



Leicht, locker und mit viel Liebe zum Detail: Raum- und Küchenkunst.



| Fotos (3): M. Franck

LOKALTERMIN: »FREINSHEIMER HOF« IN FREINSHEIM

Überzeugendes Multitalent

Als Holger Jacobs im Februar 2000 den aufwändig und stilvoll renovierten „Freinsheimer Hof“ übernahm, war die Pfalz für den gebürtigen Bremerhavener längst keine Fremde mehr. Nach seiner Ausbildung im dortigen „Nordsee Hotel Naber“ zog es ihn über Ramstein (Bundeswehr), Sylt und nach einem einjährigen Ausflug auf den australischen Kontinent nach Deidesheim. Danach begannen die Jahre, für die der heute 50-Jährige wohl später von der SWR-Landesschau Rheinland-Pfalz bei der Ehrung zum Wettbewerb „Landgasthof für die beste Küchenleistung“ als „Multitalent“ bezeichnet wurde.

Lafers Fernsehstudio und Kochschule, Food-Stylist, Kochbuch-Co-Autor...: Zu den Küchenmeistern, die nicht über den Topfrand hinausschauen, gehört Holger Jacobs keineswegs. „Ich mag die Show, ich gehe gern raus“, betont er, immer noch mit norddeutschem Einschlag.

Das gilt auch im spätbarocken Winzerhof. Denn nicht nur

im hellen, von hohen Säulen und gewölbten Decken geprägten Gastraum mit offenem Kamin ist der Vater zweier Kinder häufiger persönlich anzutreffen. Das ganze Jahr über bietet Jacobs Kurse



Ganz Gourmet

für junge und erwachsene Hobbyköche, streift mit einem „Olivenöl“-Menü durch die Mittelmeerküche oder feiert Küchenpartys.

Und dazu hat er momentan reichlich Anlass. Denn seit exakt zehn Jahren bietet Jacobs mit einem erfahrenen Team, unterstützt unter anderem von Küchenmeister Ulf Mewes („Weinschmecker“ in Deidesheim), eine Küche, die Regionales und Mediterranes elegant und dekorativ verbindet. Wobei ersteres für ihn im Vordergrund steht, möchten doch seine Gäste „die Region sehen und schmecken“. So präsentiert die saisonal sechs- bis achtmal wechselnde Karte zum Bei-

spiel würzige Rehbratwürste auf Rosenkohlblättern, fein-fruchtige Tomaten-Möhren-Suppe mit Ingwer und Jakobsmuschel und gedünstetes Kabeljaufilet auf geschmortem Sauerkraut mit roter Bete. Geschmacklich harmonisch und passend zur Jahreszeit zeigte sich der mit Schweinefilet gefüllte Wintersaumagen, der mit feinem Kürbis-Maronen-Ragout gereicht wurde. Weiterhin zur Wahl: drei Menüs (bis 68 Euro), eines davon vegetarisch.

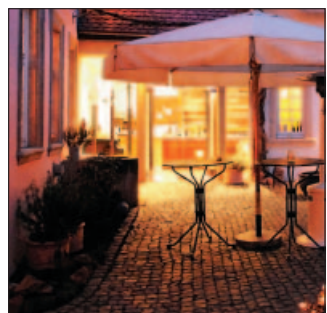
Ebenso überzeugend: der Service. Er ist umsichtig und unaufdringlich. Und trifft mit kompetenten Weinempfehlungen aus dem umfangreichen Sortiment – vorwiegend Pfälzer Gewächse – zu jedem Gang den Geschmack.

Den Jubiläumsmonat Februar feiert Holger Jacobs übrigens mit „Köstlichkeiten aus den ersten Stunden seiner Küchenerfahrung“ an der Nordsee, unter anderem mit Heilbutt „Bombay“, Mulligatawny, Labskaus vom Rinderfilet... | Christian Roskowitz

INFO

Restaurant »Freinsheimer Hof«, Freinsheim, Breite Straße 7, Telefon 06353 5080410; zwei Räume mit ca. 70 Plätzen, geöffnet Mo/Di/Fr/Sa 18-24 Uhr, So/Fei 12-15 Uhr + 18-24 Uhr, Mi/Do geschlossen, Informationen unter www.freinsheimerhof.de

Weitere LEO-Lokaltermine gibt es auch als Buch. Mehr Informationen und Bestellmöglichkeit unter www.rheinpfalz.de/buchshop.



Bringt sommerliche Vorfreude: Innenhof mit südlichem Flair.

