

LOKALTERMIN: WEINSTUBE ZUM SELIGMACHER IN RANSCHBACH

Pfälzisch und international

In großen roten Lettern prangt der Name auf einem Schild über dem Eingang zum einladenden Biergarten und soll Gästen gleich zu verstehen geben, wie sie den Ort wieder zu verlassen haben: selig!

Zum Seligmacher heißt die Weinstube in Ransbach, in der seit mehr als 20 Jahren Touristen und Einheimische einkehren. Und



dabei immer wieder neue Gastronomen kennen lernten. Oftmals wechselten Pächter und Köche, was der im Ortskern gelegenen Lokalität einen zweifelhaften Ruf einbrachte. Das ist nun vorbei. Seit Mai 2005 haben Michael Pytel und seine Frau Christiane hier das Kommando und seitdem hat kaum ein Gast den Seligmacher unzufrieden verlassen. Die Einträge im Gästebuch auf der Homepage unterstreichen das. Dort wird neben dem Essen aus der Küche des gelernten Kochs Michael auch der freundliche und aufmerksame Service von Christiane Pytel gelobt.

Dass die beiden hier gelandet sind, ist eher einem Zufall zu verdanken. „Das war eine Hauruck-Aktion. Eigentlich wollte ich keine Gastronomie mehr machen, half aber bei einem Freund in dessen Küche aus und hatte wieder Blut geleckt“, erklärt der 49-Jährige, der im Seligmacher neben typischen Pfälzer Gerichten und einer großen Auswahl an Flammkuchen auch diverse andere Kreationen bietet, die Michael Pytel als international bezeichnet. Und so treffen auf Leberknödel und Brat-

wurst argentinisches Angus Rumpsteak und Fischgerichte wie Wolfsbarschfilet in Chilibutter an mexikanischem Gemüsereis oder Schwertfischsteak vom Grill mit Oliven, Peperoni, Knoblauch und Tomaten.

Bei der Zubereitung achtet der gebürtige Landauer behutsam auf die Abstimmung der Zutaten, auch wenn er sie „aus dem Bauch heraus“ kombiniert. Was ihm gut gelingt. Das Hauskaninchen in Riesling-Senfsauce mit Lauchzwiebeln und frischen Champignons

ist zart und aromenreich kräftig. Diese Komposition ist eine von vielen innerhalb des kulinarischen Frühlings bei der Aktion „So schmeckt die Südliche Weinstraße“, bei der der Seligmacher beteiligt ist. Ebenfalls beliebt: Lammbratwürste vom Grill oder der Spanferkelbraten an Schwarzbier-Kümmel-Sauce.

60 Gäste haben im Biergarten Platz, 50 in der rustikalen Weinstube und 18 im Nebenzimmer. Und die können hier auch einfach nur einen der lokalen Weine aus Ransbach und Umgebung kosten. Und wenn eine ganz Busladung an Gästen kommt, finden Pytels, die auch einen Catering-Service betreiben, in der Gemeindehalle genügend Raum. Und tun alles, damit auch sie den Seligmacher selig verlassen. | Markus Giffhorn

Weinstube Zum Seligmacher, Weinstraße 43, 76829 Ransbach, Telefon: 06345 919745, Internet: www.weinstube-seligmacher.de, Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11.30 - 14 und 17 - 22 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 11 Uhr durchgehend, Di Ruhetag; 15. November bis 15. März: Do und Fr 11.30 - 14 und 17 - 22 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 11 Uhr, Mo bis Mi geschlossen



Typisch Weinstube: Zum Seligmacher in Ransbach.



Nicht ganz typisch Weinstube: Wolfsbarschfilet in Chilibutter.



Auf ein Gläschen Wein: auch im Sommer auf der Terrasse mit bis zu 60 Plätzen. | Fotos (3): van

AUCH WENN'S SCHNELL GEHEN MUSS: GESUNDE ERNÄHRUNG FÜR KINDER

Muss nicht teuer sein

Pommes, Pizza, Pudding: Was Kinder gerne essen, ist oft nicht sehr gesund. Doch gesunde Ernährung geht auch auf die Schnelle! Vollkornbrot mit Ei, Tomate und frischen Kräutern oder Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsesauce: Mit den Rezepten im Ratgeber „Mahlzeit, Kinder!“ der Verbraucherzentralen hat das schlechte Gewissen vieler Eltern ein Ende.

