

Überleben in der Südpfalz – kein Reiseführer

Text: Johannes Wiek Foto: Jan Friese, Antonina Gern



Wenn einer eine Reise tut, so kann er was erzählen. Da hat der Dichter Matthias Claudius in seinem Gedicht von Herrn Urians Reise um die Welt schon recht. Aber vor dem Aufbruch kann ein bisschen Orientierung nicht schaden. Was also muss wissen, wer sich in die Südpfalz aufmacht?

Zunächst mal, dass er Regenschirm und dicke Socken zu Hause lassen kann. Mit rund 1800 Sonnenstunden pro Jahr ist das Gebiet zwischen Rhein und Trifels, zwischen dem Grenzflüsschen Lauter und der Kalmit eine der sonnigsten und wärmsten Gegenden Deutschlands. Das schätzten vor 2500 Jahren offenbar schon die Kelten, dann kamen Römer, Alemannen und Franken. Kleine und große Herrscher des Mittelalters bauten Burgen auf den Hügeln, die heute noch eifersüchtig über die Südpfalz wachen.

Ihr wertvollster Schatz ist die Natur. Fruchtbare Ackerland und Wälder geben der Region ihr Gesicht – aber vor allem der Wein. Der Rebstock ist das beherrschende Kulturgewächs. Jährlich 120 Millionen Liter Wein produzieren die zahllosen Winzerdörfer, die sich über die Südpfalz verteilen und ihre kleinteilige Siedlungsstruktur prägen. Baudenkmäler der früheren Fürsten- und Hofkultur der Pfalz sucht der Reisende hingegen vergeblich. Hier gibt es keine Prachtschlösser wie in den rechtsrheinischen Städten Rastatt, Karlsruhe oder Heidelberg.

Für die Etablierung einer starken höfischen Tradition war die Südpfalz einfach zu oft umkämpft. Besonders die Franzosen schwangen immer wieder das Zepter über der Region und brachten ihre Lebensart mit – auch in Sachen Essen und Trinken. Die heimische Küche hat sie sich einverleibt. Überhaupt hat sich der neugierige Südpfälzer so manches aus den Töpfen der Zugereisten und Nachbarn abgeschaut und für seinen Geschmack passend zurechtgekocht, um es fortan als „escht Pälzisch“ zu bezeichnen.

Wo diese abwechslungsreiche Küche zu finden ist, wo es den besten Wein gibt und wo der Gast nach einem ausgedehnten Mahl am bequemsten ins Bett fällt, haben sich die *Neuland*-Autoren in Dutzenden Gesprächen von den wahren Kennern der Südpfalz erzählen lassen – ihren Bewohnern. Ihre persönlichen Tipps sind Grundlage dieser Sammlung, die folglich weder einen Anspruch auf Objektivität noch auf Vollständigkeit erhebt.

Nüchterner ist die Zusammenstellung am Ende dieses Serviceteils: ein paar grundsätzliche Hinweise für die Anreise, das Fortkommen und das Dasein in der Südpfalz inklusive hilfsbereiter Geister. Damit es dem Reisenden nach seiner Heimkehr nicht geht wie Matthias Claudius' Herr Urian, der überall nur Narren traf.

Wohnen

Die Wirtschaft der Südpfalz boomt, aber in Sachen Unterkunft lebt die Region noch in der Zeit vor der Erfindung der Hotelketten. Geschäftsreisende finden hier weder Dorint noch Kempinski oder Hilton. Wer dennoch nicht auf den Standard eines Business-Hotels verzichten will, findet beispielsweise in Karlsruhe, gut zehn Kilometer vom südpfälzischen Wörth entfernt, Häuser verschiedener Anbieter.

Am nächsten kommt dieser Kategorie das Parkhotel in Landau, zentral am See des Ostparks gelegen, mit vier Sternen das erste Haus am Platz. Sachlich-modern ist das 2005 eröffnete Hotel Soho im Landauer Gewerbepark am Messegelände. Und in Edesheim prunkt das aufwendig restaurierte Hotel Schloss Edesheim, dessen Wurzeln 1250 Jahre zurückreichen.

