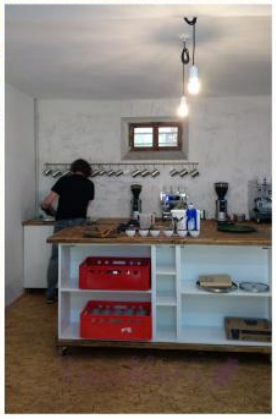
Naschen in Deidesheim (Pfalz): WeinCafé KostBar, RØSTWERK Pfalz & Café Kö Neun

Schon wieder war mein Wochenende sehr voll gepackt mit schönen Terminen. Ein runder Geburtstag am Freitag Abend, das Filmfestival in Ludwigshafen am Rhein am Samstag, das Hoffest der Lebenshilfe auf dem Kleinsägmühler Hof bei Altleiningen am Sonntag. Ich bin mal wieder rum gekommen in meiner Pfälzer Heimat und habe dabei tolle neue Genussorte entdeckt, von denen ich euch natürlich berichten muss!
Die erste Tageshälfte des Samstags vor dem Festival habe ich nämlich mit meiner Ma genutzt, um nach Deidesheim zu fahren. Wir wollten in dem schönen Lädchen Ginkgo-Art stöbern und ein bisschen bummeln.

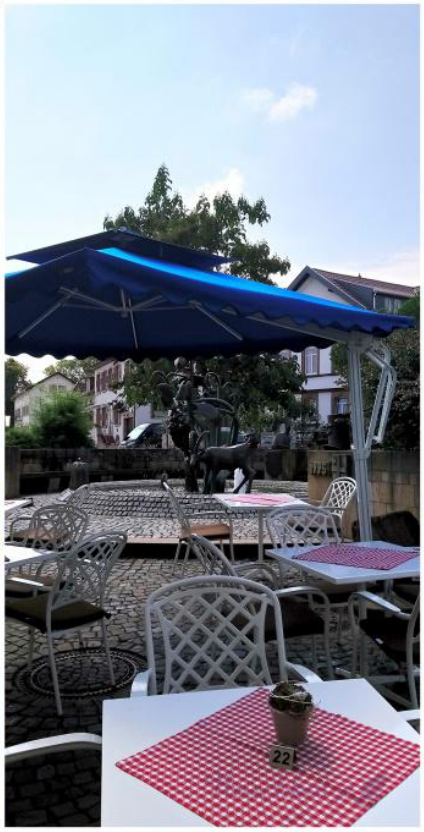
Dabei stießen wir auf das **WeinCafé KostBar**, wo es vom **Röstwerk Pfalz** im dortigen Hinterhof gerösteten Kaffee und selbst gebackenen Kuchen gibt. Das Café ist klein aber gemütlich und man kann wunderbar den Blick schweifen lassen über all die liebevollen Details im Raum. Da wäre zum Beispiel die selbst gebastelte Lampe mit Geißböcken oder das Schild in der Ecke: *Make coffee great again*. Great ist der Kaffee auf jeden Fall und auch die zahlreichen Kuchen in der Vitrine sehen zum Anbeißen aus!

Röster Florian Böhm stand an der Kaffeemaschine und dass er nicht nur das Rösten, sondern auch das Zubereiten der Bohnen beherrscht, merkt man sofort. Zusammen mit einem Champion der Latteart, dem Deutschen Meister 14/15 Markus Badura, gibt er im Hinterhof des Cafés Kurse über Kaffee, seine Zubereitung und natürlich die Kunst des Milchschaums.
Liebenswerterweise durfte ich dank Florian einen Blick in den Hinterhof und den Röstraum werfen und für euch den Kursraum und die Röstmaschine fotografieren. Vielleicht mache ich auch mal einen Kurs, denn Latte Art hat mich schon immer gereizt!
Das Café bietet auch Frühstück und Mittagstisch an und den vor Ort gerösteten Kaffee kann man selbstverständlich mit nach Hause nehmen – natürlich am besten ungemahlen, damit man zuhause das volle Aroma genießen kann.
Ich habe mir eine Tüte Deidesheimer Kaffee mitgenommen und konnte heute Morgen die erste Tasse davon genießen – mmhhhm!



Ein Stückchen weiter die Straße entlang entdeckten meine Ma und ich dann noch ein weiteres für uns neues Café, das es noch nicht so lange gibt: Das **Kö Neun, Café am Königsgarten.** Ein hübsches Eckhaus zieht den Blick auf sich, der kleine Platz samt Brunnen davor bietet schöne Sitzgelegenheiten im Freien und im Eingang wartet ein bezaubernder alter Eiswagen auf Naschkatzen.