VERSUCHUNG: WEINMESSE IN STRASSBURG

»A votre santé«

Die Vignerons Indépendants de France gelten als der größte Winzerverband der Welt. Und der hat seinen nächsten Auftritt in Straßburg, bei der größten Weinmesse am Oberrhein. Mehr als 50.000 Besucher werden an den vier Ausstellungstagen erwartet, wenn 530 Winzer mehr als 2500 verschiedene Weine aus allen Regionen Frankreichs vorstellen – aus dem Bordeaux, dem Elsass, von Korsika, dem Jura, dem Burgund, dem Rhône- oder dem Loire-Tal.

10.000 Mitglieder zählt der Verband, dessen Mitglieder ihren Wein selbst anbauen, keltern, abfüllen und schließlich selbst vermarkten. Für die Besucher der Messe bedeutet das gastfreundliche und persönliche Beratung, nette Fachsimpelei und umfassende Information. „A votre santé“ heißt es an den Ständen. Dort werden Rieslinge oder Champagner offeriert, gute Tafelweine und ausgesuchte Burgunder oder Spitzengewächse aus dem Barrique. Dazu diverse Spirituosen wie Cognac, Armagnac oder Calvados. Zum Probieren sollte man sich

richtig Zeit nehmen und schon früh anreisen, denn es wird erfahrungsgemäß schnell voll in der Halle. Weiterer Pluspunkt des Salon des Vins des Vignerons Indépendants: Die Weine können an Ort und Stelle gekauft werden. Und wer nicht weiß, wie er sie zum Auto transportieren soll, der kann am Eingang Sackkarren erwerben.

Abgerundet wird die Weinpräsentation durch französische Köstlichkeiten wie Cassoulets, Gänseleber und Entenleberpastete, französische Salami oder Kastaniencreme. Wer der Landessprache mächtig ist: dreimal täglich gibt es eine Einführung in die Kunst der Weinprobe. | mgi.

INFO

Salon des Vins des Vignerons Indépendants, 12. - 15. Februar, Straßburg, Messegelände Wacklen (Halle 20), Fr 15 - 21 Uhr, Sa/So 10 - 19 Uhr, Mo 10 - 18 Uhr, Eintritt: 6 Euro, 3 Euro für Gruppen/Studenten, Jugendliche in Begleitung Erwachsener frei, Info: www.vignerons-independant.com



Hier schenkt man gerne ein: Weinmesse in Straßburg. | frei

AUFGEFISCHT: MEERESTIERE PER MAUSCLICK

Feines im Netz

Als Lieferant für ausgesuchte Fische und exklusive Meeresfrüchte aller Art ist die Fischmanufaktur Deutsche See in Bremerhaven schon lange ein Begriff. Jetzt können auch Privatkunden in den Genuss von Gelbschwanzmakrele, Hummer, Saint Pierre, Kaisergranat, Jakobsmuschel, Languste, Ad-

lerfisch, Gelbflossenthunfisch und mehr kommen. Alle Produkte sind von hoher Qualität, haben aber auch ihren Preis. Als zusätzlichen Service bietet die Homepage des Anbieters, die unter der Adresse www.deutscheese.de zu finden ist, auch Rezepte, Lexikon und Fischkunde. | leo

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die vier Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“ und „Ganz Gourmet“. Entsprechende Logos zeigen auf den ersten Blick, um welche Art von Gastronomie es sich handelt. Alle „Lokaltermine“ werden anonym wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speisenangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis wählt die Redaktion die Lokale aus.



Zur Klettererhütte
am Asselstein - Richtung Burg Trifels
Tel. (0 63 46) 88 25

Am Samstag,
13. Februar

Schlachtfest

Sonntag ab 12.00 Uhr
Schweinepfeffer

HAUSMACHER
zum Mitnehmen,
kg 5,50 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch: Familie Schranz

Zur Erholung
„Großmutter's Küche“
SP - Dudenhofer Straße 60
~~~~~  
Aschermittwoch  
Heringessen  
wir bitten um Reservierung  
~~~~~  
Parken im Hof
Telefon 06232 651110

„Der Pferdestall – Saloon“
HEUTE,
Altweiber-
fasching ab 20.11. Uhr
Tanz- und Partymusik mit Just in Time
Eintritt: 5.- € Sekt- und Cocktailbar
Pils 0,3 und Mixgetränke an der Bar 1.99 €
Während der Happy Hour 1.50 €
Der Pferdestall Schad & Partner GbR, Hobstätterhof, Einöllen 06304/416533