

Neustadt-Haardt

## QUETSCHEKUCHE STUBB

NEU

Gute Restaurants sind neugierig, und exzellente Weinstuben denken nicht daran, sich lediglich auf die Traditionen der Umgebung zu konzentrieren. In der »Quetschekuchestubb« gibt es folglich neben dem, was man im weitesten Sinne als Pfälzer Speisen bezeichnen kann, auch noch das, was man kreative Küche nennen darf. Oder das, was von Winzern von der Mosel oder aus Frankreich in Flaschen gefüllt wurde. Und alles in einem Rahmen, der für eine Weinstube nicht typischer sein könnte.

In diese Ecke von Haardt zum Essen zu fahren, war lange alles andere als selbstverständlich. Doch Meinolf Sachse, der neue Wirt des inzwischen stimmig und geschmackvoll eingerichteten Ladens mit der Innenhofterrasse, packte die Gelegenheit beim Schopfe, eröffnete 2019. Erfahrung hat der Mann, war beim legendären Heinz Winkler in dessen bayerischer »Residenz« oder im »Deidesheimer Hof«, machte Abstecher nach Düsseldorf oder in »Knipsers Halbstück« und übernahm schließlich die »Quetschekuchestubb«. Mit dem Willen, hier gute Produkte zu verarbeiten und mit dem Ungewöhnlichen zu locken. Dazu gehört beispielsweise, dass der Name des Bäckers genannt wird, der das delikate Brot geliefert hat (Buchmüller aus Mußbach). Wir begannen damit und mit ausgezeichnetem Dip, gingen über zu den eingelegten Quetschen in Kräuter-Olivenöl (Matjestatar, marinierte Scheiben von der Ochsenherztomate und karamellisierten Ziegenkäse müssen wir ein anderes Mal testen) und wählten von der kleinen Tageskarte die gebratenen Filets vom Steinbeißer mit Oranogensauce, geschmortem Fenchel und Gnocchi, wie man sie in dieser Güte nicht häufig

bekommt in der Pfalz. Das ganze Gericht war eines gehobenen Restaurants würdig, das Dessert, Passionsfruchtsorbet mit Quitte-secco, war es auch.

Und erst die Weinkarte. Mit dem 2013er (!) Nussriegel-Riesling von Zeter waren wir glücklich, aber man fände auch Rotweincuvées von Becker, Knipser und Kuhn, große Weine von der Mosel (Meinolf Sachse berät) oder vielleicht den berühmten Château Montus aus Frankreich. Alles zu sympathischen Preisen. Dass diese Neuentdeckung zu einer unserer Stammweinstuben wird, ist sehr wahrscheinlich. wf

FAZIT

Mit viel Schwung geführte Weinstube der modernen Art. Außer Pfälzer Weinen werden auch etliche Rieslinge von der Mosel angeboten. Die Küche zeigt Ambitionen!

### AUF EINEN BLICK

#### Quetschekuche Stubb

Mandelring 163, 67433 Neustadt

☎ (0 63 21) 9 59 54 90

www.quetsche-kuche-stubb.de

Inhaber: Meinolf Sachse

Küchenchef: Philipp Maassen



Öffnungszeiten: ab 16.00

Ruhetag: So, Di

H: 13,00 - 20,00

F: 16,00 - 100,00 O: 2,00 - 8,00

Kontakt Ferienwohnung: Christine Maier-Gerlach: 0172 - 70 30 228

Zahlungsarten: EC  



Küche	Ambiente	Service	Weine
★★★★	★★★★	★★★★	★★★★



Quetschekuche Stubb: eine der schönsten Neuentdeckungen der Pfalz