Drinnen ist alles wunderschön gestaltet im französischen Landhausstil. Helle Farben, gemütliche Sitze und eine angenehme Atmosphäre – so empfängt das Café seine Gäste. In einer eigens eingerichteten Backstube wird frisch hausgebacken und die Kuchen und Torten können sich sehen lassen!



Frühstück gibt es ebenfalls und auf einem Schild am Eingang stehen Tagesangebote. Wir haben uns mit einem frisch gepressten Orangensaft und Frühstücks-Beerenquark gestärkt und wollen unbedingt noch mal zum richtigen Frühstücken oder Kuchenessen vorbei kommen.

Deidesheim ist auf jeden Fall um drei tolle Genuss-Adressen reicher geworden und wer einen wirklich guten Kaffee und ebensolchen Kuchen haben möchte, dem seien diese Cafés ans Herz gelegt – und natürlich die Rösterei, denn ein Mitbringsel braucht man ja auch noch und Kaffee geht da immer! =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Restaurant Goldberg in Bissersheim, Pfalz: Ein kleines kulinarisches Juwel

*** **Das Goldberg hat leider aus privaten Gründen geschlossen**

*** Ob es noch einmal öffnen wird, ist unklar ***

Neulich war ich zusammen mit meinen Eltern das zweite Mal zu Gast im Restaurant Goldberg in Bissersheim und ich war so begeistert von allem, dass ich euch von diesem Genussort berichten muss!

Im Goldberg wird man nicht nur herzlich und individuell bewirtet, sondern auch großartig bekocht. Das kulinarische Juwel – oder sollte ich Goldnugget sagen? – hat nur am Wochenende geöffnet. An diesen Tagen stecken die Besitzer dann aber ihr ganzes Herz in ihre Gerichte und die hübschen Räumlichkeiten, in denen man sich als Gast sofort wohl fühlt. Im Sommer kann man in einem

wunderschönen Garten sitzen, drinnen hat man die Wahl zwischen einer Art Kellergewölbe und dem Raum unterm Dach. Beide sind ansprechend gestaltet und liebevoll eingedeckt und dekoriert.

Begrüßt wird man meist von einem grauen Hund, der scheinbar den halben Tag lang vor der Tür des Restaurants liegt und nach draußen schaut. Wartet er auf seine Spaziergänge? Wir fanden ihn jedenfalls ganz herzallerliebst.

Serviert werden saisonale, „gehobene aber nicht abgehobene“ Gerichte mit mediterranem Touch. Kreativ ist auch die Anrichtung auf dem Teller. Man hat Kunst für die Augen vor sich und ab dem ersten Bissen Geschmackskunst auf der Zunge.

Im Goldberg wird ohne künstliche Zutaten gekocht, mit viel frischen Kräutern, reinen Gewürzen und frischen, saisonalen Zutaten. Das Gemüse sei fast ausschließlich Bio-Gemüse, verrät uns der Koch. Das konventionelle schmecke einfach nicht so aromatisch. Der Fisch kommt aus nachhaltiger, MSC-kontrollierter Fischerei und das Fleisch nicht aus Massentierhaltung. Man merkt, dass die Güte der Rohstoffe hier eine wichtige Rolle spielt, was ich persönlich großartig finde, denn genauso denke und kaufe auch ich.

Und dass hier gute Zutaten verwertet und mit Passion verarbeitet werden, schmeckt man!
Die Gemüse-Quiche als Gruß aus der Küche ist der leckere Auftakt. Dann folgen Feldsalate mit und ohne Speck an leichtem Joghurtdressing mit Baguette, gefolgt von unseren Hauptgerichten: Lamm und Fisch (jeweils mit mediterranem Gemüse und goldgelben Bratkartoffeln) sowie ein vegetarisches Risotto mit Pilzen.
Ich denke, die Bilder sprechen für sich: So wie es aussah, so hat es geschmeckt.

Das große Finale bildete der Dessertteller für zwei, von uns dreien verspeist bis auf den letzten Krümel. (*Beweis auf den Fotos: Vorher – Nachher =)*) Traumhafte Schokomousse, Gewürzkirschen mit genialem Walnussparfait und fruchtiges Himbeersorbet mit Prosecco. Wir waren im Himmel.

