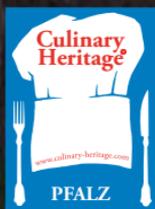


KULINARISCHES ERBE DER PFALZ

Culinary Heritage Pfalz

REGIONAL



GENIESSEN

Regionale Esskultur bedeutet für uns, dass Essen & Getränke aus der Region stammen oder die Veredlung innerhalb der Region geschehen soll. Die Produkte spiegeln so ein positives Image für die Region wider. Von den Böden und dem Terroir eines bestimmten Ortes geprägte, geschmackvolle Produkte sind etwas Einzigartiges – deshalb kann jede unserer Regionen soviel beitragen, wenn es um gutes Essen und Getränke geht!

Haltung

 [CulinaryHeritagePfalz](#)

 [@culinaryheritagepfalz](#)

 [@Esskultur_Pfalz](#)

BETRIEBE IN DER ÜBERSICHT

AN DER WEINSTRASSE
— von Nord nach Süd —

Laumersheim

- Weingut Philipp Kuhn

Kirchheim

- Weingut Benzinger

Weisenheim am Berg

- Destillerie Thomas Sippel

Freinsheim

- Weingut Rings

Bad Dürkheim

- Brennerei Hubach

- Senf emol - Manufaktur senf

- Beschers Markthalle

Gönnheim

- Weingut & Gutsausschank Ey mann

Forst

- Weingut & Gutsausschank Spindler

Deidesheim

- Hotel / Café Ritter von Böhl

- Schmieders Event - Location - Catering

- Geheimer Rat von Bassermann-Jordan

Ruppertsberg

- Schönfeld - Die Teegärtner

Neustadt an der Weinstraße

- Der Magische Garten

- Confiserie Michel & Fantasy Pastry

- Metzgerei Partyservice Jürgen Pelgen

- Quartier Christ - Spargel und Erdbeeren

- Heim'sche Privat-Sektellerei

Königsbach

- Zeiselbacher Hof

- Frank John - Das Hirschhorner Weinkontor

Gimmeldingen

- Netts Landhaus

- Schlösschen Hildenbrandseck

- Weingut Christmann

- moro Restaurant

Haardt

- Quetschekuche Stubb

- Weingut Weegmüller

Mußbach

- Bähr Pfalztraube

- Weinstube Eselsburg

- Weingut Schäfer

Hambach

- Weinbau Haass

Lachen-Speyerdorf

- Winterpulle

Duttweiler

- Schorle - Helden

- Bäckerei Konditorei Walter

Maikammer

- Weingut Faubel

St. Martin

- Auszeit Straußenwirtschaft

- Weinstube Kirchstübel

Venningen

- Weinessigutt Doktorenhof

Landau

- Goldbergs Kochschule

AUSSERHALB DER WEINSTRASSE

Eußerthal

- Landgasthof Klosterstübel

Hauenstein

- Wasgau Ölmühle und Hofladen Hollerbusch

Kaiserslautern

- herr jacobs - stadt hotel & bistro

Speyer

- Brezelbäckerei Berzel

Limburgerhof

- Metzgerei Wolfgang Hardt

PIRMASENS

LEMBERG



TEUFELS
TISCH

HAUENSTEIN

DAHN



BRAUT &
BRÄUTIGAM

BURG
BERWARTSTEIN



SCHLOSS
BERGZABERN

SCHWEIGHOFEN

KIRCHHEIM-
BOLANDEN

ROCKENHAUSEN



HAUS
DER DEUTSCHEN
WEINSTRASSE

GRÜNSTADT

KIRCHHEIM

LAUMERSHEIM

FRANKENTHAL

WEISENHEIM
AM BERG

FREINSHEIM

CARLSBERG



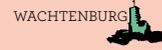
KLOSTERRUINE
LIMBURG

BAD DÜRKHEIM

WACHENHEIM

GÖNNHEIM

LUDWIGSHAFEN



WACHTENBURG

FORST

NIEDERKIRCHEN
MECKENHEIM

DEIDESHEIM

RUPPERTSBERG

LIMBURGERHOF

KÖNIGSBACH

LAMBRECHT

GIMMELDINGEN

HAARDT

MURBACH

HAßLOCH

ELMSTEIN



NEUSTADT
AN DER WEINSTRASSE

HAMBACH



DOM
SPEYER

DIEDESFELD

LACHEN-
SPEYERDORF

SPEYER



ST. MARTIN

MAIKAMMER

DUTTWEILER

EDENKOBEN

VENNINGEN

EDESHEIM

EUßERTHAL

HOCHSTADT



TRIFELS

ANNWEILER

LANDAU



DEUTSCHES
TOR

OFFENBACH



FESTUNGS-
ANLAGE

GERMERSHEIM

REHN

KANDEL

WÖRTH

REHN

REHN

REHN

Manufakturen & Hofläden

Bähr Pfalztraube	16
Beschers Markthalle	
Brezelbäckerei Berzel	17
Der Magische Garten	
Metzgerei Wolfgang Hardt	18
Quartier Christ - Spargel und Erdbeeren	
Confiserie Michel & Fantasy Pastry	19
Metzgerei Partyservice Jürgen Pelgen	
Schönfeld - Die Tee-Gärtner	20
Senf emol - Manufaktursenf	
Schorle - Helden	21
Bäckerei Konditorei Walter	
Wasgau Ölmühle mit Hofladen Hollerbusch	22
Winterpulle	
Weinessigut Doktorenhof	23
Zeiselbacher Hof	

Weingüter & Destillerien

Weingut Geheimer Rat	
Dr. von Bassermann-Jordan	34
Weingut & Gutsausschank Eymann	
Weingut Benzinger	35
Weingut Faubel	
Frank John - Das Hirschhorner Weinkontor	36
Heim'sche Privat-Sektkellerei	
Weinbau Haass - Hambacher Freiheit	37
Brennerei Hubach	
Weingut Philipp Kuhn	38
Weingut Schäfer	
Weingut Rings	39
Destillerie Thomas Sippel	
Weingut & Gutsausschank Spindler	40
Weingut Weegmüller	
Weingut A. Christmann	41

Gastgeber

Auszeit Strausswirtschaft	26
Goldbergs Kochschule	
Weinstube Eselsburg	27
herr jacobs - stadthotel & bistro	
Weinstube Kirchstübel	28
moro-Restaurant	
Landgasthof Klosterstüb'l	29
Netts Landhaus	
Quetschekuche Stubb Weinstube	30
Schlösschen Hildenbrandseck	
Hotel/Café Ritter von Böhl	31
Schmieders Event - Location - Catering	

Legende

 Restaurant	 Barrierefrei
 Vinothek / Ausschank	 Hofladen / Einkaufen
 Café / Bistro	 Veranstaltungen
 Hotel / Übernachtung	

*Weltweit haben wir so viele
Gemeinsamkeiten, aber auch
Unterschiede, wenn es um Sprache,
Kultur und Gepflogenheiten geht.
Essen und Getränke reflektieren
diese Diversität besonders gut.
Deshalb hat jede Region in Bezug
auf kulinarische Beiträge für
Konsumenten und Touristen so viel
anzubieten. Traditionelle Koch-
kunst hat heute einen sehr großen
Einfluss und trägt einen wichtigen
Anteil bei, unser kulinarisches Erbe
zu bewahren und regionale
Besonderheiten in einem rasend
schnell wachsenden Reisemarkt
herauszustellen.*

Regionale Esskultur & Kulinarische Tradition

Culinary Heritage Europe kümmert sich als Guide und zugleich Netzwerk um das Kulinarische Erbe europaweiter Regionen. Gegründet in Südschweden, besteht das Netzwerk seit 25 Jahren und hat sich im skandinavisch-baltischen Raum in nunmehr 46 Regionen mit rund 1500 Mitgliedsbetrieben fest etabliert. Wir sind seit 2015 als erste Süddeutsche Region dabei: Die Tourist-Information Neustadt hat die Lizenz für „Regionale Esskultur Pfalz“ erworben, um in unserer Region eine Auswahl an Gastgebern, Manufakturen und Hofläden der Pfalz zu präsentieren, die besonderen Schwerpunkt auf regionale Produkte und kulinarische Traditionen legen.

