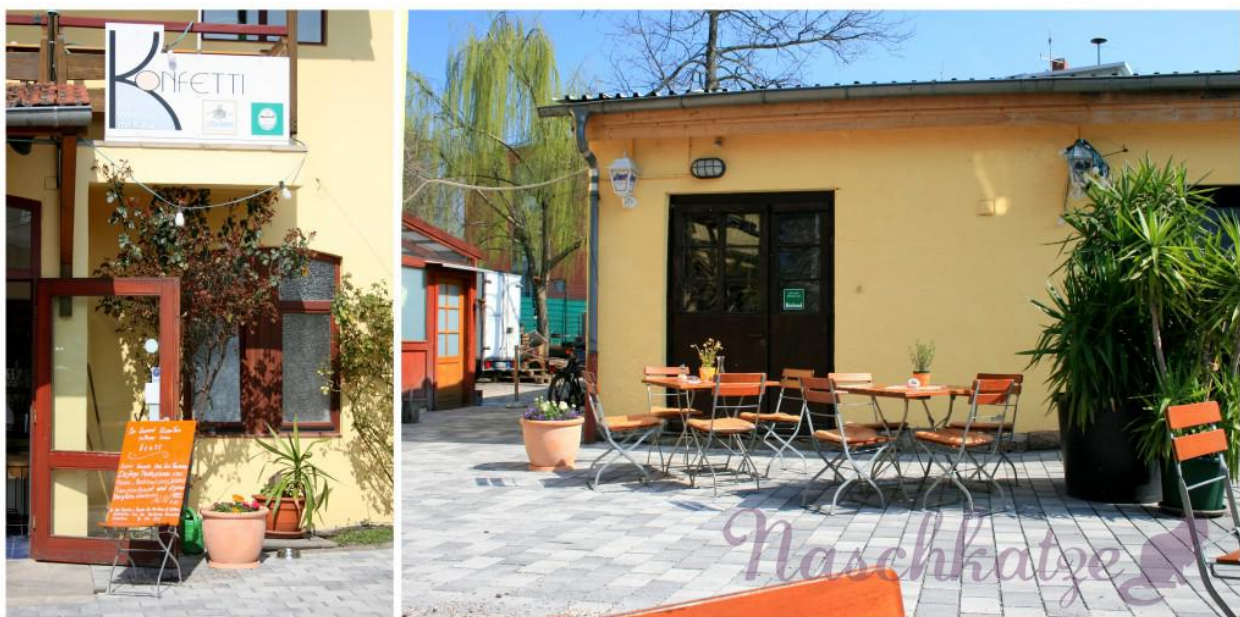


Meine Neuentdeckung in Neustadt an der Weinstraße: Das Biolandzertifizierte Wirtshaus Konfetti

Vergangenes Wochenende war ich mal wieder in Neustadt an der Weinstraße unterwegs. Wie beim [letzten Besuch](#) angekündigt, gibt es dort noch einiges Leckeres und Schönes zum Erkunden und Erschmecken.

Diesmal haben wir direkt neben unserem Parkplatz das [Wirtshaus Konfetti](#) entdeckt.



Das

Besondere daran ist die fast vollständig Bioland-zertifizierte Karte.

Die wenigen nicht zertifizierten Produkte/ Gerichte sind genauso gekennzeichnet, wie vegane oder glutenfreie Gerichte, so dass weder Allergiker, Veganer noch Vegetarier mit dieser Karte Schwierigkeiten haben dürften.

Für Flexitarier wie mich, die in der Öffentlichkeit (fast) kein Fleisch isst, weil es nicht von glücklichen Tieren kommt

und sicher auch meistens belastet ist mit Medikamenten, ist solch ein Bio- Restaurant ein kleines Paradies! Man findet sehr viel Vegetarisches auf der Karte, kann aber eben auch Fleisch essen.



Das Wirtshaus liegt unweit der Fußgängerzone in der Friedrichstraße und bietet eine schöne Hofterrasse, wo wir beim Essen die Frühjahrssonne genießen konnten. Ein Blick ins Innere zeigt mir, dass es aber auch dort gemütlich gewesen wäre.

Eine Tafel verrät uns die Angebote der Wochenkarte und eine zweite kündigt von den „Echt Schaf! Lammwochen im Biosphärenreservat; vorwiegend aus der Region“.

Da lacht uns dann auch das pikante Lammcurry tunesische Art mit Möhren, Zucchini, Kohlrabi und Chili mit gebratenem Couscous an. Als Vorspeise nehmen wir beide Möglichkeiten der Wochenkarte, einmal die rote Linsensuppe, einmal die zwei Bruschette mit Tomatensugo.

Ein kleiner gemischter Salat wird noch extra bestellt, denn am Salat erkennt man meiner Meinung nach immer mit am besten, ob die Küche gut ist. Meine Ma nennt es „lebendigen Salat“ und dieses Prinzip ist, neben dem Geschmack, ein gutes Qualitätsindiz.

„Lebendiger Salat“ ist frisch und knackig und auf keinen Fall vorgeschnittener aus der Tüte! Rohkostsalate sind selbst

gemacht, wie auch alle Dressings. Wenn es dann noch liebevoll angerichtet und garniert wird, vielleicht mit ein paar Sprossen oder gerösteten Kernen, dann ist es ein guter Salat! Solch einen haben wir im Konfetti auf dem Teller gehabt. Alles frisch und hausgemacht, ein einfacher bunter und guter Salat. Ebenso waren die zwei kleinen Vorspeisen.

Das Lammcurry und die tomatisierten Pfannenkartoffeln mit Auberginen und Zucchini-scheiben, gebackenen Fetawürfeln und bunter Salatgarnitur waren lecker und machten uns auch als kleine Portion satt, so dass wir leider kein Dessert aus der Demeter- Eismanufaktur, einen rostigen Ritter oder einen süßen Flammkuchen naschen konnten.



Wir werden aber sicher bei einem kommenden Besuch in Neustadt gerne wieder dort essen, denn das biologische, regionale und saisonale Konzept begeistert uns und solch kleine nachhaltige kulinarische Oasen wollen wir mit (Gaumen)Freuden unterstützen. =)

Wenn ihr ähnliche Konzepte kennt, würde ich mich sehr freuen, wenn ihr sie hier in einem Kommentar vorstellt – egal wo sie auch sind. {Man macht schließlich immer mal Urlaub und weiß ja auch nie, wohin es einen mal verschlägt...}

Einen regen Austausch über kulinarische Bio-, Vegan-, Regional- Oasen in Deutschland oder auch im deutschsprachigen

Raum fände ich total klasse!



Beim anschließenden Stadtbummel konnten wir sogar noch auf dem Markt einkaufen und einen Verdauungs- Espresso macchiato {mit ein wenig Milchschaum, einem „Milchfleck“ sozusagen} in der [La Macchina per caffè](#) genießen. Diese Kaffee- Bar am Marktplatz bietet neben sehr gutem Kaffee auch viele andere Arten der Erfrischung sowie kleine Stärkungen in Form von Tagessuppen, Salaten, belegten Panini und Focacce und natürlich Kuchen. An schönen Tagen kann man draußen genießen, dem bunten Treiben auf dem Platz zuschauen und die noch raren Sonnenstrahlen auskosten.



Habt

eine genussreiche Vor-Osterwoche mit viel Freude beim
Vorbereiten von Osterleckereien!
Eure Judith