

Gastronomisches Schmuckstück für das Trifelsland: „Barbarossa“ bittet am Trifels zu Tisch

Annweiler (ben). Das am Parkplatz unterhalb des Trifels gelegene Burgrestaurant wurde vor genau einem Jahr an Ostern von der erfahrenen Gastronomin Helga Memmer nach umfassender Renovierung neu eröffnet, und seitdem erfreuten sich viele Gäste an diesem gastronomischen Schmuckstück für das Trifelsland. Eine moderne Küche bietet alles, um die



„Barbarossa“ - das Lokal am Trifels ist der ideale Erholungsort nach Wanderung und Trifels-Besuch. *Fotos: Bender*

Gäste nach allen Regeln der gastronomischen Kunst zu verwöhnen und mit viel Liebe sind die neuen Gasträume eingerichtet. Dabei ist es Helga Memmer ein Anliegen, mit sicherem Stilgefühl Abwechslung in die Gastronomie des Pfälzer Waldes zu bringen; so findet man hier ein geschickt gestaltetes Ambiente in dem sich's zum einen festlich tafeln lässt, sich andererseits der Wandersmann während geruhamer Rast nicht fehl am Platze fühlt. Im Frühjahr und Sommer suchen die Gäste allerdings den direkten Blick auf die Burg von der Sonnenterrasse aus und widmen sich der Memmer'schen Gastro-Philosophie. Einfach hinsetzen und die Seele baumeln lassen, um den Rest kümmert sich das aufmerksame Barbarossa-Team, und dies täglich ab 10 Uhr, solange Gäste da sind. Die Küche tut das ihrige dazu, indem sie bereit steht, durchgehend das komplette Angebot zu liefern, und das kann sich sehen lassen. Mit den typisch Pfälzer Gerichten, Rumpsteaks, Elsässer Flammkuchen, vegetarischen Spezialitäten und Salatvariationen wird so ziemlich jedem Gusto Rechnung getragen. Toll auch, dass hier auf die kleinen Gäste mit Potter-Schnitzel, Drachenzähnen, Krötenblut und Hexenkraut ganz besonders eingegangen wird. Und damit es ganz bestimmt nie langweilig wird, gibt es jeden Tag etwas Besonderes: montags laden zur Zeit zum Beispiel rostige Ritter zum Genießen ein, und sonntags sollte man sich unbedingt einmal dem Barbarossa-Spieß widmen. Jeden Mittwoch gibt's ein Schlachtfest mit allem was dazu gehört.

Am Karfreitag gibt es natürlich Fisch, Seelachsfilet mit Bratkartoffeln oder Matjesfilet nach Muttis Art mit Pellkartoffeln. Kaffee und Kuchen, speziell die Himmelstorte aus eigener Produktion runden das Angebot auf verführerische Weise ab. Die Lage des Lokals ist gerade für größere Gesellschaften ideal, hier kann man die Feste so feiern, wie sie fallen. Dies wurde im ersten Jahr auch schon für viele Hochzeiten und Geburtstagsfeste genutzt.



Helga Memmer mit Monika Scheug, Koch Andreas Trauth und Christine Hertel, einem Teil ihres Teams (v.l.n.r.).

Helga Memmer dankt ihren Gästen und vor allem ihrem tollen Team mit Koch Andreas Trauth, Monika Scheug, Christine Hertel, Claudia Bolz, Katja Brödel und Hildegard Baumann für ein tolles erstes Jahr im „Barbarossa“.

Die Einkehr in dem Gasthaus am Fuße des Trifels macht den Burgbesuch auch zum gastronomischen Erlebnis, gerade zum Ausklang von Veranstaltungen auf der Burg, wie zum Beispiel die Trifelsserenaden.