

VielPfalz

6 | 2018

Dezember · Januar



Entdecken und erleben | Das Genießer-Magazin

vielpfalz.de | 3,90 Euro



Smart: die Pfalz und der Südwesten

Neue Wege zu alten Schätzen

PFALZ-KLASSIKER
Dampfnudeln und Co.
originell interpretiert

PFALZ-TERMINE
Genuss-Höhepunkte 2019
bereits jetzt planen

PFALZ-INVESTOREN
Innovative Konzepte für
Weingüter mit Tradition

Es darf ein Bisschen mehr als Kaffee sein

Einen frisch gebrühten Kaffee und selbst gemachten Kuchen bei Wohlfühlatmosphäre genießen – das ist in einem modernen Café Standard. Um sich abzuheben, bedarf es mehr. Ein kleines Verkaufslädchen für Genuss- oder Dekoartikel, ein ausgefallenes Konzept bei der Gestaltung, selbst gerösteten Kaffee, verrückte Kuchenkreationen ... Fünf Beispiele für einzigartige Cafés aus der Südpfalz.



Foto: KaffeeGut

REGIONAL UND GEMÜTLICH

Im KaffeeGut kann man seit 2016 Kuchen, Kaffee und auch Kultur genießen.

Bioerzeugung und bezieht diese größtenteils aus der Region. Den Kaffee liefert beispielsweise die Rösterei Schramm aus Speyer. In den Wintermonaten steht noch ein weiteres

Heißgetränk auf der Karte: Glühwein von Vera Rosiskos Winzer-Nachbarn. Regelmäßig finden in den Räumen unter dem Titel „KulturGut“ Konzerte statt. Ob Liedermacher, Popröhre oder Harfenspieler – die Musiker sind dabei so vielfältig wie das Café selbst.

KAFFEEGUT IN EDENKOBEN

Das KaffeeGut in Edenkoben ist ein Ort für Entdecker. Angefangen beim originellen Interieur, das sich keinem Einrichtungsstil unterwirft. Hier stehen moderne Möbelstücke neben antiken Schätzchen, praktische Elemente sind mit schnörkeligen kombiniert. Täglich neue Entdeckungen bietet auch die Kuchentheke mit hausgemachten Leckereien. Stöbern können Gäste zudem im Genuss-Sortiment des angeschlossenen Verkaufslädchens. Bücher aller Genres, Zeitschriften, Spiele – das Café lädt bewusst zum längeren Verweilen ein. Kurz: Inhaberin Vera Rosisko hat es in nur zwei Jahren geschafft, ein Kleinod mit Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Denn eröffnet wurde das KaffeeGut in Edenkoben 2016. Auch wenn es sich anfühlt, als wäre das Café schon immer in dem Fachwerkhaus in der Rhodter Straße 1. Die Gastgeberin, die Anfang 2019 Nachwuchs erwartet und deshalb pausieren wird, setzt auf Produkte aus

CAFÉ LUDWIG 1 IN RHODT UNTER RIETBURG

König Ludwig I. von Bayern schuf sich mit dem Schloss Villa Ludwigshöhe ein repräsentatives Domizil in der Pfalz. Karin Breuner schuf mit dem Café Ludwig 1 ein repräsentatives Einzelziel in Rhodt unter Rietburg. Das Konzept dahinter ist absolut stimmig. Das Wirken des bayerischen Sonnenkönigs zieht sich wie ein roter Faden durch alle Bereiche. Ist das Café doch in der Theresienstraße beheimatet, in jener Straße, die nach König Ludwigs Frau benannt ist. In dem geschichtsträchtigen Gebäude war einst ein Kolonialwarenladen untergebracht, in dem Prinzregent Luitpold einkaufen ließ. Die Einrichtung be-



Foto: Pixabay



Fotos: Café Ludwig 1/Karin und Steffen Breuner (2)

ROYALE GENÜSSE IN RHODT
Im Café Ludwig 1 finden sich die Hoheiten nicht nur in der Einrichtung, sondern auch auf der Speisekarte wieder. Ein Augen- und Gaumenschmaus sind die selbstgebackenen Kuchen und Torten nach Omas Rezepten.

RAFFINIERTES VOM KONDITOR
Nicht nur Kuchenfreunde kommen in der Café Conditorei Center auf ihre Kosten. Neben Torten und anderen Backwerken werden auch deftigere Speisen angeboten.



Foto: Café Conditorei Centner



Foto: Café Ludwig 1/Karin und Steffen Breuner

RUNDUM STIMMIG

Das Café Ludwig 1 in Rhodt ist in royalem Grün und Rot gehalten. Auch die Gemälde, der Kronleuchter und die breiten Sofas passen perfekt ins Gesamtkonzept.

sticht durch royales Grün und Rot sowie Gemälden und Kronleuchter. Das Angebot der Speisekarte ist natürlich auch ganz im königlichen Sinne gestaltet. Gäste können beispielsweise die Baroness von Rhodt oder Kaiserin Sissi und Kaiser Franz in Form eines Frühstücks an ihren Tisch einladen. Karin Breuner steht meist selbst an der Espresso-Maschine und bereitet den Kaffee aus einer eigens für das Café Ludwig 1 kreierten Bohnenmischung zu. Hier wird außerdem selbst gebacken, werden Marmeladen gekocht und Frischkäsevariationen hergestellt. Prinzipiell gilt: „Wir backen gerne nach Omas Rezepten, lassen uns aber auch immer wieder neue Kreationen einfallen“, sagt Karin Breuner.

CAFÉ CONDITOREI CENTNER IN MAIKAMMER

Konditormeister Helmut Centner hat ein besonderes Faible für ausgefallene Kuchen und Torten. Und das in einem kei-

nesfalls abgehobenen, sondern bodenständigen und saisonalen Sinn mit Produkten aus der Pfalz. Aus Pfälzer Keschde (Kastanien) baut er beispielsweise eine Kastanien-Sahne-Torte oder einen Kastanienkuchen, der nussig im Geschmack und mit Marzipan verfeinert Genießer-Herzen höher schlagen lässt. Generell sollte man für die umfangreiche Kuchen- und Tortentheke genug Zeit mitbringen. Denn bis man sich für ein Stück entscheidet, kann durchaus etwas Zeit vergehen ... Dem Familienbetrieb in der Schulstraße in Maikammer gelingt es, Qualität und Quantität zu vereinen. So werden neben Kuchen und Torten auch Waffeln, Apfelstrudel, Suppen und andere deftige Speisen, wie Toast, Eiergerichte und Pfannkuchen, angeboten. Von Dienstag bis Freitag serviert Helmut Centners Team zudem Tagesessen. Donnerstag ist traditionell Dampf-nudeltag und sonntags wird das Café beim Frühstück zur All-you-can-eat-Schlemmermeile.

PAREZZO IN LANDAU

Seine Liebe gehört dem Kaffee. Kaffeeröster Parez Wared hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Seit mehr als zehn Jahren röstet er täglich frisch seine Bohnen im Parezzo in Landau. Jede der über 21 Kaffeesorten trägt seine Handschrift. Wared hat sich dabei nicht auf eine bestimmte Bohnensorte festgelegt. Neben klassischen südamerikanischen, afrikanischen