

LOKALTERMIN: HOTEL-RESTAURANT »FRÖHLICH« IN KAISERSLAUTERN

In allen Bereichen konstant

**Gut besucht: Hotel-Restaurant „Fröhlich“.** | Foto: View/Martin Goldhahn

Die Chronik reicht bis 1838 zurück, als mit einem Ausschank in der Dorfmitte von Dansenberg alles begann. 30 Jahre später setzte sich die gastronomische Geschichte des Hotel-Restaurants „Fröhlich“ im Kaiserslauterer Stadtteil an der jetzigen Adresse fort. Alfons Fröhlich führt in der fünften Generation den Betrieb.

Seit Sommer 2010 ist das Haus Mannschaftshotel des 1. FC Kaiserslautern, und auch im Service kann man bei Fröhlich auf „Stammspieler“ vertrauen. Ebenso in der Küche: Obwohl selbst gelernter Koch, wirkt bei ihm seit über 30 Jahren Peter Münch als Küchenchef. In allen Bereichen herrscht in dem Landgasthof Konstanz – und das zahlt sich aus.

Frische, Qualität, hausgemachte Produkte – diesen Krite-

rien fühlen sich Alfons Fröhlich und sein Team verpflichtet. Und der Gast spürt das nicht zuletzt auf dem Teller. Trotz des umfangreichen Speisenangebotes, offeriert wird eine gehobene und regionale Küche mit saisonalen Spezialitäten, darf sich der Gast darauf verlassen, dass alles frisch zubereitet wird. „Darauf legen wir großen Wert“, sagt Fröhlich, der 190 Gäste innen, 80 auf der Terrasse und nochmals 200 im Bayri-

INFO

Hotel-Restaurant »Fröhlich«, Dansenberger Straße 10, 67661 Kaiserslautern, Telefon: 0631 357160, Internet: www.hotel-froehlich.de, Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 12 - 14 und 17 - 21.15 Uhr (Küche), Montag ab 17 Uhr

Weitere Lokaltermine gibt es auch in zwei LEO-Büchern. Mehr Informationen und Bestellmöglichkeit unter www.rheinpfalz.de/buchshop.

Hinweis: Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die 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 von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speisenangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis werden die Lokale ausgewählt.

**Von der „Rheinpfalz“ als einer der schönsten gewürdigt: der Bayerische Biergarten.** | Foto: View/Martin Goldhahn

schen Biergarten mit Selbstbedienung – von der „Rheinpfalz“ als einer der schönsten der Region gewürdigt – bewirten kann. Und auch wenn es voll ist, stimmen Qualität und Geschmack. Eine bemerkenswerte Kreation als Suppe etwa ist jene vom Bärlauch, die durch eine feine Pfälzer Räucherforelle einen interessanten Kontrast erhält. Zu den Klassikern zählt das Saumagen-Carpaccio mit gut abgestimmter Kräutervinaigrette, zu dem backfrisches Brot harmoniert. Und auch die hausgemachten Wildbratwürste unterstreichen den gekonnten Umgang der Küche mit Zutaten jeglicher Art, welche Fröhlich nur von Händlern seines

**Nicht alltäglich**

Vertrauens bezieht – zwei Mal pro Woche geht es zum Einkauf in die Vorderpfalz zu Bauern und anderen Anbietern. Das Preis-Leistungsverhältnis ist angemessen und keinesfalls überteuert, auch nicht bei den Weinen, die aus allen Regionen der Pfalz stammen – darunter namhafte Winzer und Geheimtipps.

Bekannt ist der Landgasthof für seine verschiedenen Aktionen das ganze Jahr über, wie musikalische Frühschoppen oder kulinarische Themenwochen. Zum Vormerken: die Matjes-Wochen von 8. bis 25. Juni, bei denen es Hering klassisch und in verschiedenen Variationen gibt. | Markus Giffhorn

VERKOSTUNG: VDP-GIPFELTREFFEN UND WEINKOST

Mit Prädikat

Der VDP Pfalz, ein Zusammenschluss von Prädikatsweingütern, präsentiert ein ganzes Wochenende lang die Kreszenzen seiner Spitzenbetriebe. Gipfeltreffen und Weinkost sind Jahr für Jahr ein fest eingeplanter Termin für Weinkenner, die vor allem auf den aktuellen Jahrgang der namhaften Winzerbetriebe gespannt sind.

