

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 ist wieder ein besonderer Hit und „Rosie“ ein Spätburgunder Rose trocken)

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 Sauvignon blanc – super zu meiner Fischsuppe
oder der Vis a Vis eine halbtrockene Rotweincuvee 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 Bangerth-Rinck in Heuchelheim-Klingen

Nette Winzerfamilie und ein toller Merlot und für die Süßschnäbel eine rote liebliche
Cuvee „Sweet Bird“. www.bangerth-rinck.de

Weingut Hitziger in Bad Bergzabern

Herzlichkeit hat eine Namen „Nicole Hitziger“, einfach mal reinschauen, Weinprobe machen und
natürlich auch einkaufen, es lohnt sich. www.weingut-hitziger.de

Biere

Parkbrauerei in Pirmasens

beliefert uns mit Bieren aller Art

Getränkhandel Dries in Böllenborn

beliefert uns mit Guinness vom Faß, Fritz-Bio-Rhabarberschorle und diversen Limos von Lambsbräu

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

Gemüse beziehen wir von der grüne Oase in Bad Bergzabern

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-birkenhoerdt.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.

Bäckerei Jordan in Bad Bergzabern (Slowbäcker)

Ein supertolles Walnuss-Cranberrybrot und Feigen-Dinkelbrot (1/2 Pfund gute Butter dazu und ich bin im Himmel) www.baekerei-jordan.de

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