Denn die Ernährungstipps und Rezepte für eilige Eltern berücksichtigen den oftmals hektischen Familienalltag. Tiefkühlzutaten und kalte Küche sind erlaubt, eine Grundstruktur für das Essen einer ganzen Woche erleichtert das Einkaufen und Zubereiten. Planungsplannen können mit Chaosrezepten

und geschickter Resteverwertung elegant umschiffert werden. Regelmäßiges Kochen kann man auch mit geringem Aufwand betreiben. Der Ratgeber gibt zusätzlich Tipps für die Verpflegung von Schlüsselkindern, bewertet Kantinenessen und Schulesuppen und stellt hilfreiche Netzwerke vor.

Gesundes Essen muss keineswegs teuer sein. Wer darauf achtet, wann Obst und Gemüse Saison haben, kann viel Geld sparen und der Umwelt Gutes tun. Auf der CD-ROM „Obst und Gemüse à la Saison“ haben die Verbraucherzentralen viele nützliche Infos zusammengestellt: Von Apfel bis Zwiebel finden sich darauf 999 Rezepte und 82 Porträts einheimischer

Obst- und Gemüsesorten. Deren Zutaten kann man individuell für verschiedene Personenzahlen ausrechnen lassen. Weitere Informationen zu Anbauregionen, Historie der Pflanze, Nährwert und Erntezeit, dazu Saisonkalender und ein Wissens-Quiz sowie ein Memory machen die CD-ROM zu einem lehrreichen Spaß für die ganze Familie. | leo

Der Ratgeber „Mahlzeit, Kinder!“ ist für 5,80 Euro zu haben. Die CD-ROM „Obst und Gemüse à la Saison“ kostet 14,90 Euro. Beide Publikationen sind über die Beratungsstellen der Verbraucherzentralen (Telefon RLP: 06131 28480, www.verbraucherzentrale.de) sowie im Buchhandel erhältlich

GENUSSRADELN PFALZ

Entdeckungstouren

Mit dem Drahtesel durch die Weinberge und zu Sehenswürdigkeiten der Pfalz. Dabei die Region auch geschmackvoll kennen lernen – das bietet seit Anfang des Jahres Norbert Arend aus Venningen. Genussradeln Pfalz nennt er das Angebot für Gruppen von vier bis zwölf Personen, bei dem mehrtägige Touren gebucht werden können. Untergebracht werden die Teilnehmer je nach Wahl in den Vier-Sterne-Hotels Steigenberger in Deidesheim, Schloss Edesheim oder im Parkhotel Landau, von wo aus die Touren starten. Inklusive sind dabei Kennenlern-Menü, Candle-Light-Dinner, Besuch einer Weinstube sowie Weinprobe und mehr. | leo



Auch das ist Genuss: Pause im Weinberg. | Foto: frei

Genussradeln Pfalz, Norbert Arend, Im Tränkweg 18, 67482 Venningen, Telefon: 06323 6209, Internet: www.genussradeln-pfalz.de

WILLKOMMEN mit der RHEINPFALZ-CARD

5% auf Wein & Schnaps

Winzerhof & Gästehaus Henninger
Kallstadt · Weinstr. 6-10
Telefon 06322-67800

Freitag ab 15 Uhr, Sa./So. + Feiertag ab 12 Uhr

13. - 15. Juni
Spießbraten mit Spargelsalat und Pommes
Vorschau: 20. - 22. Juni
Spargelfinale! Ab Anfang Juni wird die Finalkarte ausgelegt. Lassen Sie sich überraschen!
Frischer Spargel!
Flammkuchen von deftig bis süß & **herzhafte Pfälzer Küche**

KÜCHEN CENTER WEBER

Mit dem Kauf einer neuen Küche* nehmen Sie an unserem Verwöhn-Service teil.

— Die Kochwerkstatt mobil — teil.

Spitzenköche der Region verwöhnen Sie und Ihre Liebsten mit einem Menue aus Ihrer neuen Küche bei Ihnen zu Hause.

*ab 15 T €

Weber G m b H
Am Herrschaftsweiher 17 · 67071 LU-Ruchheim
Tel. 0 62 37/92 58 80 · Fax 0 62 37/9 25 88 15

- Jeden Montag „Salatbuffet“ zum Sattessen von 18 bis 22 Uhr 4,90 € pro Person
- Jeden Dienstag „Schnitzel“ bis zum Tellerrand, ab 8,55 € pro Person (verschiedene Zubereitungen)
- Jeden Mittwoch „Gockelessen“ 1/2 Gockel mit Pommes Frites u. Salat „würzig mild“ oder „feurig scharf“ 7,55 € pro Person
- Jeden Donnerstag „Spare Ribs“ - „all you can eat“ mit Beilagen 9,50 € pro Person
- Jeden Freitag „Flammkuchentag“ ab 7,20 €

Schwegheimer Str. 11
Römerberg-Mechtersheim
Telefon (0 62 32) 81 70
www.loesch-pfaelzer-hof.de