



Gute Adressen, Tür an Tür: Restaurant „Freundstück“ (mit Chefkoch Alexander Hess nebst eingerahmter Küchenbrigade) und die „Weinbar“, beides im „Ketschauer Hof“ in Deidesheim





Alte Traditionen und frische Ideen: Blick auf das Fachwerkidyll von Neustadt (o.), Aperitif in der „Weinbar“ vor dem Menü mit Hummer im Restaurant „Freundstück“. Bei Birkweiler erstreckt sich romantisches Rebenland, Flammkuchen ist die Spezialität der Schänke auf Burg Landeck



# M

EIN GROSSVATER, so erzählt Vater oft, ließ sich in den dreißiger Jahren zu jedem Weihnachtsfest eine Kiste Riesling aus der Pfalz kommen. „Forster Ungeheuer“ vom Weingut Bassermann-Jordan. Stets holte er den Wein persönlich mit dem Pferdefuhrwerk im schlesischen Sänitz, dem heute polnischen Sanice, vom Bahnhof ab. Und wenn er dann die Holzkiste aufstemmte und die Strohmanschette von der ersten Flasche abstreifte, dann sei das jedes Mal ein sehr, sehr feierlicher Moment gewesen ...

Großvater war Genussmensch – rundum. Hätte er statt dicker Zigarren Pfeife geraucht und wäre er anderthalb Kopf größer gewesen, er hätte durchaus Ähnlichkeit mit Helmut Kohl gehabt. In puncto Bauchumfang und Temperament sowieso, aber auch in seiner Vorliebe für deftiges Essen, fruchtig-trockene Weine, für das Gemütliche, Gesellige und das Bodenständige. All das machte für ihn die Pfalz aus. Dabei, ein echter „Pfälzer“ war er nicht. In Jena geboren, in Erlangen aufgewachsen, suchte er in ganz Deutschland nach satter, seliger Zufriedenheit. Die meisten Reisen führten ihn in dieser Angelegenheit zu seinem Bruder in die Pfalz, immer verbunden mit ausgedehnten Wirtshausexkursionen und sorgsam durchdachten Weinbestellungen.

Großvater ist inzwischen verstorben. Wenn er heute von oben hinabschauen könnte auf seinen irdischen Lieblingsflecken, was würde er wohl dazu sagen? Das renommierte und von ihm so geschätzte Weingut Bassermann-Jordan in Deidesheim ist kein Familienbetrieb mehr. Es gehört einem, den er „Werbefritze“ nennen würde, dem Neustadter Unternehmer Achim Niederberger nämlich. Und der hat in dem altehrwürdigen Anwesen, dem „Ketschauer Hof“, ein Feinschmecker-Restaurant und eine Weinbar installiert. Opas wahrscheinlichster Kommentar zu all den Neuerungen: „Komm, lass uns erstmal gucken.“

Es ist ein ungewöhnlich warmer Sommerabend. 22 Uhr und noch immer 27 Grad. Ich sitze im Garten des nach einer großen Gewächslage benannten Restaurants „Freundstück“ in Deidesheim, bin beim dritten Glas Riesling und fächle

mir mit der Speisekarte Frischluft zu. Der Duft einer Havana weht zu mir herüber, und da – plötzlich – sitzt er neben mir. Dort, unter der mächtigen Eibe. Opa, klein und rund und ganz der Alte. Taxierte die schicke Salzbar aus edlem Holz auf meinem Tisch und runzelt die Stirn. „Himalaya-Salz? Fleur de Sel, mit und ohne Kräuter? Pfff, was soll das? Ein vernünftiger Salzstreuer wär mir lieber.“

Auch die fingerdünnen, langen Halogenleuchten, die den Garten illuminieren, gefallen ihm nicht. Von dem Interieur hinter großen Fensterscheiben ganz zu schweigen. Wo früher Pferde ihren Hafer schroteten, speisen jetzt Feinschmecker auf weißem Leder zwischen Macassar-Holz, gerauchter Eiche und lilafarbenen Wandlampen. Verantwortlich dafür zeichnet der Designer Tassilo Bost aus Berlin. „Dorthin passt so etwas“, grummelt es neben mir. „Aber in die Pfalz? Bei Gott nicht!“

„Och“, denke ich, „die Geschmäcker sind nun mal verschieden. Ich find das gut hier!“

Auch das, was vor mir auf dem Teller liegt, sieht ansprechend aus – und wirft die Frage auf, wie Köche so etwas immer wieder hinkriegen: Dass eine Komposition aus simplen Zutaten wie Rinderfilet, Tomate, Mangold und kleinen Rübchen am Ende aussieht, als sei sie nur fürs Auge entworfen worden. Ein kleines Kunstwerk, an dem jemand ewig rumgebastelt haben muss, das aber trotzdem noch warm ist und so ganz anders und viel köstlicher schmeckt als zu Hause.

Da betten sich plötzlich Aromen auf die Zunge, erst fremd, dann ungemein wohlig, schließlich so vertraut, dass ▶