

Urlaubsnostalgie: Kulinarischer Mini- Urlaub in Hervé´s Crêperie in Neustadt an der Weinstraße

Wart ihr schon mal in der Bretagne? Wenn nicht, solltet ihr einmal hinfahren!

Wenn ja, habt ihr dort sicherlich auch die westfranzösische Spezialität genossen: Galettes.

Die herzhaften Buchweizencrêpes werden typischerweise mit Speck, Käse und Ei gefüllt, es können auch noch Zwiebeln dazu kommen.

Früher ersetzten sie in vielen Gegenden das Brot und da es weißes Mehl für die feinen süßen Crêpes, die wir heute kennen, damals noch gar nicht gab, stellen sie sozusagen eine Urform der heutigen Crêpes dar.



Persönlich bin ich 2006 das erste Mal in den Genuss gekommen. Meine Freundin Marion aus Colombes bei Paris hatte mich damals eingeladen, sie in die Bretagne zu begleiten, wo ihre Großeltern leben. So verbrachte ich drei traumhafte Wochen dort, in denen ich pro Woche ein Kilo zunahm und keines davon bereute...

Marions Großeltern wohnen irgendwo auf dem Land in der Mitte der Bretagne mit Trend Richtung Norden. Man erreicht von dort in etwa einer Stunde das Meer, befindet sich jedoch gefühlt im ländlichen Nirgendwo. Das Dorf verdiente diesen Namen nicht,

es ist eher eine Ansammlung von kleinen Höfen und Häusern, und so verbrachten wir die Tage in einem Steinhaus inmitten von Feldern, mit einem riesigen Gemüsegarten, einem Hühnergehege, Hasenställen, Obstbäumen und einem Boule- Platz. Und mit Essen.

Zwei Mal am Tag wurde gekocht, was der Garten hergab. Ehrliche, bodenständige Kost vom Lande, frisch und einfach und unsagbar lecker.

Mehr als einmal gab es Galettes, selbst gebacken in der Pfanne und je nach Wunsch gefüllt.

Da ich Crêpes schon immer liebte, fand ich die herzhaftere Variante der Galettes einfach himmlisch! Als Flexitarierin aß ich sie meist nur mit Käse oder Käse und Ei, dazu gab es den unübertroffenen selbstgemachten Cidre von Marions Großvater. Dieses Gericht ist für mich seitdem untrennbar verbunden mit den drei unbeschwerten und genussvollen Wochen auf dem Land.

(Leider habe ich damals noch analog fotografiert, sonst hätte ich euch Bilder dieser Zeit dazugepackt. Aber es gibt drei – sehr unscharfe Handyfotos von mir: in der Küche der Großmutter beim Crêpesbacken, in der Küche mit Katze Minouche und in einer Crêperie, vom Essen träumend^^):



Ihr könnt euch vielleicht meine Begeisterung vorstellen, als ich vor einigen Jahren in Neustadt an der Weinstraße [Hervés Crêperie](#) entdeckte!



Es gibt dort alle möglichen

Varianten von Galettes und auch Crêpes und alles, was ich bisher kosten durfte, war – genau wie in Frankreich! Jede Galette wird mit ein wenig Salat serviert, der mit dem kräuter- und knoblauchreichsten Dressing gekrönt ist das ich kenne und der phänomenal schmeckt.

Man findet auf der Karte Galettes mit Ratatouille, mit vier Käse, mit Käse und Champignon-Rahm, ... Hunger bekommen? Allez-y!

Dazu gegen den Durst einen Cidre? Den bekommt man in typisch französischen Tonschalen und während man auf seine Bestellung wartet, kann man dem Meister der Galettes hinter der Theke beim Backen zuschauen und den französischen Chansons lauschen, die er immer wieder beschwingt anstimmt.



Neulich war ich endlich mal wieder in Neustadt, wollte endlich einmal wieder Galette essen – und stand vor einem Geschäft, das nicht meine Crêperie war. Dem Smartphone sei Dank erfuhr ich dann aber, dass mein kulinarisches Ziel nur umgezogen ist, in die Hauptstraße und in größere Räume, was mich sehr freut, denn so kommen noch ein paar Leute mehr in den Genuss dieser Köstlichkeit.

Ich kann euch nur raten, schaut vorbei beim singenden Franzosen und kostet Crêpes, die schmecken wie im Urlaub! Bon appetit und eine genussvolle Zeit wünscht euch eure Judith

Schaut mal auf der [Seite von Hervés Cêperie](#) vorbei, es gibt dort einen Einblick in die Karte, man erfährt die Galette der Woche und natürlich so praktische Dinge wie die Öffnungszeiten und die Adresse! =)

Neustadt an der Weinstraße: Café Mandelring - Eine Kuchen-Oase am Straßenrand

Letztes Wochenende habe ich einen Ausflug nach Neustadt gemacht. Meine Eltern hatten dort ein recht neues Restaurant und ein kleines Café entdeckt und vor allem letzteres weckte meinen Streifzug-Trieb.