Die Grundidee ist nicht nur die Biodiversität zu erhalten, sondern auch den Gast für regionale Produkte zu sensibilisieren. Weiterhin gilt es über die Regionalität der Produkte, die Erzeuger und Mitgliedsbetriebe zu unterstützen und die Pfalz als Genussregion noch bekannter zu machen. Damit tragen wir dem Hyper-Trend im Tourismus Rechnung, den Gästen eine Orientierung bei ihrer Suche nach „Regionaltypischem“ zu geben, authentische Erzeuger und ihre Spezialitäten zu finden und die Pfalz kulinarisch zu entdecken.

Zur Zeit sind es 43 zertifizierte Mitgliedsbetriebe, die sich gemeinsam in dieser Broschüre, im Internet und den sozialen Medien präsentieren. Zahlreiche Veranstaltungen, Präsentationen und Kooperationen der Mitglieder von Culinary Heritage schaffen ein gemeinsames Image im Zeichen des Genusses.



Die Pfalz

Die charmante Region in Südwestdeutschland besitzt eine Fläche von 5.451 km² mit etwa 1.4 Millionen Einwohnern. Die Pfalz zeichnet vor allem weite Weinlandschaften, mediterranes Klima mit vielen Sonnenstunden – hier wachsen Feigen, Auberginen und Mandelbäume – und die Genussfreude der Einheimischen aus.



Wein Feste

Gemeinsames Speisen an einem Tisch mit einem guten Glas Wein ist tief in der Pfälzer Kultur verwurzelt. Diese Pfälzer Gemütlichkeit kann man auch an den vielen Weinfesten beobachten. Überhaupt hat der Weinbau hier lange Tradition. Bereits im 1. Jahrhundert nach Chr. wurde die Weinrebe von den Römern in die Pfalz eingeführt und dort Weinbau betrieben. Heute ist die Pfalz das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands mit vielen traditionellen Familienbetrieben und über 100 Millionen Rebstöcken. Erzeugt werden diverse Qualitäts- und Prädikatsweine, vor allem für die Region typische Rieslinge. Die lokale Verbindung zum Thema Wein ist auch bei Veranstaltungen wie z. B. der Wahl der Deutschen Weinkönigin, dem Deutschen Weinlesefest mit Winzerfestumzug, dem w.i.n.e.FESTival und dem größten Weinfest der Welt - dem Bad Dürkheimer Wurstmarkt, erkennbar.

Egal ob Sie typisch regionale Speisen wie Saumagen, Pfälzer Leberwurst, Leberknödel, Federweißer & Zwiebelkuchen, Dampfnudeln mit Weinsauce oder lieber gehobene Haute Cuisine mögen. Die hiesigen Gastronomen bieten Pfälzer Küche von traditionell bis neu interpretiert an, saisonal gespickt mit Produkten der Region: Esskastanie, Kürbis, Spargel, Feigen, Erdbeeren oder die Pfälzer Grumbeer.

Kulinarische Freuden



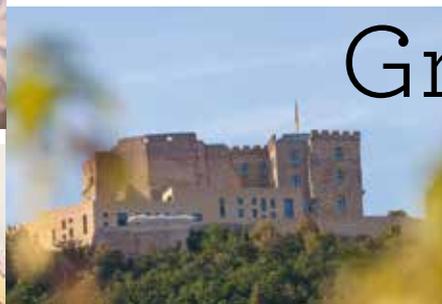
Grenzenlose Natur

Historische Grundlagen

12



vicuschka / photocase.de



13

Landschaftlich bezaubert die Pfalz mit panoramenhaften Aussichten gen Rheinebene und dem Biosphärenreservat Pfälzerwald. Im Sommer duftet es in den Ebenen nach Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Wiesensalbei und Lavendel und im Wald würzig nach dem Harz der Nadelbäume. Nach langen Wanderungen, Rad- oder Klettertouren lässt es sich wunderbar in eine der vielen Waldhütten einkehren oder die historischen Innenstädte erkunden.



Manufakturen & Hofläden

Fleisch & Wurst
Obst & Gemüse
Backwaren
Feinkost

Bähr Pfalztraube

außergewöhnlicher Weingenuss – alkoholfrei!

„Wein alkoholfrei genießen“ ist das Motto unseres Familienunternehmens. Ohne zusätzliche Aromen überzeugen unsere alkoholfreien Weinerzeugnisse auch Experten. Auszeichnungen der DLG und die erfolgreiche Teilnahme an Weindegustationen bestätigen dies immer wieder aufs Neue. Wer als Weinliebhaber auf Alkohol verzichten möchte, findet bei uns ein breites Sortiment an alkoholfreien Weinen und Seccos, das im Herbst durch unsere aromatischen Tafeltrauben ergänzt wird.



An der Eselshaut 33
67435 NW – Mußbach
Telefon +49 (0) 6321 963990
info@baehr-alkoholfrei.de
www.baehr-alkoholfrei.de

Öffnungszeiten
Mi. 14.00 – 17.00 Uhr
Fr. 09.00 – 12.00 Uhr, 15.00 – 17.00 Uhr
Sa. 10.00 – 13.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Brezelbäckerei Berzel

Die Bäckerei Berzel stellt seit 1964 bereits in dritter Generation die Speyerer Brezel her, ganz nach traditionellem Rezept, ohne Konservierungsstoffe und in seither unverändertem Herstellungsprozess. Einen Einkaufsbummel durch Speyer ohne in die originale Berzel-Brezel zu beißen kann sich einfach niemand vorstellen! Unterstützen Sie die letzte verbliebene Speyerer Brezelbäckerei und helfen Sie mit, die Speyerer Tradition weiterleben zu lassen.



Lauergasse 6
67346 Speyer
Telefon +49 (0) 6232 75909
info@brezel-berzel.de
www.brezel-berzel.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 05.30 – 12.00 Uhr
Sa. 07.00 – 13.00 Uhr

16

Beschers Markthalle

traditionell der Pfalz verpflichtet

Um die Produktvielfalt des Obst- und Gemüsegartens Pfalz unter einem Dach zu bündeln, gründeten wir im Jahre 1993 die Beschers Markthalle. Unsere Leidenschaft gehört der Vermarktung regionaler Pfälzer Produkte. Wir legen Wert auf persönliche Kontakte zu unseren qualitäts- und umweltbewussten Pfälzer Erzeugern. Frische erreichen wir durch kurze Wege, dadurch können wir Ihnen täglich tafrisch geerntete Ware präsentieren. Außer Obst und Gemüse findet der Genießer bei uns auch feine Saucen, Kräuter, Essige und Blumen aus der Region.