Wesentlich für die Region ist die ländliche Gastlichkeit. Zahllose private Ferienunterkünfte, Pensionen, kleine Gasthöfe und Weingüter stellen das Gros der Betten. Gratis dazu gibt es meist den unmittelbaren Kontakt zu den Menschen der Region. Denn die Südpfälzer reden gern und viel, sie „babbler“. Ein Gewinn für den Reisenden, kann er doch einfach Einheimische fragen, was sich zu besuchen, sehen und erleben lohnt – und wo es sich am schönsten wohnen lässt.

Da heißt es dann beispielsweise: „Gehen Sie zum Weingut Pfaffmann nach Walsheim“, das vier Ferienwohnungen in einer restaurierten alten Bäckerei neben dem Weingut bietet. Und schon macht sich der Fremde auf ins Hainbachtal und findet ein Fachwerkanwesen mit hohen Torbögen, Grundmauern aus rotem Sandstein und üppigen Pflanzen im Innenhof, das sich seit 17 Generation in Familienhand befindet. Oder der Tipp lautet: „Fahren Sie Richtung Edenkoben nach St. Martin, da übernachten Sie im St. Martinier Castell, einem alten Winzerhaus.“ Oder im Weinhotel Wiedemann mit Panoramablick über die Rheinebene. Im Wein-Castell Diehl in Edesheim schläft der Gast hinter trutzigen alten Sandsteinmauern, im Restaurant isst er unter einem Werk des Künstlers Broszka aus Rhodt.

Generell gibt es in der Südpfalz oft keine klare Trennlinie zwischen Zechen und Zimmern – viele Winzer und Weinstuben bieten mal schlichtere, mal komfortablere Räume an. Einfach danach fragen, am besten zwischen zwei Schoppen.



Parkhotel Landau
Mahlastraße 1, 76829 Landau
Telefon 0 63 41-14 50
www.parkhotel-landau.de

Hotel Soho
Marie-Curie-Straße 9,
76829 Landau
Telefon 0 63 41-14 19 60
www.soho-landau.de

Hotel Schloss Edesheim
Luitpoldstraße 9, 67483 Edesheim
Telefon 0 63 23-9 42 40
www.schloss-edesheim.de

Weingut Heinz Pfaffmann
Hauptstraße 21–23, 76833 Walsheim
Telefon 0 63 41-6 16 96
www.pfaffmann-wein.de

St. Martinier Castell
Maikammerer Straße 2, 67487 St. Martin
Telefon 0 63 23-95 10
www.hotelcastell.de

Wiedemann's Weinhotel
Einlaubstraße 64–66, 67487 St. Martin
Telefon 0 63 23-9 44 30
www.wiedemanns-weinhotel.com

Wein-Castell Diehl
Staatsstraße 21, 67483 Edesheim
Telefon 0 63 23-93 89 40
www.wein-castell.de

Hotel Germersheimer Hof
Josef-Probst-Straße 15a,
76726 Germersheim
Telefon 0 72 74-50 50
www.hotel-germersheimer-hof.de

Landhaus Trifels
Kurhausstraße 25,
76855 Annweiler am Trifels
Telefon 0 63 46-30 03 00
www.landhaus-trifels.de

Essen & Trinken

Brunnenterrasse Weingut Anselmann
Staatsstraße 58–60, 67483 Edesheim
Telefon 0 63 23-9 41 20
www.weingut-anselmann.de

Restaurant Sankt Annaberg
St.-Anna-Straße 203,
76835 Burrweiler
Telefon 0 63 45-32 58
www.restaurant-sankt-annaberg.de

Dorfbrunnen Hainfeld
Weinstraße 28, 76835 Hainfeld
Telefon 0 63 23-98 07 34
www.dorfbrunnen-hainfeld.de

Restaurant Hardtwald
Sandhohl 14, 76777 Neupotz
Telefon 0 72 72-24 40
www.gehrlein-hardtwald.de

Gockelburg
Cany-Barvillestraße 6,
76744 Wörth-Maximiliansau
Telefon 0 72 71-4 19 14

Steverding's Isenhof
Hauptstraße 15a,
76879 Knittelsheim
Telefon 0 63 48-57 00
www.isenhof.de

