

Hermann-Josef Berg
Oliver Bock

Der Pfälzer Weinschmecker

Die 40 besten Straußwirtschaften
und Gutsschänken

SOCIETÄTS
VERLAG

2. korrigierte Auflage

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag

© 2016 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: © doris oberfrank-list - Fotolia.com

Karten: Peh & Schefcik

Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany 2017

ISBN 978-3-95542-196-0

Inhalt

1. Wein beim Winzer

Die besten Seiten der Pfalz	7
-----------------------------------	---

2. Zum Wohl - Die Pfalz

	9
--	---

3. Die Pfalz ist spitze!

Weinland der Rekorde und Superlative	11
--	----

4. Die Pfalz in Zahlen

Steckbrief Pfalz – Deutschlands zweitgrößtes Anbaugebiet	14
---	----

5. Riesling über alles

Klassische Rebsorten dominieren die Pfalz	16
---	----

6. Die Pfälzer „Weinstuben“

Wie die Winzer zu Wirten wurden	20
---------------------------------------	----

7. Weinqualität entscheidet

So bewertet der Weinschmecker	24
-------------------------------------	----

8. Pfälzer Spitzen: die „Top 40“

a. Mittelhaardt Nord/Deutsche Weinstraße	26
b. Mittelhaardt Süd/Deutsche Weinstraße	48
c. Südliche Weinstraße	70

9. Pfälzer Spitzenwein

Die besten Erzeuger	116
---------------------------	-----

10. Der „Pälzer“ an und für sich	
Trotz mancher „Krischer“	
gelassen und unkompliziert	119
11. Der Saumagen	
Nicht nur Helmut Kohl sei Dank	125
12. Anruf ratsam	
Ein leidiges Thema: die Öffnungszeiten	132
13. Like & follow	
Der Weinschmecker online	134
14. Übersicht	
Die ausgewählten Betriebe und	
ihre Bewertungen	136
Die Autoren	
Hermann-Josef Berg	140
Oliver Bock	142
Bildnachweis	144

1. Wein beim Winzer

Die besten Seiten der Pfalz

Aller guten Dinge sind drei. Mit dem PFÄLZER WEINSCHMECKER halten sie den dritten Band der bewährten und erfolgreichen Weinschmecker-Reihe in den Händen. Alles begann im Jahr 2003 mit dem ersten Führer für den Rheingau, der Weinfreunden nicht nur in überzeugender Weise die besten Straußwirtschaften und Schänken der Region ans Herz legte, sondern sie nachvollziehbar nach Kriterien wie Weinqualität, Speisen und Ambiente bewertete und am Ende eine Gesamtnote vergab. Ein Konzept, das bis heute höchst erfolgreich ist und 2008 auf Deutschlands größtes Anbaugebiet, Rheinhessen, übertragen wurde. Inzwischen liegt der Rheingauer Weinschmecker in der neunten, der Rheinhessische Weinschmecker in der dritten, vollständig aktualisierten Fassung vor. Der Beliebtheit des Weinschmeckers und zahlreichen Wünschen der Freunde des Pfälzer Weins tragen die Autoren nun mit dem vorliegenden Pfälzer Weinschmecker Rechnung.

Wie gewohnt haben die Autoren für die vorliegende Erstausgabe alle Schänken in diesem Führer sorgsam getestet. Die Unterschiede bei der Weinqualität, beim Speisenangebot und beim Ambiente der Weinstuben sind von Betrieb zu Betrieb bedeutend. Nach wie vor hat es seinen besonderen Charme, Wein beim Winzer zu genießen. Die Pfalz bietet hier besonders viele Möglichkeiten. Und jedes Jahr kommen einige hinzu, denn die Direktvermarktung ist ein Schlüssel zum Erfolg, vor allem für das Gros der engagierten Familienbetriebe. Das und die

schiere Größe der Region machen den Überblick bisweilen schwierig und die Frage drängend: Wohin in der Pfalz?

Die Antwort hat der „Weinschmecker“. Auflistungen von Straußwirtschaften und Gutsschänken gibt es viele. Dieser Führer bewertet sie und trifft eine nachvollziehbare und klar definierte Auswahl. Damit kommt der Weinschmecker wieder dem Wunsch vieler Weinfreunde entgegen, die das Goethe-Wort beherzigen: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ Dieser Führer gibt jenen Orientierung, die auf der Suche nach besten Weinen der Pfalz sind und die dazu in angenehmer Atmosphäre eine angemessene kulinarische Begleitung erwarten. Der „Weinschmecker“ hat sie für Sie aufgespürt. Sie müssen seiner Einladung nur Folge leisten.