__Neustadt an der Weinstraße empfinde ich persönlich als keine allzu hübsche Stadt, auch wenn es im alten Zentrum durchaus pittoreske Ecken gibt und auch kulinarisch gibt es Spannendes zu entdecken – davon hoffentlich hier bald mehr!

Wenn man allerdings den Osthang der Haardt hinauf ins alte Winzerdörfchen Haardt kommt (der Ortsname gründet wohl in der Lage an der Haardt), findet man dort einen Genuss fürs Auge in Form grandioser Aussicht über die Stadt und die Rheinebene bis hin zum Odenwald. Man kann da oben einen kleinen Panoramaweg laufen, die Ruine der Burg Winzingen und das Haardter Schloss aus der Ferne bewundern und in den alten Straßen die hübschen alten Häuser, Villen und herrschaftlichen Weingüter, deren Architektur teilweise schon protzig- monumental anmutet – auf

jeden Fall aber beeindruckt.

Man kann außerdem in kleinen Hotels absteigen, die dort in völliger ländlicher Ruhe oberhalb des städtischen Trubels liegen und man kann im [Restaurant „Haardter Winzer“](#) essen gehen, wie wir es getan haben. In farblich sehr harmonischen, modernen und hellen Räumen wird österreichische Küche serviert.

Das Wichtige meines Streifzuges kam jedoch danach. Folgt man der sogenannten Hauptstraße Mandelring, kann man viele schöne Villen und alte Weingüter sehen – ansonsten war die Straße ruhig, fast ausgestorben und von Geschäften und Gastronomie scheinbar keine Spur.

Gar keine? Doch, ein klitzekleines Café hat sich seine Nische erobert! Man würde es nicht erwarten, doch plötzlich sieht man das grüne Schild mit der Kaffeekanne an einem liebevoll restaurierten Häuschen hängen und das Café Mandelring lädt ein, in den alten Räumen eines früheren Geschäftes und bei einem selbstgebackenen Kuchen inne zu halten.



Das Haus aus dem 19. Jahrhundert samt ehemaligem Ladengeschäft haben die Besitzer selbst liebevoll und mit viel Mühe renoviert und so kann man originale Bodenfliesen bewundern und in der Ecke steht ein alter metallener Ofen und strahlt Wärme und historischen Charme aus.

Die Inhaber Anke Maxein und Thomas Fischer betreiben das Café am Wochenende als privates Vergnügen und haben sich damit seit Sommer 2010 einen lange gehegten Traum erfüllt.



Beim Eintreten durch die authentisch, jedoch neue Tür fällt der erste Blick gleich auf ein altes Klavier, auf dem die frisch gebackenen Kuchen auf Naschkatzen warten. Ein wunderbarer Käsekuchen (cremig, zitronig-frisch und lecker!), ein Kirschkuchen mit knusprigem Mürbteigboden und nussigen Streuseln (Naschkatzen-Schnurr-Faktor!), zwei Rührkuchen und als Premiere dieses Tages der erste vegane Kuchen der Inhaberin, ein schwedischer Apfelkuchen (leckere Basis, um noch ein wenig zu experimentieren, wie auch die Bäckerin selbst fand). Im Kühlschrank gab es noch Torten und ein frischer Schokoladenkuchen fand während unseres Besuches noch den Weg aus der Küche in die Stube.

Eine heiße Tagessuppe kann man übrigens auch bekommen, wenn man wie wir aus der Nasskälte kommt und erst etwas Herzhaftes braucht.

In der guten Café-Stube steht altes Mobiliar verschiedenster Stile, die Tische zieren alte Zuckerdöschen aus geblühtem Porzellan. Auf dem Kuchenbuffet und anderen freien Flächen versammeln sich alte Kaffeekannen, Kaffeemühlen und einige andere Relikte vergangener Zeiten; eine charmante Dekoration zum Betrachten, während man auf den Kaffee wartet.



Unter den Gästen entspinnen sich

mitunter angeregte Gespräche, die Stimmung ist entspannt und für eine Unterhaltung nehmen sich auch Anke und Thomas gerne Zeit und leisten dabei den Gästen am Tisch Gesellschaft. Sie möchten ein wenig Tempo aus dem Alltag nehmen und bieten den Einkehrenden einen gemütlichen „Ort mit privater Atmosphäre, der zum Ausruhen und Genießen einladen soll“. Und das tut er auch.



Für die Zukunft sind übrigens regelmäßig diverse kulturelle Abende im Café geplant, wie etwa Lesungen oder Gesprächsrunden und im Sommer kann man im Innenhof sitzen.

Solltet ihr also am Wochenende einmal in der Pfalz um Neustadt unterwegs sein, vielleicht bei einer kleinen Wanderung an der Haardt entlang, dann plant einen Abstecher in den Mandelring ein, das individuelle Café ist eine wunderbare Kaffee-und-Kuchen-Oase für eine genussvolle Pause!

Und auch wenn noch kein Wochenende ist – vergesst nicht, eine kleine Genuss-Pause in euren Alltag einzubauen!

Eure Judith ♥

Café Mandelring
Mandelring 135
67433 Neustadt-Haardt

Geöffnet an den Wochenenden