Bruchstraße 1
67098 Bad Dürkheim
Telefon +49 (0) 6322 65355
info@beschersmarkthalle.de
www.beschersmarkthalle.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08.00 – 19.00 Uhr
Sa. 08.00 – 13.30 Uhr

MANUFAKTUREN

17

Der Magische Garten

Kräuterwerkstatt & Gewürzmanufaktur

Besonders unsere ureigene Pfälzer Gewürzreihe begleitet unsere Tätigkeit als Gewürzmanufakteure schon recht lange. Der zugrunde liegende Gedanke war die faszinierende Vielfalt der pfälzischen Küche aufzuzeigen. Die präsentierten Gewürzmischungen sind das Ergebnis einer langen Suche nach traditionellen Rezepturen und sind sowohl schriftlich als auch mündlich zusammengetragen und von uns entsprechend bearbeitet und realisiert worden.



Friedrichstraße 3
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon +49 (0) 6321 8589 649
kontakt@magischergarten.de
www.magischergarten.de

Öffnungszeiten
Di. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr
Sa. 10.00 – 15.00 Uhr

MANUFAKTUREN

Metzgerei Wolfgang Hardt

Seit über 60 Jahren entwickeln wir in unserem Pfälzer Familienbetrieb hochwertigste Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Rezepten. Wir setzen durch tägliche hauseigene Produktion auf absolut frische Ware, die von Fachkräften produziert wurde und stellen unser Können auf internationalen Qualitätswettbewerben unter Beweis. Verarbeitet wird nur Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch und Fleisch vom Heu-Rind – auserlesenes durch spezielle Fütterung weiter veredeltes Rind. Und DER FEINSCHMECKER hat's bestätigt: wir gehören zu den Besten Deutschlands.



Kalmitweg 9
67117 Limburgerhof
Telefon +49 (0) 6236 8720
kontakt@metzgerei-hardt.com
www.metzgerei-hardt.com

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08.00 – 12.30, 14.30 – 18.00 Uhr
Sa. 07.00 – 12.30 Uhr

Confiserie Michel & Fantasy-Pastry

Zusammen mit seiner Frau Petra führt Jochen seit 2005 die weit über die Grenzen von Neustadt an der Weinstraße bekannte Confiserie Michel in der Kellereistraße. Hier im Ladenlokal, direkt in der Fußgängerzone, haben Stammkunden, aber natürlich auch Laufkundschaft, die große Chance auf frische Croissants, Brote, Gebäck, Tartes, Torten, Pralines, Konfitüre und natürlich auch auf die sonstigen Schoko-Genuss-Spezialitäten zurückzugreifen. Können Sie den leckeren Duft schon riechen?



Kellereistraße 13
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon +49 (0) 6321 84366
info@fantasy-pastry.com
www.geniesserhaeuschen.de

Öffnungszeiten
Di. – Fr. 09.00 – 18.00 Uhr
Sa. 08.00 – 14.00 Uhr

18

Quartier Christ – Spargel und Erdbeeren

Wir im QUARTIER CHRIST in Neustadt/Weinstraße stellen höchste Ansprüche an die Qualität unserer Spargel und der Erdbeeren, die wir Ihnen anbieten. Und das schmecken Sie! Ein nachhaltiger Anbau, der die Natur schont, ist für uns selbstverständlich. Dazu gehören auch kurze Wege: Erntefrisch, direkt vom Feld. So kommt unser unvergesslicher Genuss ganz schnell zu Ihnen! In der Erntezeit finden Sie in unserem Hofladen neben Spargel und Erdbeeren eine Vielzahl regionaler Produkte, die wir sorgfältig für Sie ausgesucht haben.



Le Quartier Hornbach 5
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon +49 (0) 6321 4991630
info@quartier-christ.de
www.quartier-christ.de

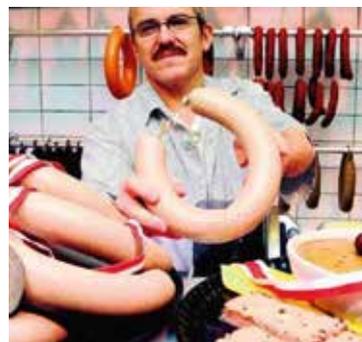
Öffnungszeiten
Ende Mär / Anfang Apr – Mitte Jun

MANUFAKTUREN

19

Metzgerei Partyservice Jürgen Pelgen

Das Fleisch wird regional bezogen, z. B. das Lammfleisch von einer Schäferei in Lachen-Speyerdorf, das Schwein-, Rind- und Kalbfleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Der Traditionsbetrieb in 3. Generation wurde von der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER als eine der 500 besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet. Hier finden Sie regionale Leckereien wie z. B. den originalen Pfälzer Kastanien-Saumagen.



Kellereistraße 9
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon +49 (0) 6321 2792
www.metzgerei-pelgen.de

Öffnungszeiten
Mo., Di., Do. 07.30 – 13.00 Uhr,
13.45 – 18.30 Uhr
Mi. 07.30 – 13.00 Uhr, 14.30 – 18.30 Uhr
Fr. 07.30 – 18.30 Uhr
Sa. 07.00 – 14.00 Uhr

MANUFAKTUREN

Schönfeld – Die Tee-Gärtner

Kräutertee aus der Region? Mitten im Pfälzer Wein- und Obstland? Jessica Schönfeld und Christian Weiß haben ein Ziel: Feinste aromatische Kräutertees, ausschließlich aus Deutschland! Einen Großteil der Kräuter bauen sie dabei selbst an. Mit viel Liebe pflanzen, pflegen, ernten und verpacken sie schonend ihre Kräuter. Durch die kurzen Wege können sie herausragende Qualität garantieren. Mit wie viel Passion, Handwerk und Liebe zum Detail die beiden Kräuterteegegner kreieren, davon darf sich jeder gerne selber bei den regelmäßig stattfindenden Hofführungen überzeugen.



Mittelgasse 23
67152 Ruppertsberg
Telefon +49 (0) 6326 9891670
genuss@schoenfeld-tee.de
www.schoenfeld-tee.de

Öffnungszeiten
Nur nach Vereinbarung
Händlerliste auf der Webseite

Schorle - Helden

ZwääPS steht für 2 Pfälzer Schobbe. Schobbe ist die Maßeinheit, die für einen richtigen Pfälzer Schorle gilt und das sind nicht weniger als 0,5 Liter. Da die Pfälzer nicht gerne alleine trinken, sind gleich zwei Schobbe in einer Flasche. ZwääPS ist unkompliziert und praktisch – so wie es die Pfälzer lieben: Eine gute gekühlte Flasche aufdrehen, in ein Schobbeglas einschenken und die prickelnde Erfrischung gemeinsam genießen! Gelegenheit dazu gibt es viele: Eine Radtour, eine Wanderung, Grill- und Gartenfeste oder einfach zum Tagesausklang. ZwääPS aufgedreht und das Pfälzer Lebensgefühl beginnt!



Mandelbergstraße 59
67435 NW – Duttweiler
Telefon +49 (0) 6327 9999602
info@schorle-helden.de
www.2-ps.info

ZwääPS-Verkaufsstellen immer
aktuell unter: www.2-ps.info

20

Senf emol! – Senfmanufaktur mit Herz

Leidenschaft mit Regionalbezug. Yvonne Ortloff stellt handgemachte Senfe aus eigens angebaute Senfseed aus dem Nachbarort her. Diese verfeinert sie mit besonderen Zutaten und selbst gemachten Marmeladen. Selbst die Etiketten sind selbstgemalt und sollen das besondere Lebensgefühl der Pfalz vermitteln. Einfach ein Gläschen Pfalz zum mit nach Hause nehmen!