Neustadt an der Weinstraße, im Herbst 2016
Hermann-Josef Berg & Oliver Bock

2. Zum Wohl – Die Pfalz

Unter den deutschen Bundesländern ist Rheinland-Pfalz ein Retortenbaby. Künstlich gezeugt in den Nachwehen des Zweiten Weltkriegs. Ein Land ohne verfasste staatliche Tradition, aber dafür mit traditionsreichen Landstrichen. Dass es die Pfalz (vormals Rheinpfalz) in den Namen des neu gegründeten Bindestrich-Bundeslandes geschafft hat, kommt nicht von ungefähr und ist alles andere als ein Zufall. Die Pfalz ist ein wesentlicher, geschichtsträchtiger Teil dieses Bundeslandes, obwohl sie erst in den Jahren 1815/16 als Folge des Wiener Kongresses ihre heutige geografische Gestalt annahm.

Die Pfalz hat vieles, worauf sie stolz sein kann: Berühmte Forsten wie beispielsweise den Pfälzerwald. Er ist das mit fast 180.000 Hektar Fläche größte zusammen-



hängende Waldgebiet Europas. Berühmte Fußballer wie Fritz Walter und noch einige Weltmeister mehr. Berühmte Europäer wie Helmut Kohl, der die Pfälzer Wesensart in einer wahrlich staatstragenden Rolle verkörperte. Berühmte Speisen wie die Pfälzer Bratkartoffeln und natürlich der Saumagen, mit denen eben jener überzeugte Pfälzer Kohl nicht wenige europäische Staatsmänner vertraut machte. Weck, Worscht und Woi, das war und ist vor allem eine Pfälzer Erfindung, die Ausdruck gelebter Bodenständigkeit ist.

Die Liebe zu Speis und Trank ist wohl nicht zuletzt eine Folge der mehrfachen Phasen unter französischer Besatzung. Den Pfälzern wird zu Recht nachgesagt, sie seien bisweilen direkt und dickköpfig, aber vor allem sind sie aufgeschlossen, neugierig und gesellig. „Pfälzer Gemütlichkeit“ ist ein feststehender, äußert positiv belegter Begriff auch außerhalb der Pfalz. Die Pfälzer selbst pflegen einen engen Zusammenhalt, ohne sich deshalb nach außen unnahbar abzuschotten.

Nicht zuletzt aber prägt die Pfalz nach innen und außen ihr Wein. Immerhin stammt aus dieser Region jede dritte Flasche deutschen Weines. Der Beginn des Weinbaus in der fruchtbaren Pfalz lässt sich in die frühe Zeit des ersten Jahrhunderts nach Christus datieren. Wie andernorts in Deutschland waren es die Römer, die in den Flusstälern die ersten Weinberge anlegen ließen. Der Name Pfalz leitet sich von dem römischen Hügel Palatin ab, auf dem in der Antike der Palast des Kaisers stand. Er ist heute vor allem ein Synonym für Gemütlichkeit, für Lebensfreude und Geselligkeit. Und ihre Heimstatt ist die Pfälzer Weinstube – im weitesten Sinne.



Knipsers Halbstück

Gutsschänke

Weingut Knipser (Laumersheim)

Hollergasse 2

67281 Bissersheim

Telefon: 06359-9459211

E-Mail: info@halbstueck.de

Internet: www.halbstueck.de

Öffnungszeiten: jeweils montags, donnerstags und freitags ab 17 Uhr, samstags und sonntags ab 12 Uhr

Reservierung: ja



DAS BESONDERE:

Es gibt hier nicht das Besondere - alles ist hier besonders. „Ein starkes (Halb)Stück Pfalz“, titelte eine regionale Gastronomiezeit-schrift und traf damit den Nagel auf den Kopf. Das in hellem Holz und dunklen, großformatigen Fliesen mal rustikal, mal modern gehaltene Gebäude ist die Benchmark (die Richtschnur) für gelungene Weingas-tronomie.

