

**Kurz notiert**



**BAD NEUENAUH.** Der 25. Rheinland-Pfalz-Tag wird vom 13. bis 15. Juni 2008 in Bad Neuenahr-Ahrweiler gefeiert. In der Innenstadt präsentieren sich dabei fast alle rheinland-pfälzischen Städte und Landkreise mit vielfältigen Informationen und kulinarischen Spezialitäten. Das Landesfest ist Höhepunkt der Feierlichkeiten zu 150 Jahre „Kur- und Heilbad Bad Neuenahr“, die von der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr ausgerichtet werden. *fe*

**HASSLOCH.** Unmittelbar neben dem Holiday Park soll ein Spaß- und Sportbad entstehen. Dazu wollen der Freizeitpark und die Gemeinde Hassloch eine Public Private Partnership (PPP) eingehen, über die derzeit verhandelt wird. Angrenzend an den Wasserpark will der Holiday Park zudem ein größeres Hotel errichten. *fe*

**PFEDDERSHEIM.** 24 Kilometer zählen zusammen die beiden Strecken, auf denen Wanderer und Weinbegeisterteunlängst zum Wormser Wein-Walk starteten. Start und Ziel



war das Weinbergstadion im Ortsteil Pfeddersheim. Sieben Winzerstationen waren auf dem Weg zu finden, an denen Wormser Weine verkostet werden konnten. *fe*

**SAARBRÜCKEN.** Küchenchef Markus Schwed überließ sein Reich kurzzeitig einem Stammgast. Der Schweizer Geschäftsmann zauberte ein komplettes Menü und bedankte sich auf diese Weise bei den Mitarbeitern des Mercure Hotels Saarbrücken für Service und Freundlichkeit, die ihm seit Jahren entgegengebracht werden. „Wir waren von dem Essen derart begeistert, dass wir es in unsere Speisekarte aufgenommen haben“, entschied Hoteldirektor Klaus Euler spontan. Das Menü des Gastes, der innerhalb von zwei Jahren vor Ort 168 Mal übernachtete: Kokossuppe mit Ingwer und Huhn, mexikanischer Fischtopf und eine Thurgauer Süßmostcreme. *hpa*

► Saarland-

# Erfolg macht gute Laune

Christian Heinsdorf bringt das Restaurant Moselbrück mit seiner Kochkunst an die Spitze

**PERL.** Traumhaftes Ambiente im Herzen der Region Saar-Lor-Lux: Schiffe ziehen am Nenniger Moselufer vorüber, vis-à-vis die Promenade des Städtchens Remich im Großherzogtum. Auf der Sonnenterrasse oder im stilvoll eingerichteten Gastraum fühlt man sich gleich weit vom Alltag entfernt. So soll es sein: „Wir bieten den Gästen Urlaub für ein paar Stunden“. Innerhalb von fünf Jahren als Pächter und Küchenchef des Restaurants Moselbrück hat sich Christian Heinsdorf (28) als fester Bestandteil der regionalen und überregionalen Gastronomieszene etabliert.

**Mitglied bei Eurotoques**

Ein Mann, der voll in seinem Metier aufgeht. Mit einer ausgezeichneten Frischeküche, leicht französisch-mediterran angehaucht, kommt sein Betrieb daher, begeistert neben Gästen auch die Entscheidungsträger von Eurotoques. Sie nahmen den talentierten Nachwuchsköcher im letzten Herbst in ihren ausgewählten Kreis von Chefköchen auf. Das machte ihn schon etwas stolz, zumal sein Betrieb kein Gourmethaus ist.

