Restaurant Ritterhof zur Rose, Burrweiler

©Ritterhof zur Rose

Qualität in allen Bereichen ist das Ziel: Dabei stellt Handwerk den Ausgangspunkt für alles dar. Vorwiegend regionale Produkte von Lieferanten, die in der Vieh- und Landwirtschaft nachhaltig arbeiten, kommen hinzu. Am Ende steht eine feine Regionalküche in handwerklicher Perfektion. So lässt sich die Philosophie von Karin und Florian Winter beschreiben, die seit Herbst 2017 den Ritterhof zur Rose führen. Sie als Gastgeberin, er als Küchenchef. Drei regelmäßig wechselnde Menüs spiegeln das Konzept schon in den Namen wider: Hinter „Garten und Hof“ verbirgt sich eine abwechslungsreiche vegetarische Speisenfolge. Bei den bis zu fünf Gängen in den Menüs „Biosphäre Pfälzerwald Nordvogesen“ und „Zur Rose“ wird die Regionalität direkt schmeckbar.

„Das eine ergibt das andere, wenn man zum Beispiel einen ganzen Hirsch oder ein ganzes Lamm verarbeitet“, erklärt Florian Winter, was er an seinem Beruf so gut findet. Es geht ihm nicht darum, nur mit Edelprodukten zu arbeiten, sondern um die gesamte Palette der Lebensmittel und Zutaten. Deshalb werden die Fonds, Saucen und Suppen, wie alles aus Kartoffeln oder Gemüse, selbst zubereitet. Auch Pasteten, Speck, Schinken und Hausmacher Spezialitäten sowie Marmeladen oder Eis stellt Winter mit seinem fünfköpfigen Team selbst her.

Die Initialzündung für diese Art zu arbeiten, so erzählt Florian Winter, gab es, als er in der Wielandshöhe in Stuttgart bei Vincent Klinck arbeitete. Dessen Motto „Gehoben, aber nicht abgehoben“ habe ihn überzeugt. Winter, der aus Bad Dürkheim stammt, lernte in Stuttgart auch seine Frau kennen, die aus Oberbergen am Kaiserstuhl stammt. „Auch bei den Weinen schauen wir, dass diese nachhaltig hergestellt werden“, verweist Karin Winter auf eine rund 750 Positionen umfassende Karte, die beim Sammeln von Weinen in rund 20 Jahren entstanden ist. Hier finden sich auch viele reife Tropfen, die perfekt zu den Speisen passen.

Als Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen und des Nachhaltigen Reiseziels Urlaubsregion Deutsche Weinstraße wollen Karin und Florian Winter den eingeschlagenen Weg zielstrebig fortsetzen. Viele kleine Schritte, etwa eine konsequente

Vermeidung und Trennung von Müll, gehören dazu. Als nächstes soll ein eigener Kräutergarten realisiert werden. Außerdem will man zusammen mit dem Verpächter weitere Maßnahmen initiieren. Nicht zuletzt, so betont Florian Winter, gehöre zur Nachhaltigkeit auch, dass man vom Betreiben des Restaurants leben und das qualifizierte Personal bezahlen kann. Denn dies ist unverzichtbar, wenn man auf handwerkliche Arbeit als Basis setzt.

Kontakt & Anschrift

Ritterhof zur Rose
Weinstr. 6a
76835 Burrweiler
Tel.: 06345 407328
E-Mail: info@ritterhofzurrose.de
Website: www.ritterhofzurrose.de

NACHHALTIGES REISEZIEL
PARTNER

Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen