

Schöne Bescherung

Ob mit Radfahrerlegende Udo Bölts durch den Wald radeln, mit einer waschechten Uhu-Dame auf dem Arm kuscheln oder ein persönliches Sterne-Essen to go verspeisen – unsere sieben Erlebnis-Ideen zum Verschenken sind nicht nur besonders pfälzisch, sondern wirklich einmalig! Wie Sie diese Geschenke für Ihre Liebsten ergattern können und welche Überraschung hinter jeder Nummer steckt, erfahren Sie auf den folgenden Seiten – einfach durchblättern und Freude schenken!



PFÄLZER ERLEBNIS- GESCHENKE



2
Pralinen-Seminar
in der
Chocolatier-
Manufaktur in
Bad Bergzabern

Edle Pralinen selber machen

Von der Saumagenpraline über Kastanientrüffel bis hin zur Spargelpraline: In der größten Pralinentheke der Pfalz warten mehr als 70 unterschiedliche Sorten darauf, vernascht zu werden. Wer das Café der Rebmann Manufaktur in Bad Bergzabern betritt, der kommt kaum an dieser schokoladigen Versuchung vorbei. Wie die wohl alle schmecken?

„Der Geschmack sollte nie übertrieben präsent sein, sondern sanft im Rachen kitzeln“, beschreibt Chocolatier Markus Koppenhöfer das Aroma. Im Seminar erklärt der erfahrene Konditor, der vor zwölf Jahren seine Liebe für die köstlich gefüllten Schokokugeln entdeckt hat, wie sich die perfekte Praline herstellen lässt. Nicht nur auf den Überzug kommt es an, sondern auch auf den Inhalt: Zuerst wird die Pralinenmasse aus Sahne, Glucose, Schokolade und Fruchtsirup oder Eiswein sanft gekocht, in Kugelförmchen gegossen und abgekühlt. „Beim Pralinen machen muss man schnell sein – sonst schmilzt die Schokolade wieder“, weiß der Chocolatier. Für die filigrane Handarbeit bedarf es neben Fingerspitzengefühl und Schnelligkeit aber auch Teamgeist: Nach einem Schokoladenbad muss die halb fertige Praline dann blitzschnell in Nüssen oder Schokoraseln gewälzt werden, die am noch flüssigen Überzug aus Milkschokolade kleben bleiben. Zu viel Druck – und die Praline ist Matsch. Und weil das Handtieren mit den edlen Naschereien hungrig macht, können sich Laien-Chocolatiers beim Mittagessen im Café der Manufaktur kurz ausruhen – und als Dessert natürlich die eine oder andere Schokokugel probieren. Das wäre auch etwas für Ihre Freunde? Dann verschenken Sie doch ein Seminar zum Durchnaschen zu Weihnachten.



GESCHENK-IDEE PRALINENSEMINAR

Termin: Nach telefonischer Absprache, von Februar bis April (Donnerstag bis Sonntag)
Ort: Rebmann Manufaktur, Das Cafe, Bad Bergzabern
Dauer: fünf Stunden
Gruppengröße: max. sechs Personen
Mitbringen: Behältnis für die selbstgemachten Pralinen

€ 50 Euro pro Person inkl. einem 2-Gang-Lunch mit Getränk
☎ 06343 989 3883
✉ info@trueffelshop.com
Tipp: Einen Vorgeschmack auf Eisweinrüffel und Co. finden Sie hier: www.trueffelshop.com



