

Ständig neue Ideen

So stellt sich der genussgeneigte Gast ein herzliches Willkommen vor. Beim Eintritt in das Restaurant wird er mit einem freundlichen aber nicht aufgesetzten Lächeln empfangen und mit einladenden Worten, die sofort vermitteln: Hier ist man gut aufgehoben. Im Weinlokal und Restaurant Weinrefugium in Bad Dürkheim kommen diese Worte von Monique Szodruch, die das Refugium zusammen mit ihrem Lebenspartner Markus Thyssen Anfang Juli neu eröffnet hat, nachdem zuvor zehn Jahre lang die Familie Klotz das Gasthaus bewirtete.

Die Einrichtung mit hellem Holz und nicht überladener Dekoration mit kleidsamen Bildern an der Wand strahlt angenehme Atmosphäre aus, in der – und darauf legt die ehemalige Studentin der Politik und Ethnologie großen Wert – auch mal nur ein Glas Wein getrunken werden darf. Denn schließlich ist das Lokal nicht nur Restaurant, sondern auch Weinstube. Und so werden hier zu den Weinen von Ernst Karst und Sohn aus Bad Dürkheim, denen das Weinrefugium gehört, selbstverständlich auch Pfälzer Spezialitäten wie Saumagen, Bratwurst oder Leberknödel serviert. Die kommen von der Traditionsmetzgerei Hambel aus Wachenheim.

Küchenchef Markus Thyssen, gebürtiger Dürkheimer, der seine



Ideenreiche Kreationen aus der Küche von Markus Thyssen: Gebackener Ziegenkäse mit Estragon-Risotto.

| Foto: mgi

Partnerin, waschechte Berlinerin, in einem Gastronomiebetrieb in Freinsheim kennen lernte, kann aber noch mehr, als regionale Klassiker braten. Viel mehr! Aus dem Saumagen etwa zaubert er als Vorspeise einen ungewöhnlichen Appetithappen, indem er aus der rustikalen Zutat dünne Scheiben schneidet, die geschmackvoll süß-sauer mariniert, sie mit Flusskrebse garniert und dazu als kreative Beilage eine Sauerkrautlasagne serviert. Ungewöhnlich – gut. Ob er diese Idee bei seiner Station als Küchenchef im Restaurant Speisezimmer der Sarah Wiener GmbH in Berlin hatte?

Darüber denkt der zufriedene Gast wahrscheinlich nicht nach. Höchstens vielleicht über das „Wie macht er das bloß?“ Alle vier Wochen wechselt die Karte und der 35-jährige Thyssen muss ständig neue Ideen haben. Und kreativ ist er: Gebratene Merguezwürste (aus Frankreich mit Lamm zubereitet) mit Kartoffel-Gurkensalat und Estragonsenf, Rinderfilet „Cafè de Paris“ oder gebackener Ziegenkäse mit Estragon-Risotto und geschmolzenen Tomaten (etwas üppig, aber mit einem hocharomatischen Risotto) – ihm fällt immer was ein, was dem Gast schmecken könnte. Dafür nutzt der Küchenchef ausgesuchte, frische Zutaten und bedient sich auch im eigenen Kräuter- und Obstgarten. Schon ist auch die Philosophie der beiden Gastronomen erklärt. Und die bekommt der Gast zu einem stimmigen Preis-Leistungs-Verhältnis präsentiert. | Markus Giffhorn



Dezent dekoriert: das Innere des Weinrefugiums.

| Foto: mgi

Weinlokal und Restaurant Weinrefugium, Schlachthausstraße 1a, 67098 Bad Dürkheim, Telefon: 06322 7910980, Internet: www.weinrefugium-bad-duerkheim.de, Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag 17 - 24 Uhr, Samstag 16 - 24 Uhr, Sonntag 11 - 14 und 17 - 24 Uhr, Dienstag sowie jeden ersten Montag im Monat Ruhetag; 42 Plätze innen, 32 Plätze draußen im gemütlichen Innenhof