



Im eleganten Restaurant „Freundstück“ im Ketschauer Hof wird unter der Leitung von Jens Fischer Feinschmeckerküche geboten.

Fotos: Reinhardt

Blick über die Grenze: Das Hotel-Restaurant Ketschauer Hof in Deidesheim in der Pfalz – Schick wohnen und fein speisen

Wenn's was Besonderes sein soll

Von Thomas Reinhardt

Natur und Kultur, Lebensfreude und Gaumengenüsse – dafür steht die Deutsche Weinstraße in der Pfalz. Seit Jahrhunderten ist der Luftkurort Deidesheim ein beliebtes Ausflugs- oder Reiseziel. Hier gibt es Weingüter von Weltruf und eine vielfältige Gastronomie – und seit gut einem Jahr eine neue Adresse: Der Ketschauer Hof. Das Hotel-Restaurant liegt im Herzen des gemütlichen Pfälzer Weinortes.

Das Anwesen, 1250 erstmals schriftlich erwähnt, war lange Jahre im Besitz des international renommierten Weingutes Bassermann-Jordan. Heute lockt es als Privathotel mit 18 Zimmer und Suiten, mit Gourmet-Restaurant, Weinbistro und Weinkeller anspruchsvolle Gäste an. Der Ketschauer Hof wurde im April 2009 eröffnet, Geschäftsführer ist Alexander Hess, Mitglied der Gastronomievereinigung „Jeunes Restaurateurs“.

Wer für ganz besondere Tage eine exklusive Adresse sucht, wer Feinschmeckerküche und gute Weine mag, der ist hier richtig. Fragen sollte man auf jeden Fall

nach den verschiedenen Arrangements, zum Beispiel nach dem „Reinschmecker Arrangement“ mit einer Übernachtung im luxuriösen Boutique-Hotel, einem Fünf-Gang-Menü im Gourmetrestaurant „Freund-

stück“, einem exklusiven „A-la-carte-Frühstück“ sowie der Nutzung des kleinen, aber feinen Wellnessbereiches. Dieses Angebot beispielsweise kostet für zwei Personen im Doppelzimmer 345 Euro. Die Zimmer sind

mit Eichenholzdielen und Design-Möbeln hochwertig ausgestattet, die Badezimmer luxuriös, mit getrennten Dusch- und Badeeinheiten sowie Whirlwannen. Es gibt interaktives Fernsehen (Video-on-Demand), High-

speed-Internetanschluss und eine i-Pod-Station.

Im stilvollen Gourmetrestaurant verwöhnte uns Küchenchef Jens Fischer mit einem feinen Menü und dazu passenden Weinen aus der Pfalz. Sehr gut gefiel uns beispielsweise die Rotbarbe mit Pulpo und Rucolagnocchi, großartig schmeckte die gebratene Entenleber, ebenso die Variation vom Iberico-Schwein mit Bohnenallerlei.

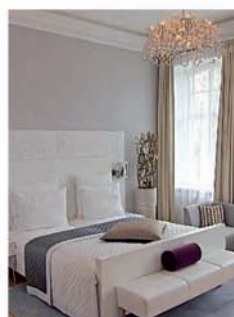
Derzeit gibt es unter anderem Kaisergranat mit Limonenravioli und Cru de Cacao, Rücken und geschmorter Keule vom Müritz Lamm mit mediterranem Gemüse und geflämter Holunderschaum mit Erdbeeren in verschiedenen Variationen.

Eine Alternative zum „Freundstück“ ist das Weinbistro Bassermannchen mit gehobener regionaler Küche (gefüllte Kalbsbrust, Pfälzer Stangenspargel usw.) und – bei schönem Wetter – die großzügige Terrasse im gepflegten Innenhof. Außerdem werden Kochkurse angeboten.

>> Ketschauer Hof, Ketschauerhofstr. 1, Deidesheim, Tel. (0 63 26) 7 00 00; www.ketschauer-hof.com



Gebratene Entenleber mit Erbsen; Rotbarbe mit Pulpo, Schinken und Gemüse.



Das Haupthaus mit dem schönen Innenhof. Rechts: Blick in eines der eleganten Zimmer.