

Landlust

Januar/Februar 2020 | 4,80 €



Grün ins Jahr
Ofenfrisch – Zeit zum Brotbacken
Möbel mit Vorgeschichte



WINTERSCHÖN



LAND & LECKER

DIE KRÖNUNG

Zu Gast im Café „Ludwig 1“ in Rhodt unter Rietburg (Rheinland-Pfalz)

In den Örtchen am Fuße des Pfälzerwaldes reiht sich ein Weingut ans nächste. Nur rund 40 Kilometer von Frankreich entfernt, ist hier mehr Savoir-vivre zu spüren als anderswo. Man nimmt sich Zeit für sich, für andere und lässt es sich gut gehen. Genau dieses Lebensgefühl wollen Karin und Steffen Breuner in ihrem Café vermitteln, das sie 2015 in der Theresienstraße in Rhodt eröffnet haben. Hier lässt es sich nach einer winterlichen Wanderung in der Natur gemütlich einkehren. Das Café in dem 1897 aus Buntsandstein erbauten Haus sieht schon von draußen einladend aus. Ein großer Empire-Kronleuchter aus Perlenschnüren leuchtet durch ein bodentiefes Fenster. Breuners haben das Baudenkmal mit Innenhof und Scheune 2011 gekauft, saniert und dabei historische Bauteile wie Terrazzoböden oder Türen wieder ans Licht geholt. Bereits zu seiner Entstehungszeit beherbergte das Gebäude im Erdgeschoss ein Wirtshaus. Noch heute rankt sich ein kunstvoll geschmiedeter Rebstock an der Fassade hoch, an dem früher das Wirtshauschild „Zum Rebstock“ hing. Bis in die 1960er Jahre wurde in den Räumen ein Kolonialwarenladen betrieben.

Durch die Tür sind es nur wenige Schritte bis zur Vitrine mit einer wechselnden Auswahl an Kuchen und Torten. Alle werden von Karin Breuners Schwester Monika und ihren Mitarbeiterinnen Claudia und Katharina gebacken. Hinter Glas sind Kirschstreusel, Eierlikörtorte, Rübli-torte, Käsekuchen, Pfirsich-Schmand, Himmelstorte mit Johannisbeeren und Baiser sowie die „Scharfe Lola“ zu bewundern. Mit fünf Schichten, dreierlei Schokoladen, Chili, Espresso-Gelee und einer Käsekuchenschicht ist sie eine Referenz an Lola Montez, einst Geliebte König Ludwigs I. von Bayern. Der Regent ließ sich auf einer Anhöhe in der Nähe eine Sommerresidenz errichten. Nun schaut sein Porträt als Fototapete überlebensgroß von der Wand auf die Gäste. Dazu passen die samtigen Sitzbänke, die Karin und Steffen Breuner nach eigenen Entwürfen gebaut haben und polstern ließen. Die Theke ist ebenso selbst gemacht wie die Glaswand mit Stahlprofilen. Sie schafft im hinteren Bereich des Gastraumes ein Separee mit Durchblick. Mit Tapeten aus grünem Teppichflor und roten Blumen wirkt der Raum im Winter besonders aufmunternd.

Das Café von Karin und Steffen Breuner vereint bodenständige Südpfälzer Lebensart mit einer Prise Opulenz. Ein König hat sie inspiriert.

Karin und Steffen Breuner sind Quereinsteiger in Sachen Gastronomie. Doch der Fahrzeug- und Karosseriebaumeister und die Grafikerin bringen mit ihrer Liebe für historische Baustoffe, Inneneinrichtung und gutes Essen das richtige Gespür mit. Dabei legen sie Wert auf jedes Detail. Das fängt mit der großen Frühstückskarte an, die bis 12 Uhr gereicht wird. Besondere Leckereien sind die Marmeladen und das Knuspermüsli – allesamt hausgemacht. Vieles stammt aus ihrem Garten. Auch die Küchenkräuter. Einige verwenden sie in der wärmeren Jahreszeit für Limonaden-Kreationen, zum Beispiel aus den jungen Blättern der Kampfer-Eberraute, die wie Cola schmecken. Eier und Mehl stammen von Erzeugern um die Ecke. Nachmittags gibt es diverse Toasts auf Bauernbrot, etwa „Peter Pfalz“ mit gebratener Blutwurst, geschmorten Äpfeln und Zwiebeln. Auch beim Espresso haben sie genaue Vorstellungen: „Er sollte kräftig und schokoladig sein.“ Eine Rösterei entwickelte für sie eine Mischung aus vier Sorten. König Ludwig I., der Namensgeber des Cafés, hätte seine Freude daran. Er liebte Architektur und setzte sich für den Denkmalschutz ein. Ganz wie die Breuners. ■ Text: Micaela Buchholz, Fotos: Roberto Bulgrin

Café Ludwig 1, Theresienstraße 31, 76835 Rhodt unter Rietburg,
Tel.: 06323/9876706, www.cafe-ludwig-1.de,
Öffnungszeiten: Mi bis So 9–18 Uhr, Mo+Di Ruhetag

Die Apfel-Zimt-Torte erfrischt mit vielen Fruchtstückchen und macht Appetit auf mehr.

APFEL-ZIMT-TORTE

Für 1 Springform (Ø 26 cm)

ZUTATEN

TEIG: 200 g Mehl, 50 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 EL Schmand

FÜLLUNG: 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 750 ml Apfelsaft, 100 g Zucker, 1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop), ½ TL Zimtpulver

BELAG: 400 ml Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker

AUßERDEM: Butter für die Form, Zimt- und Kakao-pulver zum Bestäuben

Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Den Teig in die Form geben und glatt drücken, dabei einen Rand von etwa 4 cm hochziehen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. **Für die Füllung** das Puddingpulver mit 100 ml Apfelsaft anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinzugeben und aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Beiseitestellen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Auf dem Teig verteilen und mit dem Zimt bestäuben. Den Pudding darübergießen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. **Für den Belag** die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Zwei Drittel auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit kleinen Sahnetupfern verzieren. Mit Zimt- und Kakao-pulver bestäuben.