 23 **WEINESSIGGUT DOKTORENHOF** Venningen
- 24 **WEINGUT BENZINGER** Kirchheim
- 25 **WEINGUT A. CHRISTMANN** Neustadt-Gimmeldingen
- 26 **WEINGUT EYMANN GUTSAUSSCHANK** Gönningheim
- 27 **WEINGUT GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN** Deidesheim
- 38 28 **WEINGUT PHILIPP KUHN** Laumersheim
- 29 **WEINGUT SCHÄFER** Neustadt-Mußbach
- 30 **WEINGUT & DESTILLERIE THOMAS SIPPEL** Weisenheim/Berg
- 31 **WEINGUT UND GUTSAUSSCHANK SPINDLER** Forst
- 32 **WEINGUT WEEGMÜLLER** Neustadt-Hardt
- 33 **WINZERSTUBE KIRCHSTÜBEL** St. Martin
- 34 **ZEISELBACHER HOF** Neustadt-Mußbach
- 35 **ZWÄÄPS – MEOMIX GMBH** Neustadt-Duttweiler
- 36 **ZWOCKELSBRÜCK** Neustadt

IMPRESSUM

Herausgeber Regionalagentur Culinary Heritage Pfalz – Tourist, Kongress und Saalbau GmbH, Hetzelplatz 1, 67433 Neustadt an der Weinstraße

Verantwortlich Geschäftsführung TKS? Namentlich genannte Personen? Sonstige Verantwortliche?

Konzeption, Redaktion und Produktion VielPfalz Verlags- und Dienstleistungs GmbH, Bahnhofstraße 8, 67251 Freinsheim, vielpfalz.de

Stand Mai 2018



Viel Pfalz.

Fotos: kfp.de/gutlagde

**Sie lieben die Pfalz und die Pfälzer Lebensart.
Sie erleben und genießen mit allen Sinnen.
Sie abonnieren das Magazin für die Pfalz.**

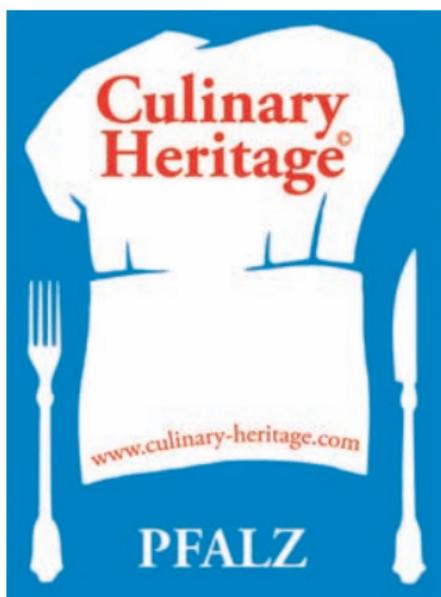


Das VielPfalz-Abonnement:
6 Ausgaben in 12 Monaten für 23,40
Euro. Einfach auf vielpfalz.de/shop,
telefonisch unter 06353 9999000
oder per E-Mail info@vielpfalz.de
bestellen.

VielPfalz.de

Das Genießer-Portal
mit Print-Magazin

Wer bei uns ist, abonniert Genuss.

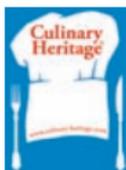


Regionalagentur Culinary Heritage Pfalz –
Tourist, Kongress und Saalbau GmbH
Paola Tonello & Heike Larsson
Fon +49 (0)6321 926870 & +49 (0)151 4006242
paola.tonello@neustadt.eu
mail@heikelarsson.com
culinary-heritage.com



Genuss- und Weinerlebnisregion
NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

Genuss- und Weinerlebnisregion
Neustadt an der Weinstraße
Tourist-Information
Hetzelpfad 1
67433 Neustadt an der Weinstraße
neustadt.eu



Achten Sie bei Ihren Urlaubsreisen in Deutschland und im europäischen Ausland auf dieses Zeichen – ein Garant für unverfälschten kulinarischen Genuss aus der Region.