Holzweg 9
67098 Bad Dürkheim
Telefon +49 (0) 160 6281818
info@senfemol.de
www.senfemol.de
Händlerliste auf der Webseite

MANUFAKTUREN

21

Bäckerei Konditorei Walter

Seit 1855, in nunmehr sechster Generation, hat sich die Familie Walter mit Liebe und Stolz dem Backhandwerk verschrieben. Es werden frische Zutaten aus der Region verwendet und nach alten, traditionellen Rezepten verarbeitet. Die Brote werden mit Natursauerteig hergestellt und der schon legendäre Rahmkuchen erfreut sich größter Beliebtheit. Die Sauerteigkulturen werden seit Generationen gepflegt und immer weitergegeben. Die bewährte Rezeptur gibt dem Roggenbrot saftige Frische, eine sehr gute Lagerfähigkeit und schmeckt auch nach drei Tagen wunderbar kräftig und nicht trocken.



Dudostraße 69
67435 NW – Duttweiler
Telefon +49 (0) 6327 2836
walter.volker@web.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 06.00 – 12.30, 14.00 – 18.30 Uhr
Sa. 06.00 – 13.00 Uhr

MANUFAKTUREN

Wasgau Ölmühle

Gläserne Ölmanufaktur mit Hofladen Hollerbusch

Sehen, wie Öl auf naturbelassene Weise hergestellt wird. Fühlen, wie sich die Rohstoffe anfühlen und wie man Öl von Hand herstellen kann. Probieren Sie unsere leckeren, naturbelassenen Bio-Speiseöle, Produkte aus unserem Öl-Presskuchen und weitere Pfälzer Spezialitäten im angegliederten Regionalladen Hollerbusch. Dort bieten wir Ihnen über 700 weitere regionale Spezialitäten.



Turnstraße 12
76846 Hauenstein
Telefon +49 (0) 6392 587268
info@hollerbusch-pfalz.de
www.wasgau-oelmuehle.de
Öffnungszeiten
Di. - Do. 09.30 - 12.30, 14.00 - 17.00 Uhr
Fr. 09.30 - 12.30, 14.00 - 18.00 Uhr
Sa. 08.30 - 16.00 Uhr (Mär bis Okt)
08.30 - 12.30 Uhr (Nov bis Feb)
zusätzlich gerne nach Absprache

Weinessigut Doktorenhof

Unser Doktorenhof ist eine kleine Manufaktur der „säuerlichen Elixire“. Unsere Weinberge liegen in Dorfnähe und unsere Wiesen, Äcker, sowie Weinberge bewirtschaften wir mit natürlichen Arbeitsmethoden. Einzigartige Produkte, die auf einer großen Geschichte basieren, wie z. B. Aperitifessige zum Trinken, Kochessige und Edelweinessige. „Doktorenhof - Heimat des Essigs“ ist für uns als Familie und den uns lieben Helferinnen und Helfern ein Stück erfülltes Leben. Genießen Sie unsere Produkte, die wir für Sie gerne kreieren!



Raiffeisenstraße 5
67482 Venningen
Telefon +49 (0) 6323 5505
essig@doktorenhof.de
www.doktorenhof.de

Öffnungszeiten
Mo., Di. 08.00 - 16.00 Uhr
Mi. 08.00 - 18.00 Uhr
Do., Fr. 08.00 - 17.00 Uhr
Sa. 09.00 - 14.00 Uhr

22

Winterpulle

Was vor zehn Jahren mit einem kleinen Projekt für Freunde und Familie begann, hat sich schnell zu einem Erfolgsprojekt entwickelt: Der Winzerglühwein des Winzerpaares Yvonne und Jürgen Andres. „Wir wollten einen Glühwein machen, der ausschließlich aus natürlichen Zutaten besteht und dennoch intensiv würzig schmeckt, da wir das auf dem Markt vermisst haben“, so Yvonne Andres. Für die, die Rotwein nicht mögen oder vertragen, brachte das Winzerpaar dann bald auch eine weiße Alternative auf den Markt. Vervollständigt wird das Sortiment nun mit einem Rosé Heißgetränk und einem alkoholfreien Punsch.



Langensteinstraße 22
67435 NW - Speyerdorf
Telefon +49 (0) 6327 12847
info@weingut-andres.de
www.weingut-andres.de

Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 09.00 - 18.00 Uhr
Sa. 10.00 - 14.00 Uhr

MANUFAKTUREN

23

Zeiselbacher Hof

Ziegenkäse und mehr! Naturbelassene Lebensmittel aus eigener Produktion sind unser Credo - Milch und Milchprodukte, besonders unsere handgefertigten Ziegenkäse. Wildbret, Liköre, Brände und Produkte aus dem Garten, Feld, Wald und Streuobstwiese ergänzen unser Sortiment - natürlich, saisonal und regional! Unser Ziel ist eine Auswahl hochwertiger Nahrungsmittel ohne Stabilisatoren, künstlicher Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Wir legen großen Wert auf eine nachhaltige, tierschutzgerechte Gewinnung der Produkte Milch und Fleisch und die Erhaltung alter gefährdeter Haustierrassen.



Hirschhornring 53
67435 NW - Königsbach
Telefon +49 (0) 6321 60504
natur@zeiselbacherhof.de
www.zeiselbacherhof.de

Öffnungszeiten
Do. 10.00 - 16.00 Uhr
Sa. 10.00 - 13.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

MANUFAKTUREN



Gastgeber

- Restaurants
- Weinstuben
- Hotels
- Cafés

Auszeit Straußwirtschaft

Das Leben genießen... unter dieser Philosophie empfangen wir Sie in unserer Straußwirtschaft. In diesem Kleinod, liebevoll mit Antiquitäten und Accessoires bestückt, können Sie die Pfalz auf ihre schönste Art erleben. Unsere, mit einem Staatsehrenpreis des Landes ausgezeichneten Weine, verschmelzen mit ausgewählten Produkten von regionalen Erzeugern. Bei uns wird Pfälzer Brotzeit neu definiert. Lassen Sie sich einfangen von der gemütlichen Lebensfreude, die durch die Pfalz strömt. Aber Achtung. Unsere Straußwirtschaft ist traditionell nur an vier Monaten im Jahr geöffnet.



Friedhofstraße 1
67487 Sankt Martin
Telefon +49 (0) 6323 2759
info@weingut-glaser.de
www.weingut-glaser.de

Öffnungszeiten
30. Aug - 03. Nov 2019
25. Apr - 14. Jun 2020
25. Aug - 01. Nov 2020
täglich ab 16.00 Uhr

Weinstube Eselsburg

Pfälzer Küche, sorgfältigst ausgesuchte Qualität, heimische Produkte, Schmankerl, schnörkellos und unkompliziert auf den Teller gebracht erwartet Sie in der traditionellen Weinstube. Der Keller ist reich bestückt mit Pfälzer Topgewächsen entlang der Deutschen Weinstraße. Seit nunmehr 50 Jahren ist die Eselsburg Domizil pfälzer Humors und weinfroher Gastlichkeit, erschaffen von dem Künstler Fritz Wiedemann und seiner Frau Ilse. Das kleine Team der Eselsburg freut sich auf Ihren Besuch!