Spitzenwein im Barock-Ensemble

Das denkmalgeschützte Anwesen aus der Barockzeit ist seit dem Frühsommer 2014 die kulinarische Heimstatt eines der renommiertesten deutschen Weingüter. Der Name „Halbstück“ ist eine Referenz an das traditionelle, 600 Liter fassende Pfälzer Holzfass. Dieses Fass hat wieder an Bedeutung gewonnen, seit die deutschen Spitzenwinzer sich bewusst sind, dass Edelstahltanks nicht alles sind, wenn es um die Erzeugung komplexer, ausdrucksstarker Weine geht. Die gibt es von Knipser zuhauf, und sie trinken sich vortrefflich in der schönen Schänke des auch für Veranstaltungen gut geeigneten Ensembles. Dazu gibt es auf die Weine sorgsam abgestimmte Speisen, meist regional und saisonal ausgerichtet, aber mit exzellenten Zutaten stets zu einem Geschmackserlebnis verfeinert.

EINZELBEWERTUNG

Wein: 

Speisen: 

Ambiente: 

Gesamtbewertung: 



Bockenheimer Weinstube

Gutsschänke

Weingut Schubing / Pächter: Daniel Hinz

Weinstraße 91
67278 Bockenheim
Telefon: 06359-4090050

E-Mail: info@bockenheimerweinstube.de
Internet: www.bockenheimerweinstube.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag: ab 17 Uhr.
Sonntag: ab 11.30 Uhr

Reservierung: ja



DAS BESONDERE:

Im Inneren fasziniert ein Kreuzgewölbe, außen eine romantische Hofreite (hier können auch Kinder gut verweilen).

Pfälzer Gemütlichkeit vor Rheinhessen-Grenze

Bockenheim, das Nordtor der Deutschen Weinstraße, verliert der vinologische Pfalz-Tourist gerne einmal aus dem Blickfeld. Dabei lohnt sich auch dort jederzeit eine Verkostung. Die „Bockenheimer Weinstube“ ist so ein lohnendes Ziel. Inhaber Daniel Hinz ist ein stets aufmerksamer und aufgeschlossener Gastgeber in einer Atmosphäre, die Pfälzer Gemütlichkeit versprüht. Nahezu ausschließlich werden Kreszenzen des ortsansässigen Bio-Weingutes Brand präsentiert. Angeboten werden zahlreiche Weiß- und Rotweinsorten. Alle zu einem vernünftigen Einstiegspreis (ab 3,60 € für 0,25 Liter). Überwiegend prägen typisch Pfälzer Gerichte die Speisekarte. Es lohnt sich aber auch immer der Blick auf die Tagesempfehlungen des Hauses.

EINZELBEWERTUNG

Wein:



Speisen:



Ambiente:



Gesamtbewertung:





Musikantenbuckel Kostbar

Straußwirtschaft

Weingut Kassner-Simon

Am Musikantenbuckel 7
67251 Freinsheim
Telefon: 06353-989320

E-Mail:
info@kassner-simon.de
Internet:
www.kassner-simon.de

Öffnungszeiten: Ende April bis Mitte Juni und Ende August bis Mitte Oktober. Freitag/Samstag von 18 bis 22 Uhr. Sonntag: 11.30 bis 17 Uhr

Reservierung: ja



DAS BESONDERE:

Das selbst auferlegte „Persönliche“ lässt Gäste (auch die Kleinen, wegen der großen Außenfläche) jederzeit wiederkommen. Ferienwohnungen.

Weit gefehlt: kein Musikantenstadl

Musikantenbuckel“ – hinter diesem Wort vermutet man zunächst nicht unbedingt eine Straußwirtschaft. Doch die Assoziation Musikantenstadl (insbesondere bei der Anfahrt im Dunklen) ist Geistesverwirrung, denn hier handelt es sich um ein blitzsauberes Weingut. Mechthild Kassner und Willi Simon hatten es 1949 gegründet. Nach Jahrzehnten stetigen Wachstums ist nunmehr im Norden Freinsheims ein gelungener Neubau in der Lage Musikantenbuckel entstanden. Mit einer „KostBar“, wie sich die Straußwirtschaft auf Neudeutsch nennt. Sie hat den Charakter einer Vinothek, mit großen Fensterflächen zum unmittelbaren Rebzeilen-Blick. Naturholz-marmorierte Tische und braunes Kunstleder laden zum Probieren der ausdrucksstarken, mit verschiedenen Kapseln markierten Liter-, Guts- und Premiumweine ein. Als Begleiter zu guten kalten und warmen Speisen.

EINZELBEWERTUNG

Wein:



Speisen:



Ambiente:



Gesamtbewertung:

