



Petersilie in Bad Dürkheim

Bad Dürkheim

PETERSILIE

Wer sich in der Pfalz auf den Weg in eine Weinstube macht, hat bestimmte Vorstellungen: Urig und gemütlich soll es sein, kräftige und deftige Kost geben, ein guter Tropfen sollte auch nicht fehlen. Was aber, wenn zwei gestandene Ernährungswissenschaftlerinnen das Zeppter in Küche und im Gastraum schwingen? Also Soja-Bratwurst mit Algengemüse oder Tofu-Bratlinge? Keine Bange, Iris Wittmann und Imke Bruns sind begeisterte Anhänger einer guten, traditionellen Hausmannskost. An den blank gewienerten Holztischen starteten wir daher mit einer großen Portion »Weißem Käs« und köstlich frischem Landbrot, um den ersten Hunger zu stillen und die Weinkarte näher unter die Lupe zu nehmen. Unter knapp zwanzig Offenen aus der Region findet jeder »seinen« Wein.

Die Speisekarte bietet die ganze Palette Pfälzer Klassiker: vom »Petersilienteller« (der Pfälzer Teller) mit Saumagen, Bratwurst und Leberknödel über Fleischknepp bis hin zum unverzichtbaren Rumpsteak. Dazu gibt es auch wechselnde Gerichte, die auf großen Schiefertafeln angepriesen werden. Wir entschieden uns für Pfälzer Teller, Frikadellen mit Bratkartoffeln, ein paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und ein mit Schafskäse überbackenes Gemüsepfännchen. Alles hat einfach so geschmeckt, wie es soll: die Frikadelle wie eine Frikadelle, Leberknödel wie Leberknödel, Bratwurst wie Bratwurst, das Schweineschnitzel (mit hausgemachtem Paniermehl!) saftig und zart. Bratkartoffeln und Kartoffelsalat reihen sich ebenso wie das Gemüsepfännchen mühe-

los ein. Dahinter steckt die Küchenphilosophie von Iris Wittmann und Imke Bruns: stets frische und einwandfreie Zutaten, kein Brimborium, sondern mit viel Leidenschaft und handwerklichem Können dargebotene ehrliche Kost.

Eines darf nicht unerwähnt bleiben: »Traubona«, eine von den Betreiberinnen entwickelte zucker- und alkoholfreie Gourmetschorle.

Fazit: Die »Petersilie« ist eine urige und anheimelnde echte Weinstube, in der man sehr gut gemachte Hausmannskost zu fairen Preisen bekommt. Bei schönem Wetter kann man das auch draußen genießen und dabei das muntere Treiben auf dem Römerplatz beobachten. *rb*

AUF EINEN BLICK

Petersilie

Römerplatz 12, 67098 Bad Dürkheim

☎ (0 63 22) 43 94

www.weinstube-petersilie.de

Inhaber: Iris Wittmann und Imke Bruns

Küchenchef: Iris Wittmann und Imke Bruns

Öffnungszeiten: 12.00 - 21.00

Betriebsferien: Januar u. Februar

1 Gastraum, 40 Sitzplätze,

25 Sitzplätze im Freien

H: 8,00 - 17,00, **O:** 3,80 - 5,80



Küche | Ambiente | Service | Weine



FAZIT

Die Weinstube mit dem gewissen Etwas: Iris Wittmann und Imke Bruns sind Spezialisten der pfälzischen Küche, achten aber überdurchschnittlich auf Details. Hausmannskost auf die beste Art!