

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 Gönzheimer 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