Steht am Samstag, 28. Mai, das Gipfeltreffen mit Gästen des VDP Rheinhessen im Blickpunkt, so werden am Sonntag, 29. Mai, die aktuellen „Jungen Talente“ der Vereinigung ins Rampenlicht gerückt. Vor allem die Neuen dürften dabei interessieren: Markus Spindler aus Forst, Alexander Pflüger aus Bad Dürkheim, Frank Ackermann aus Ilbesheim und Andreas Porzelt aus Kling-

münster ergänzen seit diesem Jahr die Riege der Talente, zu der Sven Leiner aus Ilbesheim, Stefan Rings aus Freinsheim, Peter Siener aus Birkweiler und Mario Zelt aus Laumersheim gehören.

Am Genusswochenende ebenfalls vertreten: Feinkost Casella aus Landau mit Antipasti sowie das Café Parezzo mit Kaffee und süßen Kleinigkeiten. Bücher sind ebenso zu begutachten wie Gläser von Schott Zwiesel. | leo

INFO

VDP-Gipfeltreffen, Sa 28. Mai, 14-18 Uhr; Weinkost, So 29. Mai, 11-17 Uhr, Landau, Jugendstilfesthalle, Infos und Karten (Gipfeltreffen 25 Euro, Weinkost 20 Euro, beide Tage 30 Euro) gibt es unter 06321 968703 oder an der Tageskasse, Internet: www.vdp-pfalz.de

**Pfälzer Spitzenweine im Glas: VDP-Weinkost.**

| Foto: frei

OPEN AIR: KULINARISCHE WANDERUNG ERPOLZHEIM

Genuss von der Stange

Ein kleines Jubiläum feiert die Kulinarische Wanderung um Obst, Spargel und Wein in Erpolzheim, jene genüssliche Veranstaltung, die auf einen 6,5 Kilometer langen Rundweg zwischen Obstbäumen und Weinbergen lädt, wo an 19 Stationen leckere Kreationen rund um das Gemüse mit Köpfchen offeriert werden. Auch bei der zehnten Auflage kann an 19 Stationen ausgiebig geschlemmt werden – zum Beispiel Krabbenspargeltörtchen, Spargelröllchen in Käse und Schinken oder Spargel-Lachs-Ter-

rine –, begleitet von heimischen Weinen. Zum Geburtstag des geschmackvollen Events gibt es ein Weinrätsel mit der Erpolzheimer Weinprinzessin Melanie I., die an beiden Tagen an jedem Stand Station macht und die Besucher zum Mitdenken animiert. | leo

INFO

Kulinarische Wanderung um Obst, Spargel und Wein in Erpolzheim: Sa/So 28./29.5., jeweils ab 11 Uhr, Informationen: 06322 667838 oder 06353 989294

ZIMMERMANN

28. | 29. MAI 2011

JUNGER WEIN IM GÄSTEHAUS
PRÄSENTIERT VOM WEINGUT ZIMMERMANN IM RIESLINGHOF IN WACHENHEIM

Wir laden Sie herzlich ein zur Probe des neuen Jahrgangs 2010 in den alten Gemäuern des Rieslinghofs, Weinstraße 86 in Wachenheim.

Samstag, 28. Mai 14 - 19 Uhr
Sonntag, 29. Mai 11 - 18 Uhr

Info: Gästehaus Rieslinghof, Fon 0 63 22 - 9 89 89 20

Pfalzhotel in Asselheim

Genießen Sie sonntags von 11.30 - 14.00 Uhr den beliebtesten Brunch der Umgebung, im Sommer auch auf der idyllischen Terrasse • Jeden Sonntag um 14.30 Uhr Führung über die Schneckenfarm "Pfalzschnecke"

RESTAURANT SCHARFES ECK
PFALZHOTEL ASSELHEIM
WEINSTUBE ZUR WEINBERGSCHNECKE

Pfalzhotel Asselheim • Restaurant "Scharfes Eck" • Weinstube "Zur Weinbergschnecke"
67269 Grünstadt-Asselheim • Tel.: 0 63 59 - 80 03-0 • info@pfalzhotel.de • www.pfalzhotel.de