Restaurant Zur Krone
Hauptstraße 62–64,
76863 Herxheim-Hayna
Telefon 0 72 76-50 80
www.hotelkrone.de

Weinstube Christmann
Edenkobener Straße 50, 67487 St. Martin
Telefon 0 63 23-37 13

Dyck's Weinstube
Oberdorfstraße 2
76831 Mühlhofen
Telefon 0 63 49-87 98
www.weinstube-dyck.de

Ein Pfälzer Sprichwort besagt: „Wer gud schaffe dut, der soll aach gud esse un drinke!“ Und „Dibbegucker“ – Topfgucker – sowie „Schnukkelschnutscher“ – Leckermäuler – werden hier schon von Geburt an herangezogen. Laut dem „Kochbuch aus der Pfalz“ mussten im 17. Jahrhundert die Taufpaten eines Neugeborenen zwei Zuckerhüte, zwei Pfund Korinthen, zwei Pfund Kandiszucker, zwei Pfund getrocknete Pflaumen, zwei alte Hühner, zwei Lot Muskatnüsse, je ein Lot Zimt und Muskatblüte sowie zwölf Zitronen abliefern. Außerdem musste jeder Pate – und es wurden bis zu zehn erwählt – der Wöchnerin sechsmal ein warmes Essen sowie Torten bringen lassen. Deren „vorzügliche Güte“ war ausdrücklich vorgeschrieben. Wer von Anfang an von so viel Leckereien umgeben ist, hat es schwer, diesem Standard später wieder zu entsagen. Erst recht, wenn die besten Zutaten vor der Haustür wachsen: Obst und Gemüse links des Rheins, Fisch aus dem Strom und den Bächen, hin zur Haardt der Wein, außerdem steht immer wieder frisch Geschlachtetes auf dem Speisezettel.

Das schlägt sich in den zahlreichen Restaurants, Gasthäusern und Weinstuben der Region nieder. Beispielsweise in der Straußwirtschaft Brunnenterrasse des Weinguts Anselmann in Edesheim. Im Herbst gibt es Federweißen mit Zwiebelkuchen, im Sommer ist die Terrasse überwuchert von Weinranken, Oleander und Palmen, die in dem milden Klima gedeihen wie am Mittelmeer – passend dazu servieren die Geschwister Anselmann freitagabends Paella. Weniger Grün, dafür eine grandiose Aussicht auf die Rheinebene bietet das Restaurant Sankt Annaberg bei Burrweiler. Über die Terrasse des höchstgelegenen Weinguts der Pfalz strömt selbst an heißen Sommerabenden kühle Waldluft, während die Gäste Flammkuchen essen und auf die Weinberge blicken, von denen der Wein in ihrem Glas stammt.

Die fleischliche Pfälzer Dreifaltigkeit Saumagen, Bratwurst und Leberknödel ist Spezialität im Dorfbrunnen in Hainfeld, dem ehemaligen Dorfschulhaus aus dem 18. Jahrhundert. Wer lieber heimischen Fisch mag, sollte sich Martin Gehrlein anvertrauen. Der Küchenchef im Restaurant Hardtwald in Neupotz – dem Ort mit der angeblich höchsten Dichte an Lokalen in ganz Rheinland-Pfalz –, der sein



Friesenstube
Rohrgasse 2, 76829 Landau-Arzheim
Telefon 0 63 41-93 25 81
www.friesenstube-landau.de

Jung-Pfalz-Hütte
Annweiler Straße 23, 76855 Annweiler
Telefon 0 63 46-92 95 90
www.jung-pfalz-huette.de

Gaststätte Mühlgrund
Untermühle 1, 76831 Heuchelheim-Klingen
Telefon 0 63 49-81 74
www.muehlgrund-pfalz.de

Trifelsblickhütte
auf dem Teufelsberg bei Gleisweiler
Telefon 0 63 45-22 37

Gaststätte Krabbenescht
Mühlstraße 15, 67487 St. Martin
Telefon 0 63 23-65 40

Weinstube Mathis
Weinstraße 66, 76889 Klingenmünster
Telefon 0 63 49-17 86
www.weingut-mathis.de

Handwerk unter anderem in der Karibik auf Barbados gelernt hat, serviert einen exzellenten ganzen Zander. Ein paar Kilometer weiter rheinaufwärts ist Schluss mit schuppig. In der Gockelburg in Maximiliansau gibt es ausschließlich, Überraschung, Hähnchen. In den Varianten normal, mittel, scharf, extra scharf und explosiv. Besteck muss extra bestellt werden. Das traditionelle Fingerfood ist so beliebt, dass die Schlange der Wartenden oft bis auf die Straße reicht, und wer fertig ist, steht sofort auf, damit die Nächsten Platz haben.

