

Schänke setzt auf „Authentisches“

BAD DÜRKHEIM: Markus Thyssen ist neuer Pächter im Weinrefugium

► Nach knapp dreimonatiger Pause hat die Guttschänke „Weinrefugium“ in der Schlachthausstraße ihre Pforten wieder geöffnet. Der neue Pächter Markus Thyssen, zugleich Küchenchef, möchte seinen Gästen „frische authentische Küche“ auftischen.

Zusammen mit Monique Szodruch, die für die Bewirtung sorgt, hat der aus Bad Dürkheim stammende Koch die urigen, in Sandstein und Holz gehaltenen Räumlichkeiten vorwiegend belassen. Der Innenhof ist etwas umgestaltet worden, um dort ein großzügigeres Ambiente zu bieten. Nach einigen Jahren in Berlin, zuletzt bei Spitzenköchin Sarah Wiener im „Speisezimmer“, begrüßt das Paar nun die Möglichkeit, wieder in der „schönen Heimat“ zu arbeiten.

Die kleine, aber feine Speisekarte bietet neben Pfälzer Küche Ausgefalle-nes wie das „Saalower Kräuterschwein“ oder ein Überraschungsmenü. Nicht nur für Vegetarier bieten sich pochierte Eier an, ebenso Fischspezialitäten. „Frische Zutaten von namhaften Lieferanten“ und „hausgemachte Soßen ohne Geschmacksverstärker“ unterstreichen nach Thyssens Angaben die Philosophie des Hauses. Ausgeschenkt werden Weine des Weinguts Ernst Karst und Sohn, Verpächter des Anwesens.

Die Speisekarte soll regelmäßig wechseln, möglichst im Vierwochen-



Markus Thyssen und Monique Szodruch bieten neben der obligatorischen Pfälzer Küche auch viele ausgefallene Gerichte.

—FOTO: FRANCK

rhythmus, kündigt der 35-jährige Thyssen weiter an.

Geöffnet ist das Dürkheimer Weinrefugium täglich ab 17 Uhr und sams-

tags ab 16 Uhr. Sonntags gibt es Mittagstisch von 11 Uhr bis 14 Uhr, abends geht es ab 17 Uhr weiter. Dienstag ist Ruhetag. (piw)