Außen 40 Plätze, innen 65. Täglich werden 80 Essen mit ausschließlich frischen Produkten als „perfekt inszenierte kulinarische Reise von der Mosel ans Mittelmeer und zurück“ serviert. In der Woche ist gut zu tun; am Wochenende müssen die Gäste reservieren. Die Qualität, die er in die Ausbildung seiner Mitarbeiter (sieben Festangestellte; davon vier Auszubildende) legt, findet im guten Betriebsklima seinen Niederschlag. Freude an der Arbeit ist alles: Man kann den Gast nicht belügen, umschreibt Heinsdorf in diesem Punkt sein Unternehmens-Leitbild. So ist auch der Publikumerfolg, als man das Fünfjährige feierte, zu verstehen: „Mehr als 200 Gäste aus einem Umkreis von 80 Kilometer – darunter zahlreiche Luxemburger und Franzosen – gratulierten. Lediglich 50 hatten wir erwartet.“



Die Gäste wissen: Christian Heinsdorf beherrscht sein Metier

Dass er seine Leidenschaft zum Beruf machen würde, weiß der ambitionierte Küchenchef nicht erst seit seiner Ausbildung auf Schloss Berg zwischen 1995 und 1998 beim Sternekok Franz Karner und am Ende unter dem heutigen 3-Sterne-Ass, Christian Bau. Beim Praktikum wechselte Heinsdorf vom Traumberuf Hotelfachmann nach wenigen Tagen zu den Kochmüt-

zentragern: „Da hat es mir richtig gut gefallen“. Nach der Ausbildung brauchte er eine „kleine Pause von der Gastronomie“, verpflichtete sich bei der Bundeswehr, griff aber sofort zu, als sich die Chance bot, das Restaurant Moselbrück zu übernehmen.

Mit 22 unterschrieb er den Pachtvertrag, der Rest war harte Arbeit. Zum nahen Victor's-Hotel Schloss Berg gibt es immer noch gute Kontakte. Von der Perspektive her könnte sich der agile Moselbrück-Chef vorstellen, mittelfristig etwas Eigenes, ein Hotel, zu haben. Und derzeit ist er dabei, seinen Hotelbetriebswirt via Fernstudium zu machen. *Peter Hanser*

► [www.restaurant-moselbrueck.de](http://www.restaurant-moselbrueck.de)

**Der Gastronom**

## Kreativ und traditionell

Fritz Neupert

Seit 1986 führt Fritz Neupert in der fünften Generation das Gasthaus Neupert in Lemberg. Das Unternehmen, das in verschiedenen Restaurantführern zu finden ist, ist seit mehr als 130 Jahren in Familienbesitz und seit einigen Jahren Partnerbetrieb im Unesco Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen. Mit der Mitgliedschaft dieses ersten grenzüberschreitenden Bioreservates hat sich Küchenchef Fritz Neupert verpflichtet, im Einklang mit der Natur nach festgelegten Kriterien zu wirtschaften. Dazu gehört, dass er täglich etwa fünf Gerichte anbieten muss, die aus heimischen Produkten stammen. So bezieht er



Fritz Neupert trägt die Verantwortung für einen gastronomischen Betrieb in der fünften Generation  
Foto: Rosi Lenk

das Wild aus dem Pfälzerwald vom Forstamt, das Bier aus einer Pirmasenser Brauerei, das Fleisch, den Honig und die bio-zertifizierten Weine aus der Südpfalz. Das Gemüse liefert ein örtlicher Händler. Der Käse wird im benachbarten Lothringen geordert. Einmal jährlich wird die Einhaltung der Bestimmungen durch einen unabhängigen Gutachter kontrolliert. Sein Augenmerk liegt vor allem auf der Speisekarte, denn dort müssen die „Biosphärengerichte und -getränke“ besonders hervorgehoben sein. Stolz ist der 52-jährige Fritz Neupert darauf, dass ihm von dem Spezialisten immer eine vorbildlich deklarierte Menükarte bescheinigt wird. Mit heimischen Produkten köstliche Gerichte zuzubereiten, ohne dabei auf Kreativität und Tradition zu verzichten, hat sich der Gastronom zum Leitsatz gemacht. Und seine Gäste, überwiegend Stammkunden und Sommerurlauber, wissen das zu schätzen. Sein Pfälzer Sauerbraten, seit Generationen in gleicher Qualität zubereitet, sei ein regelrechter Verkaufsschlager, berichtet der Küchenchef, der in seiner Freizeit gerne Holz im Wald schlägt oder mit einer Nordic-Walking-Gruppe durch den Pfälzerwald wandert. *Rosi Lenk*

► Rheinland-Pfalz

# Jetzt sollen die Raucher hinter Glas

Ingelheimer Wirt muss nicht genehmigten Pavillon abreißen und schöpft doch Hoffnung

**INGELHEIM.** Das Nichtraucherschutzgesetz belastet viele Gastronomen. Einer von ihnen ist Ayman Karime, Chef des Restaurants Apricot in der Bahnhofstraße in Ingelheim. Ein von ihm erstellter Raucher-Pavillon wurde ihm nicht genehmigt und musste abgerissen werden, ein Glasanbau ist seine letzte Hoffnung.