Kurpfalzstraße 62
67435 NW - Mußbach
Telefon +49 (0) 6321 66984
anette@eselsburg.de
www.eselsburg.de

Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 17.00 - 23.00 Uhr

26

Goldbergs Kochschule

„Goldbergs Kochschule“ befindet sich in den Gebäuden des Hotel Soho in Landau. Hier finden themenspezifische Kurse zum Lernen und Genießen statt. Mathias Goldberg sowie seine Söhne Ben und Max verköstigen wissbegierige Kochschüler unter Anleitung mit saisonalen Menüs und Knowhow des Profis. Events können hier aber auch exklusiv und individuell veranstaltet werden, um den Rahmen für Geburtstage oder Firmenfeiern auf kulinarischen Vorlieben anzupassen. „Freude durch Kochen“ so lautet ihr Credo.



Marie-Curie-Straße 7
76829 Landau
Telefon +49 (0) 174 2053689
lecker@goldbergs-kochschule.de
www.goldbergs-kochschule.de

GASTGEBER

27

herr jacobs – stadthotel & bistro

Im 1892 erbauten Gebäude bietet das „Stadthotel“ heute 21 individuell eingerichtete Zimmer. Der Tag startet mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück. Alle Räume sind ausgestattet mit Dusche/WC, Sat-TV und W-Lan. Das Haus ist in einer ruhigen Seitenstraße nahe der Innenstadt gelegen, eine Fahrradleihstation findet sich um die Ecke, der Bahnhof ist in 15 Minuten zu Fuß zu erreichen. In „herr jacobs“ Bistro werden Sie mit köstlichen Gerichten, zusammengestellt aus Produkten vorwiegend aus der Region und aus biologischem Anbau verwöhnt und können dazu exzellenten Wein von besten Pfälzer Weingütern genießen.



Friedrichstraße 39
67655 Kaiserslautern
Telefon +49 (0) 631 362630
info@stadthotel.de
www.stadthotel-kl.de

Öffnungszeiten Bistro Küche
Di., Do., Fr., Sa. 12.00 - 20.00 Uhr
gerne auch an anderen Tagen nach
Absprache

GASTGEBER

Weinstube Kirchstübel

Wir sind eine klassische Weinstube mit traditionellen Pfälzer Spezialitäten, frisch belegten Flammkuchen und einer zusätzlichen Tageskarte, auf der wir uns saisonal austoben können. Unsere gut sortierte Weinkarte spiegelt die Vielfalt der Pfalz. Sie listet nicht nur eine große Anzahl namhafter Winzer, sondern auch Neuentdeckungen und Geheimtipps.



Kirchstraße 9
67487 Sankt Martin
Telefon +49 (0) 6323 949131
info@kirchstuebel.de
www.kirchstuebel.de

Öffnungszeiten
Mi. - Fr. 18.00 - 22.00 Uhr
Sa. - So. 12.00 - 22.00 Uhr
(Küche Mi. - So. bis 21 Uhr)

Landgasthof Klosterstüb'l

Tradition und Moderne stilgerecht zu vereinen ist das Motto des Klosterstüb'l. Egal ob es sich um Küche, Getränke oder Ambiente handelt. Qualität ist der Maßstab, an dem sich das Team vom Klosterstüb'l misst und messen lässt. Bei der Zubereitung der Speisen wird großer Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region und naturnahe Erzeugung gelegt. Schöner Landgasthof mit malerischen Außenbereich, Einrichtung mit Liebe zum Detail!



Haingeraidestraße 45
76857 Eußerthal
Telefon +49 (0) 6345 93072
reservierung@euserthalerklosterstuebl.de
www.euserthalerklosterstuebl.de

Öffnungszeiten
Mi. - Sa. ab 17.00 Uhr
Sonn- & Feiertag ab 12.00 Uhr

28

moro-Restaurant

„Auf der Landkarte ist das Restaurant „moro“ nur ein kleiner Punkt, doch für uns ist es die ganze Welt“. Liebe, Herzblut und Überzeugung - die wahrscheinlich beste Basis für Alles und deswegen auch unser Fundament, aus dem das Restaurant „moro“ entstanden ist. Aufrichtige Gastfreundschaft und die Freude am Bewirten von Gästen sind zugleich unser Antrieb und das Gerüst unseres Hauses. Ein Team von professionellen und engagierten Menschen, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Sie zu verwöhnen und Ihnen besten Service und Küche zu bieten, verleiht diesem Restaurant Charakter.



Meerspinnstraße 46
67435 NW - Gimmeldingen
Telefon +49 (0) 6321 1879140
info@moro-restaurant.de
www.moro-gruppe.de

Öffnungszeiten
Di. - Sa. 12.00 - 14.30, 18.00 - 23.00 Uhr

GASTGEBER

29

Netts Landhaus

Das Domizil liegt mit großem Garten und herrlicher Terrasse inmitten der Weinberge mit wunderbarer Aussicht über die Rheinebene. Sonnen- und Schattenplätze, Tische, Bänke unter dem Pavillon und Lounges laden zum Genießen inmitten der Weinberge ein. In den geschmackvoll eingerichteten Zimmern, in denen keins dem anderen gleicht, können die Gäste übernachten. Nur 5-6 Gehminuten vom Haupthaus entfernt befindet sich Nett's neue Dependance, die Andorff'sche Mühle. Das Herrenhaus von 1812, eine ehemalige Essigfabrik wurde liebevoll saniert.



Meerspinnstraße 46
67435 NW - Gimmeldingen
Telefon +49 (0) 6321 60175
nett@nettslandhaus.de
www.nettslandhaus.de

GASTGEBER

Weinstube Quetschekuche Stubb

Die Quetschekuche Stubb oder wie es der Nicht-Pfälzer sagt „Zwetschenkuchen Stube“, Schauplatz herzhafter Pfälzer Gastfreundschaft, lädt nach ihrer Renovierung und Restaurierung in die teils aus dem 15. Jahrhundert erbauten Gemäuer wieder zum Verweilen ein. In lockerer Atmosphäre genießen Sie unsere junge, kreative Küche mit aufgepeppten Pfälzer Klassikern. Die „Quetsch“ spielt am Herd und Ofen ihre Vielseitigkeit aus und findet sich in zahlreichen Gerichten wieder. Neben den Speisen bieten wir Ihnen auch ein großes Angebot an regionalen und überregionalen Weinen.



Mandelring 163
67433 NW – Haardt
Telefon +49 (0) 6321 9595490
freude@quetsche-kuche-stubb.de
www.quetsche-kuche-stubb.de

Öffnungszeiten
Täglich ab 16 Uhr
Dienstag und Sonntag geschlossen

Hotel/Café Ritter von Böhl

Das Hotel, klassifiziert mit 3 Sternen, verfügt über komfortable Einzel- und Doppelzimmer und diverse Appartements mit gehobener Ausstattung. Jeder Wohlfühltag beginnt in unserem Hause mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Erleben Sie einen angenehmen Aufenthalt in unserem barrierefreien Nichtraucherhaus, mitten im Zentrum von Deidesheim. Im Erdgeschoss unseres Hotels lädt das Café Ritter von Böhl zum Besuch ein. Selbst gebackener Kuchen und viele andere Leckereien aus unserer eigenen Backstube, sorgen für kulinarischen Genuss. In den Sommermonaten ist unser Innenhof zum Verweilen geöffnet.