1
Fotokurs
im Pfälzerwald
mit Raik
Krotofil

Fotografieren wie ein Profi

Warum wirkt der Sonnenaufgang auf meinen Fotos nicht so spektakulär wie in natura? Wie kann ich meinen Blick für ein gutes Landschafts-Motiv schärfen? Und was macht überhaupt ein gutes Bild aus? Stellen Sie sich auch immer wieder diese oder ähnliche Fragen? Oder kennen Sie einen ambitionierten Hobby-Fotografen, der öfter zerknirscht seine Fotos betrachtet, weil ihnen das gewisse Etwas fehlt, oder der einfach nur noch ein bisschen besser werden will? Dann schenken Sie ihm – oder sich – doch einen exklusiven Fotokurs im Pfälzerwald mit Raik Krotofil. Der Fotograf aus Venningen bei Edenkoben zeigt und erklärt, wie man weg kommt von der beliebigen Knipserei hin zu außergewöhnlichen Landschaftsaufnahmen. „Da die Kamera nur eine gewisse Lichtmenge einfangen kann, entspricht ihr Dynamikumfang nicht dem, was das menschliche Auge erfassen kann. Ziel ist es, der Kamera zu helfen, das reale Bild abzulichten“, erklärt Krotofil, der den Pfälzerwald wie seine Westentasche kennt und genau weiß, zu welcher Tageszeit welcher Ort vielversprechende Motive liefert.

Der häufigste Fehler bei der Landschaftsfotografie? „Den Horizont in die Mitte des Bildes zu setzen“, sagt Krotofil. „Ein ästhetisches Bild lebt von einem geordnetem Bildaufbau. Eine gute Regel ist es, zwei Drittel Vordergrund und ein Drittel Himmel zu zeigen. Als Inspiration können die Gemälde der alten Meister wie Caspar David Friedrich dienen.“ Doch alle Theorie ist grau. In seinem Kurs verrät Krotofil die Geheimnisse der Technik und was sich zu fotografieren lohnt. Was die Motive angeht, hätten wir schon mal einen Tipp: Halten Sie unbedingt das breite Lächeln des Beschenkten an Weihnachten fest.

GESCHENK-IDEE FOTOKURS FÜR EINE PERSON

Termin + Ort: individuelle Vereinbarung
Dauer: zwei bis drei Stunden
Voraussetzung: Sie kennen Ihre Kamera und wissen, wo was eingestellt wird
Mitbringen: Kamera, Weitwinkel und Teleobjektiv, Ersatzakkus, Speicherkarten und Stativ

€ 195 Euro (nur ein Teilnehmer)
☎ 0151 23638373
✉ raiklight@freenet.de

Tipp: Einen Vorgeschmack auf Krotofil Fotos finden Sie hier: www.raiklight.de



Rote-Burgunder-Probe

„Zum Wohl!“ – und „Guten Appetit!“

Ganz zum Schluss der Weinprobe räumt Martina Kraemer-Stehr noch mit einem Missverständnis auf: Eine Sommelière beschäftigt sich mitnichten nur mit Wein. Sie versteht sich als Allrounderin, die beim Genuss vor nichts halt macht. Vielleicht liefert Sie deshalb nicht nur ungemein präzise-poetische Beschreibungen der verkosteten roten Burgunder, sondern ebenso treffsichere Empfehlungen für die begleitenden Speisen dazu?

Aber von Anfang an: Eigentlich sei der Pinot eine Diva. Sehr vielschichtig, seine Struktur reiche von leicht bis unglaublich komplex. Ein eleganter Wein, der so ganz der Erwartungshaltung „Viel hilft viel“ widerspricht, die so mancher gegenüber Rotwein einnimmt. Und weil unsere Küche heute viel leichter und mediterraner ist, passt ein feiner roter Burgunder häufig besser dazu als ein „zutapezierter“ Cabernet, der sich auch gegen ein fettes Essen durchsetzen kann.

Wenn der Pinot eine Diva ist, Kraemer-Stehr ist es ganz gewiss nicht. Obwohl sie in erstklassigen Häusern gearbeitet und mehrfach erste Ränge in internationalen Sommelierwettbewerben belegt hat, bevor sie mit ihrem Mann Holger Stehr 2014 das Restaurant „Admiral“ in Weisenheim am Berg eröffnete, wirkt sie erfrischend unkompliziert beim Besprechen der roten Burgunder.



Das Probierpaket

Hier können Sie bestellen:

Telefon 06321 912322
oder
www.pfalzshop.com

DIE FAVORITEN

Weingut Scherr

2017 Pinot Noir trocken | Pfalz

18 Euro | Telefon 06323 3777

mail@weingut-scherr.de

Satte reife Kirschfrucht, Walderdbeeren. Getrocknete Kräuter, Rosmarin, frisches Heu. Prägnante Säure umspielt von Kirschfruchtaromen. Sehr zurückgenommene leichte Strukturen vom Holzfass, die seine Jugendlichkeit nicht überdecken. Animierender Gerbstoff. Viel Entwicklungspotenzial.