Wenn ihr ebenfalls himmlisch speisen wollt und in der Pfalz unterwegs seid – oder dort lebt – dann kann ich euch dieses herzliche und köstliche Restaurant nur ans Herz legen. Ich wünsche ihm, dass es jedes Wochenende aus allen Nähten platzt! =)

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith ♥

Bis bald, Goldberg! =)

Italien in der Pfalz: Trattoria Toscana in Bad Dürkheim

Italien – eins der Sehnsuchtsländer der Deutschen. Und mein ganz persönlicher Favorit, was Landschaft, Architektur, Sprache und vor allem das Essen betrifft! Wer könnte nicht ständig mediterran speisen? Pasta oder Pizza gehen fast immer, finde ich.
Aber wenn man schon nicht in Bella Italia selbst genießen kann, sollten italienische Köstlichkeiten wenigstens entweder frisch und selbst gemacht sein oder von einem guten Italiener, der die Kochkunst versteht und uns somit authentischen Geschmack aus seinem Heimatland vorsetzt.

Einen solchen Italiener gibt es in meiner Heimat, genauer gesagt in Bad Dürkheim. Alles, von der frischen Pasta bis hin zum kleinen Beilagensalat, ist authentisch und köstlich.
In der Trattoria Toscana im Zentrum der Kurstadt, die im September das weltgrößte Weinfest feiert, wird auf formvollendete Weise italienisch gekocht: einfach, frisch und gut.
Die Räumlichkeiten sind hell und freundlich mit schönen Gewölbedecken und bunten Bildern an den zartgelben Wänden. 2019 übernahm Sabine Bianco mit ihrem Partner Daniele Manzoni die Trattoria und leitet seitdem Restaurant und Service mit Herzblut und italienischer Energie. Die in Nordrhein-Westfalen geborene Tochter eines Nato-Offiziers verbrachte 7 Jahre ihrer Kindheit in Italien, spricht die Sprache fließend und fand noch während ihres Studiums im Bereich Übersetzen/Dometschen in Heidelberg zur Gastronomie. Der Küchenchef Daniele Manzoni stammt aus Sardinien und ist seit über 20 Jahren in Deutschland. Seine Küche ist kreativ, aber immer authentisch und er ist immer auf der Suche nach neuen Gerichten, die man hier noch nicht kennt.

Die Karte bietet alles, was das Herz eines Italiengourmets begehrt. Stets gibt es saisonale oder besondere Angebote außerhalb der Karte, die auf Tafeln geschrieben stehen.
Zu den Salaten werden Balsamico, Olivenöl, Salz und eine Pfeffermühle auf den Tisch gestellt. Dazu gibt es selbstgebackene Brötchen. In Olivenöl oder die Salatsauce getunkt- buonissimo!
Ich habe viele Jahre lang meistens mein Stammgericht bestellt – Pasta puttanesca, das mittlerweile leider nicht mehr auf der Karte steht. Dafür gibt es aber zahlreiche frisch gemachte Pasta, oft auch vegetarisch, bei der man sich überhaupt nicht entscheiden kann, so gut klingt alles. Mein Naschkater ordert meist die gleiche Pizza – Napoli mit Kapern und Sardellen.

Beim ersten Besuch nach dem Besitzerwechsel war ich sehr gespannt, was sich verändert hat. Zum Glück nicht viel und wenn, dann nur positiv. Die Atmosphäre ist sehr herzlich, vor allem durch den freundlichen Service von Sabine Bianco. Die Karte ist ein bisschen anders, aber nach wie vor großartig. Ein Schwerpunkt liegt nun auch auf typisch italienischen Fisch- und Fleischspezialitäten. Auch die Dessertkarte wurde erweitert. Ich wählte heute ein saisonales Gericht von der Tafel: Paccheri Oceano, große runde Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten.

Was mich besonders freut: Die Trattoria Toscana ist mit genau diesem Rezept in meinem neuesten Buch „Pasta ti amo!“ (ab März 2019 beim Callwey Verlag) vertreten. Da finden Pasta-Fans dann sogar das Rezept zum Gericht, das ich heute auf dem Teller hatte.