Weinstraße 35-39
67146 Deidesheim
Telefon +49 (0) 6326 972201
hotel@ritter-von-boehl.de
www.ritter-von-boehl.de

Öffnungszeiten
Hotel ganzjährig geöffnet
Café täglich von 12.00 – 18.00 Uhr

30

Schlösschen Hildenbrandseck

Chambres d'hôtes – Bed & Breakfast

Chambres d'hôtes sind eine Kultur für sich: Sie wohnen in einem zauberhaften historischen Anwesen in einem von vier noblen, individuell eingerichteten Zimmern mit Tageslichtbädern. Das servierte Frühstück nehmen Sie an einer großen gemeinsamen Tafel ein. Es wird liebevoll mit regionalen Bio-Produkten für Sie zubereitet. Schlösschen Hildenbrandseck verfügt außerdem über großzügige Aufenthaltsorte für jede Jahreszeit, ein ausgewähltes Weinangebot und vieles mehr!



Hildenbrandseck 1
67435 NW – Gimmeldingen
Telefon +49 (0) 6321 1890845
info@hildenbrandseck.de
www.hildenbrandseck.de

GASTGEBER

31

Schmieders Event - Location - Catering

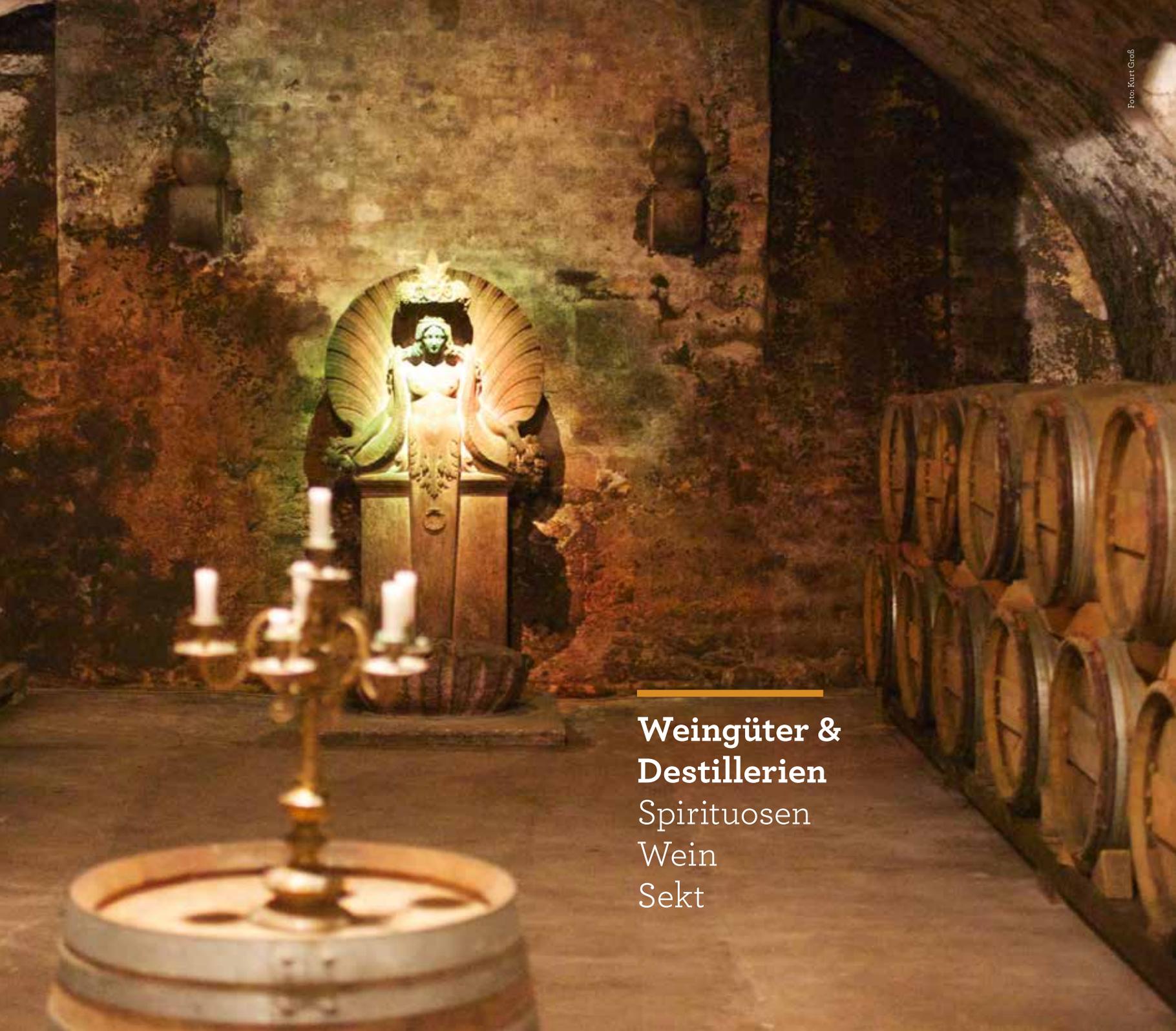
Aus guten, sauberen und fair hergestellten Lebensmitteln der Region zaubern Schmieders Küchenkünstler köstliche Menüs, kreative kalte und/oder warme Buffets und raffinierte fliegende Leckereien. Gute Grundprodukte, alte Gemüsesorten, Wildkräuter von der Wiese gepflückt, Antibiotika-freie Forellen aus dem Pfälzerwald, Fleisch von fair aufgezogenen Tieren: das alles braucht keine großartige Behandlung, sie wirken durch sich selbst. Gutes Essen bringen sie natürlich auch an den Ort Ihres Wunsches: in Ihre Firmenräume oder die Veranstaltungsorte Ihrer Wahl.



Steingasse 2
67146 Deidesheim
Telefon +49 (0) 6326 989475
info@schmieders.de
www.schmieders.de

GASTGEBER

**Weingüter &
Destillieren**
Spirituosen
Wein
Sekt



Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Hier in Deidesheim, in unserem traditionsreichen Weingut, laden wir Sie ein, unsere Weine zu verkosten: bei Jahrgangs- und Themen-Proben, bei geführten Wanderungen durch unsere Weinberge und bei exklusiven kulinarischen Events. Unsere Veranstaltungsräume im repräsentativen Ambiente eignen sich für außergewöhnliche Anlässe und Veranstaltungen. Gleich nebenan erwartet Sie der Ketschauer Hof mit feinsten Hotellerie und Sterne-Gastronomie. Alle aktuellen Informationen finden Sie auf unserer Internetseite und bei Facebook.



Kirchgasse 10
67146 Deidesheim
Telefon +49 (0) 6326 6006
info@bassermann-jordan.de
www.bassermann-jordan.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr
Sa., So. & Feiertag 10.00 – 15.00 Uhr

Weingut Benzinger

Feine Frucht, elegante moderate Säure, dezenter Alkohol und dennoch sehr ausdrucksstarke Weine sind das Markenzeichen des Familienbetriebs, der seit einem Jahr ökologisch (Ecovin) bewirtschaftet. Besonderen Fokus legt das Weingut Benzinger auf Orange- und Naturweine ohne irgendwelche Zutaten und ohne technische Hilfsmittel. Dabei sind nicht immer alle einer Meinung. Und das ist gut so! Denn auch Ihre Geschmäcker sind ja verschieden - keine uniformen Weine!