An polierten Messern und Gabeln liegt es wohl nicht, dass sich Peter Steverding von Steverding's Isenhof in Knittelsheim schon seit elf Jahren mit einem Michelin-Stern schmücken darf. Schon eher an der Mischung aus südpfälzischer Küche und Ausflügen in die Avantgarde: Zum Beispiel lassen sich Pfälzer Feigen an Hölunderschaum prima kombinieren mit Eis aus Ziegenquark und Akazienhonig. Steverdings Kollege Karl-Emil Kuntz vom Restaurant Krone in Hayna bei Herxheim ist der Star unter den Südpfälzer Köchen. Ein Michelin-Stern, 17 von 20 Punkten im Gault Millau, vier Diamanten im Varta-Führer, viereinhalb Kochlöffel im Aral Schlemmer-Atlas. Kleiner Tipp eines Stammgastes: das kleine Menü bestellen. Für das große muss man schon richtig Hunger mitbringen.

Oder ein paar Freunde, die sich um den Tisch versammeln. Zusammenrücken ist in Südpfälzer Lokalen üblich – zumindest bei Einheimischen. Wer den Gastraum betritt, sucht sich keinen freien Tisch, sondern setzt sich dazu, auch wenn er niemanden kennt. Erzählt von sich, hört den Geschichten der anderen zu, ist offen für Neues. Der Pfälzer Wein tut ein Übriges, um Hemmungen abzubauen.

In der Weinstube Christmann in Sankt Martin zumindest hat laut örtlichem Informant noch nie jemand allein seinen Spätburgunder trinken müssen. Und in Dyck's Weinstube in Mühlhofen feiert der Chef auch schon mal selbst mit.

Doch bei aller Geselligkeit: Um wirklich nahe an die Südpfälzer heranzukommen, müssen Auswärtige schon viel Zeit und Geduld mitbringen. Zugereiste werden herzlich akzeptiert – aber erst ihre Kinder sind Kinder der Region.

Manche Neubürger haben aus ihrem Anderssein etwas Besonderes gemacht. In der Friesenstube in Arzheim, einem denkmalgeschützten Fachwerkhäus, steht Rüdiger Ebsen am Herd, ein waschechter Fischkopp von der Nordseeinsel Föhr. Seine Frau Silvia ist die Tochter der alten Landauer Wirtsfamilie Schöner. Ergebnis der Verbindung: Scholle Finkenwerder Art mit Südpfälzer Riesling.

Wer im Lokal zwischen Einheimischen und Touristen unterscheiden will, sollte beobachten, wie der Gast mit dem Glas umgeht, das vor ihm steht. In vielen Weinstuben gibt es nur Schoppen, die knapp einen halben Liter fassen – der Tourist trinkt ihn allein, der Südpfälzer teilt ihn mit seinen Tischgenossen.

So halten sie es auch auf den bewirtschafteten Wanderhütten entlang der Wege zu den zahlreichen Burgen und durch den Pfälzerwald. Zu essen gibt es hier Bodenständiges: Grumbeersuppe – Kartoffelsuppe –, Leberknödel, Saumagen oder Fleisch-Knepp. Besonders beliebt ist die Jung-Pfalz-Hütte, zu erreichen von Gräfenhausen oder vom Sportheim in Alt-Annweiler – nur zu Fuß.

Ein Gedicht, dieses Gericht

In der Südpfalz essen die Menschen gern und gut, das wissen wir jetzt. Eine weit-hin bekannte regionale Spezialität ist natürlich der Saumagen – in Landau findet alle zwei Jahre sogar ein internationaler Wettbewerb um die beste Zubereitung statt, im November 2008 ist es wieder so weit.