Geht man essen, um sich etwas Schönes zu gönnen, dann sollte es auch etwas Gutes sein, das man mit allen Sinnen genießt. Das kann man in der Trattoria Toscana auf jeden Fall und für uns sind diese italienischen Köstlichkeiten jedesmal ein absolutes Gaumenglück.
Wer also in der Nähe wohnt oder einmal in Bad Dürkheim vorbei kommt und nicht unbedingt Pfälzer Küche (Saumagen, Sauerkraut, Leberknödel) essen möchte, dem sei die Trattoria Toscana sehr ans Herz gelegt!

Ansonsten habt eine genussvolle Zeit – und nehmt euch ausreichend Momente, damit das Essen nicht nur Nahrung, sondern Genuss ist! =)

Alles Liebe,
eure Judith

Die Saline/der Gradierbau von Bad Dürkheim, Der Kurpark, Der Römerplatz im Zentrum.

*** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in Form einer Restaurantempfehlung und einer Verlinkung ***

Freinsheim: WEINreich - persönliche Weinstube für Genuss zwischen Tradition und Moderne

Schon lange steht das Weinreich auf meiner Liste für den Blog. Leider kam ich eine ganze Weile nicht mehr nach Freinsheim. Mein Geburtstag neulich war dann endlich der Anlass, sich in der Weinstube mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten

verwöhnen zu lassen.

Leider war das Wetter so schlecht wie lange nicht Mitte August und so speisten wir drinnen, obwohl ich sehr gerne mal in dem wunderschönen gepflasterten Hof gesessen hätte.
Aber auch die Innenräume sind einladend. Schlichte Einrichtung lenkt den Blick aufs Wesentliche: das gute Essen und den Wein, der in Form von Flaschen auf einer Wandkonsole als Dekoration in jedem Raum präsent ist.

Die Küche hat definitiv ihren Schwerpunkt in der Pfalz, bietet jedoch nicht nur den klassischen Saumagen und Leberknödel an, sondern verbindet Tradition mit Frische und Weltoffenheit. Altbewährtes wird modern interpretiert, Neues geschmackvoll kombiniert. Und so entstehen jahreszeitlich inspirierte Gerichte, die mit Weinen aus dem vielfältigen Angebot (150 Tropfen von 50 Erzeugern aus der Pfalz) vollendetes Geschmackskino ergeben.

Als Einstimmung bekommt man vorweg ein Kistchen mit zweierlei selbstgebackenem Brot und

Kräuterquark auf den Tisch gestellt und kann so den ersten Hunger während des Aperitifs schon mal mit knusprig-frischem Backwerk stillen.
Wir wählten als Vorspeise Schaumsuppe von Gartentomaten mit Zimtsahne, eine fruchtig-cremige Angelegenheit mit einem Hauch von Herbst.

Als Hauptgerichte gab es für uns eine offene Lasagne von Pfifferlingen mit Lauch, Parmesan und Blattsalaten; ein Rumpsteak vom Gönnheimer Charolais-Rinderrücken mit „Pfälzer Pommes“ (selbstgemachte Kartoffelecken mit Schale), Kräuterbutter und Blattsalat sowie Wachenheimer Saumagen mit Specksauce, Rieslingkraut und Kräuterkartoffeln. Dazu bestellten wir einen Blanc de Noir und einen Riesling aus der offenen Weinkarte.
Zum Espresso am Schluss gab es für jeden noch einen Würfel selbstgebackenen Brownies – kann man ein Essen schöner beschließen?
Alles war vollendeter Genuss und zusammen mit dem herzlich-persönlichen Service war es wieder einmal ein Aufenthalt mit großem Wohlfühlfaktor.

Im Weinreich gibt es übrigens auch Gästezimmer.
Besucher von weiter her, die ein bisschen ausführlicher die Pfalz erkunden möchten, können sich dort in wunderschönen Zimmern von intensiven Weinproben, Spaziergängen durch

Weinberge oder Radtouren entlang der Weinstraße erholen.

Eine Bekannte aus Heidelberg, die öfter in Freinsheim ist, aber das Weinreich noch nicht kannte und der ich es vor einiger Zeit als Tipp genannt hatte, war schwer begeistert und auch ich bin es nach wiederholten Besuchen noch immer.
Ich kann es also von Herzen empfehlen, dort vorbei zu schauen und hoffe, es gefällt euch dort genauso gut wie uns.

Habt eine genussreiche (und weinreiche?) Zeit! =)
eure
Judith

♥

“WEINreich“
Weinstube & Gästezimmer
Inh.: Henning Weinheimer
Hauptstraße 25
67251 Freinsheim

Telefon: 0 63 53 / 95 98 640