Doch auch hier gibt es unvorhergesehene Schwierigkeiten. „Wieso dürfen andere Betriebe sich mit einem Pavillon behelfen, wir aber nicht“, bemängelte Ayman Karime im Gespräch mit der AHGZ. Er fühlte sich von der

Stadt benachteiligt. „Nur einige hundert Meter weiter darf bei einem Mitbewerber ein Zelt stehen, und ich darf meinen Pavillon nicht nutzen“, kritisiert er. Die Aufregung ist verständlich, für die „ungleiche“ Behandlung gibt es einen Grund: Für die Bahnhofstraße wurde vor einigen Jahren eine Gestaltungsrichtlinie von der Stadt zusammen mit Gastronomen erstellt, die solch einen Pavillon verbietet.

Was aber kann der Apricot-Chef tun, um dem Nichtraucherschutzgesetz gerecht zu werden? „Ich muss auf das Verständnis der rauchenden Gäste

hoffen“, sagt Karime. Im Lokal selbst sei die Ausweisung eines Raucherraumes nicht möglich. „Das wird von den Rauchern auch nicht verlangt“, so der Wirt. Seine rauchenden Gäste seien bereit, vor die Türe zu gehen. „Bei Regen oder Kälte ist es aber eine Zumutung“, so Karime.

Nachdem er seinen Pavillon abbauen musste, hat er das Gespräch mit der Stadt gesucht. „Gemeinsam sind wir auf die Idee gekommen, dass ein Glasanbau auf der Seite der Bahnhofstraße die Lösung sein könnte“, machte sich jetzt der Besitzer Hoffnung. *fe*

► Rheinland-Pfalz

# Altes Blech findet gastliche Bleibe

Internationaler Rolls-Royce-Fanclub nimmt im Weinromantikhotel Richtershof Quartier

**MÜLHEIM.** Sie fühlen sich richtig heimisch: Bereits zum 4. Mal sind die „Rolls-Royce Enthusiasts' South Eastern Section“ mit ihren chromblitzenden Gefährten zu Gast im Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim an der Mosel. Am 25. Mai haben sie eingeeckelt. Am 1. Juni heißt es dann good bye und Auf Wiedersehen.

Seit über 50 Jahren gehen die „Enthusiasten“ weltweit auf Tour. Doch die Moselschleifen haben es ihnen ganz besonders angetan. Neben Ausfahrten durch das Moseltal erwarten die Teilnehmer der Rallye in diesem Jahr wein-kulinarische Hochgenüsse



Ganz in Weiß: Nobelkarosse vor dem Hotel Richtershof  
Foto: Heinz Feller

und ein Kultur- und Freizeit-Programm, das nicht nur Autonarren begeistert. Waren in 2006 zur 50. Jubiläums Rallye rund 50 Fahrzeuge der legendären Nobelmarke Rolls-Royce und ihre Fahrerinnen und Fahrer zu Gast im Weinromantikhotel Richtershof, so kommt diesmal eine vergleichsweise kleine Abordnung mit „nur“ 12 Karossen.

Für Hotel Direktor Armin Hoeck und sein Team sind die Oldtimerfans fast schon alte Freunde. Die „very special guests“ gehören dem englischen Rolls-Royce Club an, der heute mehr als 11.000 Mitglieder zählt. *fe*



## Zurück zu den Anfängen

**SAARBRÜCKEN.** 18 ehemalige Azubis aus dem Mercure Hotel Saarbrücken folgten der Einladung ihres ehemaligen Direktors Klaus Euler.

In den letzten 6 Jahren wurden 28 Hotel/Restaurantfachleute und Köche ausgebildet, die heute in der ganzen Welt tätig sind. *red*