Typische Gerichte sind aber auch „Grien Grumbeersupp“ (grüne Kartoffelsuppe) – mit oder ohne „Plunz“ (gebratene Blutwurst), dazu Kartoffelpfannkuchen oder Zwetschkuchen. „Kerscheplotzer“ ist ein süßer Auflauf, der in jedem Haushalt ein bisschen anders zubereitet wird – „Hauptsach, es sin Kersche drin!“ Aber auch die Dampfnudel hat es vor Ort zu einiger Berühmtheit gebracht. In Freckenfeld wurde ihr gar ein Denkmal aus 1286 steinernen Exemplaren errichtet, nachdem während des Dreißigjährigen Krieges mit der heimischen Spezialität eine marodierende schwedische Reiterschwadron besänftigt wurde – die Soldaten waren so satt, dass das Örtchen der drohenden Plünderung entging.

Für *brand eins Neuland* hat der Koch Peter Steverding (Steverding's Isenhof) gleich mehrere traditionelle Gerichte zusammengeführt – ein Rezept, dem das Prädikat „einmalig“ gebührt.

Kartoffel- Meerrettichsüppchen mit Apfel,
darin schwimmend Dampfnudeln,
gefüllt mit Blutwurst

Zutaten für die Suppe:

- eine Kartoffel
- frischer Meerrettich
- ein Apfel
- eine Zwiebel
- eine Stange Lauch
- zwei Karotten
- Gemüsefond
- Sahne
- Majoran (alternativ Kerbel)
- Rote Bete
- Salz/Pfeffer/Muskat

für die Dampfnudeln:

- gewürfelte Blutwurst
- Porreewürfel
- 450 g Mehl
- 70 g Butter
- 50 g Zucker
- ein Ei
- 25 g Hefe
- 150 ml Milch
- eine Prise Salz

Die Zwiebel, den Lauch und die Karotten klein schneiden und in etwas Butter andünsten, dann die gewürfelte Kartoffel zugeben und mit zwei Dritteln Gemüsefond und einem Drittel Sahne auffüllen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und ungefähr 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe abpassieren, nochmals abschmecken und mit frischem Majoran oder Kerbel verfeinern. Mit etwas geschlagener Sahne aufschäumen.

Aus Mehl, Butter, Ei, Milch, Zucker, Hefe und Salz einen Hefeteig kneten und rund 30 Minuten gehen lassen. Dann zu einer Rolle formen, in Stücke schneiden und daraus Kugeln drehen. Blutwurst und Porree kurz ansautieren und die Hefekugeln damit füllen. Dampfnudeln noch einmal gehen lassen.

Anschließend die Dampfnudeln in eine Teflonpfanne mit etwas Öl, Wasser und einer Prise Salz einsetzen, Deckel drauf und ungefähr 15 Minuten garen – bis man riecht, dass sie anbraten.

Suppe in Teller gießen, Dampfnudeln einsetzen, mit frittierten Rote-Bete-Streifen und frischem Majoran garnieren.

Zum Schluss frischen Meerrettich und einen Apfel über die Suppe reiben.

Wein & Winzer

Weingut Wilker
Hauptstraße 30,
76889 Pleisweiler-Oberhofen
Telefon 0 63 43-22 02
www.wilker.de

Fünf Winzer, fünf Freunde aus der Südpfalz
Böchinger Straße 51
76829 Landau-Godramstein
Telefon 0 63 41-6 09 35
www.fuenf-winzer.de

Restaurant Fünf Bäuerlein
Theaterstraße 2, 76829 Landau in der Pfalz
Telefon 0 63 41-2 07 46



Weingut Ökonomierat Rebholz
Weinstraße 54,
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45-34 39
www.oekonomierat-rebholz.de

Brennerei Wolf
Schafstraße 13, 67482 Venningen
Telefon 0 63 23-18 59

Doktorenhof
Raiffeisenstraße 5, 67482 Venningen
Telefon 0 63 23-55 05
www.doktorenhof.de

Der Weinbau in der Südpfalz hat sich in den vergangenen 20 Jahren enorm entwickelt. Bei bundesweiten Prämierungen landen immer mehr Gewächse der Region weit vorn. Während der Südpfälzer Wein früher zu Recht als Massenware verschrien war, setzen viele Winzer mittlerweile auf Qualität statt Ertrag.