Dazu: Rosa Entenbrust mit einer Cassis-Sauce

Weingut Karl Pfaffmann

2014 CHARLOTTE Pinot Noir trocken | Walsheimer Silberberg

21,90 Euro | Telefon 06341 969130

info@karl-pfaffmann.de

Intensive Kirschfrucht, viel filigrane Würze: frischer Tabak, angenehmer Bitterton, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter, Holzfass. Umkleidet mit einer Fruchtigkeit von gedörrten Sauerkirschen und frischen Brombeeren. Schöne Länge.

Dazu: Wild oder Boeuf bourguignon mit Speck und Champignons

Das Probierpaket enthält je eine Flasche Pinot Noir trocken vom Weingut Scherr und ein CHARLOTTE Pinot Noir trocken vom Weingut Karl Pfaffmann. Es kostet 46,40 Euro. Pfalzclub-Mitglieder erhalten das Paket für 44,00 Euro, jeweils inklusive Versandkosten.

Die im Weinpaket angebotenen Weine enthalten Sulfite. Preis pro Liter: 26,60 Euro.

Schon nach kurzer Zeit schälen sich für sie zwei Favoriten aus dem 25 Flaschen starken Bewerberfeld heraus. Einer davon überzeugt sie trotz seiner Jugend – Jahrgang 2017 – durch viel schöne Fruchtstruktur und seinen Körper. Dazu kann sie sich wunderbar eine rosa gebratene Entenbrust vorstellen. Beim anderen bringen sie neben der ausgeprägten Kirschfrucht auch die Gewürznoten von frischem Tabak, Lorbeerblättern und schwarzem Pfeffer ins Schwärmen. Als begleitende Speise empfiehlt sie Wild oder Boeuf bourguignon mit Speck und Champignons. Wenn Ihnen jetzt das Wasser im Munde zusammenläuft, und Sie live in den Genuss einer Beratung von Kraemer-Stehr kommen möchten, wissen Sie ja, wo Sie einen Tisch reservieren müssen. Wir wünschen Ihnen jedenfalls zu diesen roten Burgundern nicht nur „Zum Wohl!“, sondern auch „Guten Appetit!“.

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Wein- und Sektgut Wilhelmshof

2015 Spätburgunder trocken | Im Sonnenschein

21 Euro | Telefon 06345 919147

info@wilhelmshof.de

Anschmeichelnde Molligkeit, sehr harmonisch. Frucht changiert zwischen Erdbeere und Pflaume. Sehr weiche Gerbstoffe. Spiegelt den runden Jahrgang wider.

Dazu: Rosa gebratener Rehrücken

Weingut Peter Stolleis

2015 Spätburgunder trocken | Mußbacher Eselshaut

12,50 Euro | Telefon 06321 66071

weingut@stolleis.de

Zurückgenommene Fruchtigkeit. Ledrig, pfeffrig, mit Veilchennoten. Leicht, elegant, „tanzend“.

Dazu: Wachtelpastete mit Kürbis-Chutney

Weingut-Mohr-Gutting

2016 Spätburgunder trocken | Duttweiler Mandelberg

9,80 Euro | Telefon 06327 97520

mail@mohr-gutting.de

Rauchig in der Nase, salzig. Am Gaumen präsent Frucht von süßreifer Kirsche und Schlehen-Gerbstoffe. Maskulin.

Dazu: Fleisch mit saftigem Kern

Bioland-Weingut Gerhard Schwarztrauber

2016 Spätburgunder trocken | Gimmeldinger Meerspinne

11,90 Euro | Telefon 06321 968561

weingut@schwarztrauber.de

Brombeere, Veilchen, dunkle florale Note. In der Nase lakritzig, sehr weich, zurückgenommenes Holz.

Dazu: Schinkensülze mit Petersiliengelee