

# Gesellige Gastgeber Die sprichwörtliche „Pfälzer Gemütlichkeit“



Ziegenkäserei  
Nur für den  
Eigenbedarf  
viel zu begehrt



Haben Sie schon mal Ziegenwurst probiert? Oder Ziegenmilchschokolade? Nein? Dann lohnt sich ein Besuch in der **Ziegenkäserei Dreikäsehoch**. Eigentlich sollten deren Spezialitäten nur für den Eigenbedarf produziert werden. Doch die Nachfrage war so groß, dass bei Familie Janetzka bereits ein

Dutzend Thüringer Waldziegen auf den Weiden steht. Und die liefern Milch für immer neue Kreationen: Ziegenfrischkäse, Weichkäse, Camembert, Feta mit Kräutern, Schnittkäse mit Nüssen oder Bockshornklee, Frischmilch, Joghurt. Und Fleisch. Nächstes Jahr wollen Anke und Thomas Janetzka ei-

ne Gastronomie eröffnen – mit kleinen Käsegerichten, Gemüse aus der Region, Kräutern aus dem Garten und Pfälzer Weinen. Der Hofladen ist von April bis Oktober geöffnet, verkauft wird auch auf Bauernmärkten. Schulstraße 2, 67813 Gerbach, Telefon 063 61/ 459230, E-Mail: janetzka@aol.com

## Hof-Gastronomie im Donnersberger Land Zum Schlemmen „uff'm Speicher“ gibt's Eigenes nach alten Rezepten

Blutwurst mit Krokantwalnüssen, Kastanien-Saumagen – kennen Sie diese Spezialitäten schon? Wenn nicht, dann ist ein Besuch beim **Hof Ritzmann** zu empfehlen. Er ist im Nordpfälzer Bergland gelegen – genauer gesagt, mitten im Donnersberger Land – und seit mehr als 250 Jahren in Familienbesitz.

Mit seinen Spezialitäten ist der Hof in der gehobenen Gastronomie zu Hause. Das macht ihn zu einem idealen Ausflugsziel für Genießer. Der Metzgermeister des Hauses bereitet die Köstlichkeiten nach alten Rezepten – und er verwendet natürlich nur Fleisch von Tieren aus eigener Aufzucht.

Denn hier weiden glückliche Kühe. Im Stall stehen Donnersberger Wollschweine, auf der

Wiese schnattern Gänse – als Martins- oder Weihnachtsgänse eine Spezialität des Hofes. Alle Tiere werden artgerecht gehalten, können sich frei bewegen und bekommen Futter von den eigenen Wiesen und Äckern. Das macht den Hof auch für Familien mit Kindern interessant.

Wer hier tafeln möchte, kann nach Voranmeldung „uff'm Speicher“ an langen Tischen Platz nehmen. Ob Schlachtbuffet oder andere regionale Leckereien – in der urigen Gaststube von Familie Ritzmann schmeckt die Pfalz besonders authentisch. Und wer davon etwas mit nach Hause nehmen will, findet reichliche Auswahl im Hofladen. Kahlheckerhof 3, 67722 Winnweiler, Telefon 063 02/2988, [www.hof-ritzmann.de](http://www.hof-ritzmann.de)



Fotos: Dreikäsehoch (3), Hof Ritzmann (3), Pastaria (2), Weingut Heussler (2), [www.Thomas-halter.de](http://www.Thomas-halter.de); Karte: M.I.G./P.Günther



## Drei Generationen auf einem Weingut Ackern nach alter Väter Sitte für ausgezeichnete Weine von heute

Tradition und Moderne liegen nah beieinander auf dem **Weingut Christian Heußler**. Seit 1750 wird hier Wein gemacht, noch heute arbeiten drei Generationen Hand in Hand. So sorgt Kellermeister Christian zusammen mit seinem Vater Herbert dafür, dass alte Traditionen nicht verloren gehen. Sie probieren gera-

de an einigen Reben die Arbeit nur mit Pferden aus. Andererseits kann man sich das Weingut aufs iPhone herunterladen. Wegen exzellenter Weine und Gastfreundschaft wurde es in die Applikation „Weingüter“ aufgenommen. Mühlgasse 5, 76835 Rhodt unter Rietburg, Tel. 063 23/ 22 35, [www.heussler-wein.de](http://www.heussler-wein.de)



## Handgemacht und nur vom Feinsten Nudel- und Senfkreationen mit besten Pfälzer Zutaten

Ingwer-Zitronen-Nudeln, mediterrane Kräutersenf, Scotch Whisky-Senf: In der familiengeführten **Nudel- und Senfmanufaktur Pastaria** werden immer neue Kreationen nur von Hand

und mit besten Zutaten hergestellt. Die Eier aus Bodenhaltung werden täglich frisch von Hand aufgeschlagen. Hauptstraße 32, 66999 Hinterweidenthal, Telefon 063 96/99 32 10, [www.pastaria24.de](http://www.pastaria24.de)