Testen lässt sich das am besten beim Erzeuger – bei den meisten Winzern ist Probieren kostenlos. Das Angebot umfasst kräftige Burgunder, fruchtigen Riesling oder säurearme Weine wie Müller-Thurgau oder Silvaner.

Vielleicht der trockene Silvaner des Jahrgangs 2006, für den Helmut Wilker aus Pleisweiler-Oberhofen eine Auszeichnung in Gold der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhalten hat. Oder einen der „Nonnensuselweine“, die Wilker gemeinsam mit anderen Winzern erntet und keltert. Der Name geht zurück auf einen in Oberhofen spielenden Roman von August Becker aus Klingenstein, ein Local Hero der Südpfalz, der im 19. Jahrhundert diverse Bücher über seine Heimat geschrieben hat.

Seinen Namensvetter Friedrich Becker – weder verwandt noch verschwägert – aus Schweigen hielt der Gault Millau im Jahr 2006 für den besten Spätburgunderwinzer Deutschlands. Dabei musste er als junger Mann erst mit der elterlichen Tradition der Genossenschaftsweine brechen und anfangen, eigene Weine zu ziehen. Becker überschreitet gern Grenzen, schon bei der täglichen Arbeit im Weinberg – seine Reben wachsen sowohl in der Pfalz als auch in Frankreich. Und gemeinsam mit vier Kollegen hat er sich vor mehr als 15 Jahren zu den Fünf Freunden aus der Südpfalz zusammengetan (nicht zu verwechseln mit den fünf Winzern der Südpfalz-ConneXion, Seite 140). Die Winzer tauschen ihre Erfahrungen untereinander aus, versuchen jedes Detail ihrer Arbeit zu verbessern, vom Pflanzen des Rebstocks bis zum Verkorken der Flaschen. Was sie damit erreicht haben, lässt sich nicht nur auf den Weingütern probieren, sondern auch im Restaurant Fünf Bäuerlein in Landau, das das Quintett gemeinsam betreibt.

Zu dem Kollektiv gehört auch Hansjörg Rebholz aus Siebeldingen, der stur auf Natur-Wein sowie biologischen Landbau setzt und selbst von erlaubten und weit verbreiteten Manipulationen wie Zuckersatz oder Entsäuerung nichts hält. Der Erfolg, den er damit hat, wird jeweils im Herbst mit einem Hoffest für Freunde und Fremde gefeiert.

Ohnehin sind Weinfeste ein fester Bestandteil des Südpfalzkalenders. Los geht's im Mai, sobald es warm genug ist, draußen zu sitzen. Dann geht es Schlag auf Schlag, jedes Wochenende woanders, bis zum St. Martiner Martini-Weinfest im November. Dazwischen, Ende Juli, findet in Ilbesheim eines der ungewöhnlichen Weinfeste statt – nicht im Ort, sondern im Freien zwischen den Rebstöcken. Zu den Weinfesten mit ihrem deftigen Essen gehören auch die Obstbrände danach. Viele Einheimische mit eigenen Obstbäumen im Garten lassen den Schnaps bei ihren Lieblingsdestillen brennen. Sie gehen beispielsweise nach Venningen, zum Herrn Wolf, der von allen nur Friedel genannt wird und unter anderem Tresters aus Trauben sowie Apfel- und Marillen-Brand herstellt – und auch weiß, wie man Liköre macht. Gleich nebenan praktiziert der „Essigdoktor“: Auf dem Doktorenhof in Venningen machen Georg Wiedemann und Matthias Mangold aus Sauerem etwas Feines – ihre Essigkreationen werden in der ganzen Welt vertrieben.

Hin & weg & unterwegs vor Ort

Anreise

Mit dem Auto

Zwischen Karlsruhe und Ludwigshafen durchquert die A65 die Südpfalz. Aus dem Süden ist sie über die A5 zu erreichen, aus dem Norden über die A61.

