

Die Produzenten und Lieferanten unseres Vertrauens.

Weine

Weingut Jürgen Stentz in Mörzheim

junges ambitioniertes Winzerehepaar (Unsere Freunde und Lieblingswinzer)
mit tollen charaktervollen Weinen (Meine Favoriten sind der trockene
Muskateller der 2013er ist wieder ein besonderer Hit und Blanc de Noir – ein weißgekelterter
Spätburgunder) Info@stentz.de www.stentz.de

Astrid Stentz

vermarktet unter dem Namen Edel und Süß - Wein und Schokolade
info@edelundsuess.de www.edelundsuess.com

Weingut Uwe und Florian Geisser

Uwe Geisser steht mit dem großen „G“ und
Florian Geisser mit dem kleinen „g“ in einer eigenen Edition für Topweine
Rotweine mit dem gewissen „Etwas“ z.B. der 2009er Pinot noir – Spätburgunder 18 Monate im
Barrique gereift oder auch eine tolle Sommercuvée www.weingut-geisser.de www.weingut-geisser.de

Weingut Manderschied Kapellen Drussweiler

Slow-Food Mitglied und wurde 2010 in dem Buch „die besten 100 Weingüter in Deutschland“
aufgenommen. Markante Rotweine und toller Grauburgunder
info@weingut-manderschied.de www.weingut-manderschied.de

Weingut Knöll & Vogel

Toller Gewürztraminer den wir auch zu unseren hausgemachten
Pasteten empfehlen. Spätburgunder Rose der wunderbar zu lauen Sommerabenden
oder auch einen Abend am Kamin passt. weingut@knoell-vogel.de www.knoell-vogel.de

Weingut Rapp in Kapellen-Drussweiler

Typischer Weißherbst für täglichen Trinkgenuss
info@weingut-rapp.com www.weingut-rapp.com

Weingut Bangerth-Rinck in Heuchelheim-Klingen

Nette Winzerfamilie und ein St. Laurent der mein Liebling wird. www.bangerth-rinck.de

Biere

Parkbrauerei in Pirmasens

beliefert uns mit Bieren aller Art

Getränkhandel Dries in Böllenborn

beliefert uns mit Guinness vom Faß und Fritz-Bio-Rhabarberschorle

Spirituosen

Besondere „Geistigkeiten“ beziehen wir von Willi Peter aus Oberotterbach

Ein „Brenner“ mit Enthusiasmus und Fachverstand – regelmäßig werden
seine Schnäpse ausgezeichnet
www.suedpfalz-destillerie.de peter@suedpfalz-destillerie.de

Gemüse, Obst und Kräuter

Gemüsehandlung Helfrich in Schindhardt

„Tante Helfrich“ besorgt einfach alles von Artischocken,
Knollenziest bis Zuchinblüten

Gärtnerei „Gänseblümchen“

Hier beziehen wir Deko, Blumen, Kräuter. Es ist immer ein Genuss hier zu stöbern.
www.floral-wohnen.de

Fleisch

Der Privatschlachthof Albert Kieffer in Bad Bergzabern

liefert uns Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch außerdem Kaninchen und Geflügel in toller Qualität. (Label Rouge)

Geflügelhof G. Schöning Erlenbach

Beliefert uns mit Eiern aus Bodenhaltung und hausgemachten Nudeln. sind oft auf Bauernmärkten in der Region unterwegs.

Wasguschäferei Keller in Busenberg

von hier beziehen wir frisches Lamm und auch die Innereien derselben

Ziegenhof „die Meckerei“ in Landau

Beliefen uns mit frischem Ziegenfleisch, Ziegenweich- und Ziegenfrischkäse nächstes Jahr sollen diverse andere Sorten dazukommen.

Haben einen kleinen Verkauf für Ihre Ziegenprodukte mit diversen schönen Dekoartikeln rund um Land und Heimat

www.die-meckerei.de

Wild

Forstamt oder Jagdpächter liefern Wild in jeder Form

Fisch

Der Forellenhof Arendt in Fischbach beliefert uns mit geräucherten und frischen Forellen, Lachsforellen und Saiblingen www.forellenhof-fischbach.de

Delikatessen

Team cuisine

beliefert uns mit Fisch, Meeresfrüchten und anderen Delikatessen in hervorragender Qualität

www.team-cuisine.de

Kürbischof – Birkenhördt

Hier versorgen wir uns mit Kürbissen aller couleur, eingelegten Walnüssen, Sirup, Gelees, Marmeladen, speziellen Kartoffelsorten ect.

www.kuerbischof-birkenhoerdtd.de

Backwaren

Bäckerei Jörg Greiner Bad Bergzabern

Bäckt noch Brot wie es sein soll. Das Baguette ist im Elsaß bestimmt nicht besser.

Zu empfehlen sind auch das Kürbiskernbrot und Landgutbrot.

Mehl

Unsere Mehle und Pastamehle beziehen wir von der Kuegler Mühle in Siebeldingen

Diese bieten auch Brotworkshops an. www.kuegler-muehle.de

Eis

Unser Eis beziehen wir vom „Pfälzer Eis Cafe“ in Pleisweiler

Fam. Gruschinski pfaelzer-eis@t-online.de