Weinstraße Nord 24
67281 Kirchheim
Telefon +49 (0) 6359 1339
info@weingut-benzinger.de
www.weingut-benzinger.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 09.00 – 11.00, 13.00 – 17.00 Uhr
Sa. 11.00 – 17.00 Uhr

34

Weingut & Gutsausschank Eymann

Wein aus biodynamischem Weinbau (Demeter-zertifiziert) auf der Hochterrasse des Rheins in Gönheim – vor allem Rieslinge, Spätburgunder aber auch andere Rebsorten. Sekt aus eigener Produktion. Die Böden sind von Löss geprägt, welcher einen ausgesprochen hohen Kalk- und Mineralstoffgehalt aufweist, was die Basis der mineralischen Struktur und des körperreichen Charakter der Weine ist. In der Weinstube kocht Rainer Eymann persönlich und man kann in gemütlicher Atmosphäre saisonale Gerichte neben einem guten Glas Wein genießen.



Ludwigstraße 35
67161 Gönheim
Telefon +49 (0) 6322 2808
Fax +49 (0) 6322 68792
info@weinguteymann.de
www.weinguteymann.de

35

Weingut Faubel

Schon aus der Ferne ist das im Jugendstil erbaute Weingut Faubel am Ortseingang zu Maikammer in der Pfalz zu sehen. Zum Weingut des kleinen Städtchens gehören unterschiedliche Lagen, die von Maikammer bis Gimmeldingen reichen. Maßgeblichen Anteil an der herausragenden Qualität der Faubel Weine sind die unterschiedlichen Bodeneigenschaften. Die Bodenbeschaffenheit reicht von Lösslehm und Buntsandstein bis hin zu Kalksandstein. Auch rote Erde sowie gelbe Letten prägen die Böden und damit die Faubel Weine.



Marktstraße 86
67487 Maikammer
Telefon +49 (0) 6321 5048
info@faubel-maikammer.de
www.faubel-maikammer.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr
Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor

Getreu dem Motto „Große Weine alter Schule“ produzieren wir seit 2003 elegante, ausdrucksstarke Weine und Sekte (trad. Meth.) mit herausragendem Reifepotenzial. Die Trauben, Riesling und Pinot Noir, stammen aus unseren von hoher Biodiversität geprägten „Weingärten“. Im Kreuzgewölbekeller gären und reifen alle Weine in Holzfässern für 1-2 Jahre. Anbau und Vinifikation sind durch kompromissloses Streben nach höchster Qualität geprägt: immer Handlese, Spontangärung, spontaner BSA und min. Schwefelgaben. Im DG befindet sich eine baubiologisch ausgebaute exklusive Ferienwohnung.



Hirschhornring 34
67435 NW – Königsbach
Telefon +49 (0) 6321 670537
info@johnwein.de
www.johnwein.de

Öffnungszeiten
Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, daher ist der Verkauf und eine Probe nur nach telefonischer Absprache möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Weinbau Haass – Hambacher Freiheit

Es werden hochwertige Weine erzeugt und dabei die Umwelt und Natur geschont. Die Hauptrebsorten sind Pinot Noir, Chardonnay sowie Regent. Jeder Wein hat individuellen Charakter und wird in Edeltanks und Eichenholzfässern ausgebaut. Die Philosophie von Weinbau Haass heißt: „Zeit für Wein und Menschen“! Mit seinen Weinen will Haass einen Beitrag freundschaftlicher, solidarischer Nachbarschaft in einem unierten, freien, sozialen und demokratischen Europa der Bürgerinnen und Bürger leisten. Mit den Weinen werden Geschichte und fortschrittliche Akteure des Hambacher Festes von 1832 lebendig!



Eichstraße 50
67434 NW – Hambach
Telefon +49 (0) 6321 5771810
Mobil +49 (0) 170 380 8283
haass-nw@t-online.de
www.haass-wein.de

Öffnungszeiten
Probe und Verkauf nach telefonischer Vereinbarung oder Mail-Kontakt.

36

Heim'sche Privat-Sektkellerei

Eine Villa aus der Gründerzeit mit Wirtschaftsgebäuden und Gewölbekellern ist das Domizil unseres Familienunternehmens. Bereits seit drei Generationen haben wir uns der Herstellung von Sekt verschrieben. Diese Liebe zu unserem Beruf und das ständige Streben nach höchster Qualität bilden die Basis unserer täglichen Arbeit. Sekt ist wie kein anderes Getränk mit dem Ausdruck von Lebensfreude, Temperament und kultiviertem Genuss verbunden.



Maximilianstraße 32
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon +49 (0) 6321 39260
info@heim-sekt.de
www.heim-sekt.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr
Sa. 09.00 – 14.00 Uhr
So. (Mai bis Okt) 11.00 – 15.00 Uhr

37

Brennerei Hubach

Eigens kultivierte, zahlreiche alte und internationale Obst- und Wildgehölze stellen die Basis für die feinen Destillate. Mit dem Ziel die Früchte und Aromenvielfalt die die Natur bereithält, im Destillat zu vereinen, kreiert der Brenner Axel Hubach schon seit 1996 eine Vielzahl an edlen Bränden (z. B. Apfelbrand aus Pfälzer Äpfeln). Hier entstehen kleine exklusive Chargen an Edelbränden! Die feinen Aromen vom handverlesenen Obst und Tresterbrand „Pfälzer Grappa“ im Destillat einzufangen ist das Ziel.



Kaiserslauterer Straße 48
67098 Bad Dürkheim
Telefon +49 (0) 6322 9889 135
info@brennereihubach.de
www.brennereihubach.de

Öffnungszeiten
Mo. 09.30 – 12.00 Uhr
Fr. 15.00 – 18.00 Uhr
Sa. 10.00 – 15.00 Uhr
oder nach Terminvereinbarung

Weingut Philipp Kuhn

Pfälzer Frohnatur als genialer Allrounder

Er ist einer der Shootingstars der deutschen Weinszene. Die Basis des Erfolgs ist neben Bauchgefühl und der Feinsinnigkeit für Weinberg und Weinausbau, vor allem das beachtliche Portfolio des 38 ha großen Weinguts an hochdekorierten Einzellagen. Sie sind das Fundament, welches den markanten Weinen Profil und Charakter verleihen. Es ist der schroffe Kalkstein, der den Rieslingen und Pinots der Nordpfalz sein prägendes Bild verleiht. Klangvolle Namen wie „Saumagen“ und der „Schwarze Herrgott“ sorgen für Begeisterung bei Weintrinkern aus aller Welt.



Grosskarlbacher Straße 20
67229 Laumersheim
Telefon +49 (0) 6238 656
info@weingut-philipp-kuhn.de
www.weingut-philipp-kuhn.de

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 10.00 – 12.00 Uhr,
13.30 – 17.00 Uhr
Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

Weingut Rings

Den Grundstein für das heutige VDP.Weingut legten die Eltern mit ihrem landwirtschaftlichen Mischbetrieb bis weit in die 1990er Jahre. Mit dem Jahrgang 2000 stieg Steffen Rings ein und legte den Schalter um auf „100% Wein“. Einige Zeit darauf kehrte auch Andreas Rings von seiner Ausbildung zurück, seit dem führen die beiden Brüder, unterstützt von ihrer Schwester Simone, das Weingut. Die Weinberge sind je zur Hälfte mit roten und weißen Reben bestockt. Das Weingut bewirtschaftet 35 Hektar in den besten Einzellagen von Freinsheim, Kallstadt, Ungstein und Leistadt und ist seit 2017 BIO-zertifiziert.



Dürkheimer Hohl 21
67251 Freinsheim
Telefon +49 (0) 6353 2231
info@weingut-rings.de
www.weingut-rings.de

Öffnungszeiten
Mo. – Sa. 10.00 – 12.00, 13.00 – 17.00 Uhr

38

Weingut Schäfer

Das Familienweingut liegt im Süden Mußbachs, mitten im Rebenmeer. Gegründet wurde es in seiner heutigen Form von Edgar Schäfer 1948, die Weinbautradition in der Familie ist allerdings schon einige hundert Jahre älter. 1991 übernahm Axel Schäfer das Weingut, das er heute gemeinsam mit seinem Sohn Frank leitet. Das Weingut Schäfer hat es sich als Ziel gesetzt, durch kontrolliert umweltschonenden Weinbau die Artenvielfalt von Pflanzen und Insekten und deren Lebensräume in den Weinbergen zu erhalten.



Schießmauer 56
67435 NW – Mußbach
Telefon +49 (0) 6321 6447
limit@weingutschaefer.com
www.weingutschaefer.com

Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr
Sa. 10.00 – 16.00 Uhr
So. (März bis Okt) 10.00 – 12.00 Uhr

39

Destillerie Thomas Sippel

Inmitten des über 1200 Jahre alten Weisenheim am Berg liegen das Weingut und die Destillerie Thomas Sippel. Gelegen am Rande des Pfälzer Waldes entstehen unsere edlen Destillate. Neben dem Wein an sich, dem Trester aus den eigenen Trauben und den Palatinatus Edelbränden, gibt es seit einigen Jahren auch einen pfälzer Whisky, einen pfälzer Gin und sehr ausgefallene Liköre, wie z.B. den Palatinatus Gurke-Maracuja-Likör den man hervorragend auch mal zum Mischen im Gin Tonic nutzen kann.



Bobenheimer Weg 2
67273 Weisenheim am Berg
Telefon +49 (0) 6353 93046
t.sippel@t-online.de
www.sippels.de

Öffnungszeiten
Mo., Di., Do., Fr. 09.00 – 12.00 Uhr,
13.00 – 18.00 Uhr
Sa. und So. 10.00 – 16.00 Uhr

Weingut & Gutsausschank Spindler

Seit 11 Generationen betreiben die Spindlers Weinbau in Forst. Voller Leidenschaft wird der Riesling auf den verschiedenen Böden aller Forster Spitzenlagen nach ökologischen Richtlinien angebaut. Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung und kontrollierte Gärung im alten Gewölbekeller führen zu fitnessreichen Weinen mit einer feinen Balance von Frucht, Mineralität und Tiefe. Im Gutsausschank werden die Gäste mit Pfälzischen und saisonalen Spezialitäten bekocht. Von Mai bis Oktober können die Weine auf dem „Freundstück-Sonnendeck“ mit einzigartigem Panoramablick über den Pfälzerwald genossen werden.



Weingut Heinrich Spindler
Telefon +49 (0) 6326 962910
info@weingutheinrichspindler.de
www.weingutheinrichspindler.de

Gutsausschank Spindler
Telefon +49 (0) 6326 5850
info@gutsausschank-spindler.de
www.gutsausschank-spindler.de
Weinstraße 44+46
67146 Forst an der Weinstraße

Weingut A. Christmann

Charismatische Weine, die eine große Leidenschaft spüren lassen. Edle Gewächse, die Top Bewertungen erzielen. Kostbare Tropfen, die nicht nur dem Genießer schmecken, sondern auch der Natur. Das ist das Markenzeichen des Weinguts A. Christmann. Seit Generationen lebt unsere Familie für ihre Passion – Authentische, reine und zugleich herausragende Weine. Die Begeisterung, sich nicht mit dem Erreichten zufrieden zu geben, immer ein wenig besser zu werden, spürt und schmeckt man mit jedem Glas. Sei es beim einfachen Gutswein oder Großen Gewächs.



Peter-Koch-Straße 43
67435 NW – Gimmeldingen
Telefon +49 (0) 6321 660 39
info@weingut-christmann.de
www.weingut-christmann.de

Öffnungszeiten
Di. - Fr. 08.00 - 12.00, 13.00 - 18.00 Uhr
Sa. 10.00 - 16.00 Uhr

40

Weingut Weegmüller

Das Weingut Weegmüller ist heute bereits in der 11. Generation in Familienhand. Weegmüller'sche Weine bestechen durch feine Frucht, Dichte und Eleganz. Dies verdanken sie der Kellerkunst, die die Weinbautechnikerin Stefanie Weegmüller-Scherr seit über 35 Jahren auf höchstem Niveau umzusetzen weiß. In den Weinbergen wird der Grundstock für die Qualität der hervorragenden Weine gelegt. Reduzierte Erntemengen und selektive Lese bei der Ernte sind entscheidende Grundsätze, nach denen im Weingut Weegmüller gearbeitet wird, um qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.



Mandelring 23
67433 NW – Haardt
Telefon +49 (0) 6321 83 772
info@weegmueller.de
www.weegmueller.de

Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 08.00 - 12.30, 13.30 - 17.00 Uhr
Sa. 09.00 - 14.00 Uhr
Jeden ersten Samstag im Monat geschlossen

41



Die Pfalz erleben mit dem
Oldtimerbus

Ein köstliches Vergnügen für jung und alt
Halb- und Ganztagestouren durch die Weinberge und zu
Highlights der Pfalz. Interessante Besuche bei Culinary
Heritage Betrieben. Gruppen 4-60 Personen ab 49 €.

 **PALATINA**
Spaß im Oldtimerbus Events

www.palatina-events.de
Tel. 06341/969402

Gutschein
Kenntwort CH Pfalz
10 €



**ECHTER GENUSS DER PFALZ
DIREKT ZU HAUSE**

online shop

shop.neustadt.eu

Tourist Information
Neustadt an der Weinstraße

Hetzelplatz 1 - 67433 Neustadt an der Weinstraße
Fon +49-6321-92680 - touristinfo@neustadt.eu

Regionalagentur

Tourist, Kongress und Saalbau GmbH
Paola Tonello
Bahnhofstraße 1, 67434 Neustadt an der Weinstraße
Telefon 06321 926870
paola.tonello@neustadt.eu

Netzwerk-Koordination

Heike Larsson
67435 Neustadt an der Weinstraße
Telefon 0151 40062402
pfalz@culinaryheritage.de

Genuss- und Weinerlebnisregion Neustadt an der Weinstraße

Tourist-Information
Hetzelplatz 1
67433 Neustadt an der Weinstraße
www.neustadt.eu

IMPRESSUM:

Herausgeber: Tourist-Information › Hetzelplatz 1
67433 Neustadt an der Weinstraße › www.neustadt.eu
Gestaltung: KGP Visuelle Kommunikation · www.kgp.de
Bildnachweis: Mitgliederportraits von den Betrieben bereitgestellt.
Redaktionelle Aufnahmen von Kurt Groß, Ausnahmen am Bild.



Genuss-und Weinerlebnisregion
NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

www.culinary-heritage.com