Mit der Bahn

Nächstgelegene ICE-Bahnhöfe sind Mannheim, Neustadt an der Weinstraße und Karlsruhe. Hier hält auch der TGV auf der Strecke zwischen Paris und Stuttgart. Die Fahrtzeit von Karlsruhe nach Landau beträgt rund 40 Minuten, von Neustadt nach Landau etwa 20 Minuten. Alle größeren Gemeinden werden von Regionalzügen angefahren.

Mit dem Flugzeug

Der nächstgelegene Flughafen ist Karlsruhe/Baden-Baden, rund 50 Kilometer entfernt. Allerdings landen hier nur wenige Linienmaschinen, etwa von Ryanair und Air Berlin. 130 Kilometer von Landau entfernt liegt der Frankfurter Flughafen, bis zum Flughafen Stuttgart sind es etwa 120 Kilometer. Bahnverbindungen bestehen von und zu beiden Flughäfen.

Unterwegs

Die Südpfalz von oben:

Hubschrauber-Rundflug,
Sabine Kraus, Speyer
Telefon 0 62 32-29 05 83
Mobil 01 71-5 50 55 06

Mietwagen:

Aller großen Verleiher verfügen über eine Station in Landau:
Europcar: Telefon 0 63 41-64 91 14
Avis: Telefon 0 63 41-9 18 40
Hertz: Telefon 0 63 41-52 02 30

National Car Rental, Germersheim
Telefon 0 72 74-703 07 01

Autovermietung Bickel, Herxheim
Telefon 0 72 76-92 92 20

K.S.C. Autovermietung, Germersheim
Telefon 0 72 74-91 91 66
24-Stunden-Service: 01 72-6 91 12 69

Taxi/Flughafentransfer:

Südpfälzer Fahrservice, Landau
Telefon 0 63 41-95 94 28

Taxi und Flughafentransporte Silvia Müller
Germersheim, Telefon 0 72 74-35 67

Taxi Schneider City-Mobil

Landau/Dammheim, Telefon 0 63 41-8 96 38

Fahrradverleih:

Büro für Tourismus in Maikammer
Johannes-Damm-Straße 11,
67487 Maikammer
Telefon 0 63 21-95 27 68

Radshop Weigenand
Marktstraße 43, 67489 Kirrweiler
Telefon 0 63 21-5 84 45
www.rad-shop-weigenand.de

Business

PC-Reparatur:

Südpfalz-IT
Bad Bergzabern, Telefon 0 63 43-61 88 01
www.suedpfalz-it.de

PC-Notfalldienst Christoph Heuchel,
Germersheim, Telefon 0 72 74-703 05 17
www.pc-notfall-dienst.de

Bürodienstleistungen:

Carin Heil Bürodienstleistungen,
Landau, Telefon 0 63 41-98 20

Übersetzer/Dolmetscher:

Herber Sprachendienste,
Germersheim, Telefon 0 72 74-9 41 54
www.j-herber.de

Übersetzungsbüro Gönül,
Germersheim, Telefon 0 72 74-9 46 30

Freizeit

Allgemeine Informationen:

Südpfalz Tourismus, Germersheim
Telefon 0 72 74-5 32 32
www.suedpfalz-tourismus.de

Südliche Weinstraße e. V.,

Zentrale für Tourismus, Landau
Telefon 0 63 41-94 04 07
www.suedlicheweinstrasse.de

Büro für Tourismus Stadt Landau
Telefon 0 63 41-13-181 oder -182
www.landau.de

Literatur

Reiseführer:

Marco Polo Reiseführer Pfalz
Mairdumont, 2005;
120 Seiten; 8,95 Euro

Uschi Kreutz: Hüttenzauber in der Pfalz,
Teil I: Zwischen Weinstraße und
Pfälzerwald – alle Wanderhütten im
Überblick. Info-Verlag Hörner/Mauer,
2003; 195 Seiten; 9,80 Euro

Wanderführer:

Barbara und Jörg-Thomas Titz:
Pfälzerwald und Deutsche Weinstraße.
Bergverlag Rother, 2007;
142 Seiten; 9,90 Euro

Weinführer:

Matthias F. Mangold:
Die Pfalz im Glas. Höma-Verlag, 2005;
226 Seiten; 16,90 Euro

Lokalkrimi:

Peter Dell: Leiche in Spätburgunder.
Knecht Verlag, 2005;
166 Seiten; 9,80 Euro