



Alte Pfarrey in Neuleiningen

# Große Küche im kleinen Weindorf

Zu Testbesuch bei Bettina Kissling-Lange und Silvio Lange in der „Alten Pfarrey“ von Neuleiningen in der Pfalz. Das gastliche Bijou ist eine hinreißend schöne Flucht für Genießer. Hier erlebt man kulinarische Sternstunden und Gastlichkeit vom Feinsten.

**P**ittoresk, romantisch, märchenhaft schön, Idylle pur. Die Attribute sind rasch gefunden, wenn man sich der „Alten Pfarrey“ in Neuleiningen, jenem beschaulichen und bis heute mittelalterlich geprägten Burg- und Weindorf im pfälzischen Landkreis Bad Dürkheim, nähert. Wie aus einer anderen, längst vergangenen Welt wirkt die Kulisse. Trutzige Wehrtürme, Reste der mächtigen Stadtmauer, die Ruine der Burg Leiningen, einst Sitz der mächtigen Grafen von Leiningen und Namensgeber der Gemeinde am Südhang des Grünstadter Bergs, bestimmen die malerische Szenerie. Ihr zu Füßen im Osten die Rheinebene mit den weiten Flächen der deutschen Weinstraße. Der Blick ist einmalig, reicht hinüber bis in den Pfälzerwald, das größte zusammenhängende Waldgebiet in deutschen Landen.

## Kochende Gastgeber

In diesen verwunschen schönen Flecken muss man sich einfach verlieben. Zwei, denen es genauso erging, sind Bettina Kissling-Lange und ihr Ehemann Silvio Lange, die Protagonisten der aktuellen kulinarischen Blütezeit Neuleiningens. Das Gastronomenpaar, aus Mecklenburg-Vorpommern stammend, verantwortet als Pächter seit September 2015 die weithin bekannte Genießeradresse „Alte Pfarrey“ mit dem mehrfach ausgezeichneten Restaurant und Hotel in der Untergasse. Beide verguckten sich einst in das schmucke Anwesen mit seinen verspielten Türmchen, Erkern und romantischen Freisitzen. Von 2006 bis 2013 wirkten sie hier als kulinarische Verantwortliche, erkochten gemeinsam den begehrten Michelin-Stern, den sie Jahr für Jahr erfolgreich verteidigten und sogleich im Jahr ihres Wiedereinstiegs, nunmehr als Inhaber, aus dem Stand erneut einkassierten. Bettina Kissling-Lange und Silvio Lange lernten sich vor Jahren im „Müritz Hotel Klink“ kennen, erlernten dort das Kochfach von der Pike auf. Es folgten hochdekorierte Stationen, darunter das „Alt Luxemburg“ von Karl Wannemacher in Berlin, das „Marinas“ von Michael Wollenberg in Hamburg oder das seinerzeit ebenfalls mit einem Stern dekorierte „Gasthaus Zur Kanne“ in Deidesheim sowie zuletzt das „Saphir“ in Wolfsburg, für das die Langes ebenfalls den Macaron und andere hohe Auszeichnungen und Bewertungen erhielten.



Kostproben



„Perlhuhnbrust/Blumenkohl“, „Gänseleber/Kirsche/Vanille“, „Kaisergranat/Wassermelone/Basilikum“, „Kabeljau/Fenchel/Krustentierschaum“ und „Himbeere/Paprika/Weiße Schokolade“.

FOOD- UND PERSONENFOTOS: INGO SCHMIDT



Das Quintett der kulinarischen Exzellenz: Patron Silvio Lange und Bettina Kissling-Lange mit Junior-souschef Tobias Brüssermann, Restaurantleiterin Elisabeth Möstl und Sommelier Stefan Echle im romantischen Innenhof der Alten Pfarrey. Das Restaurant gefällt mit Eleganz und Stil.

## Das Menü in sechs Aufzügen

In der Wahlheimat Neuleiningen werden sie bei all ihrem gastlichen Tun im Restaurant und dem kleinen, aber feinen Hotel der 11 zauberhaften Zimmer und Suiten kompetent und charmant unterstützt von Restaurantleiterin Elisabeth Möstl und Sommelier Stefan Echle. Dessen Buch der Weine ist hervorragend bestückt, schwerpunktmäßig natürlich mit Pfälzer Gewächsen, die trefflich zu den feinen lukullischen Fayencen aus Silvio Langes Gourmetküche passen. Im gediegen eingerichteten Restaurant und im lichten, modern wirkenden Wintergarten mit seiner geschickten Melange aus Glas und dickem Mauerwerk lässt es sich in warmer Eleganz wahrlich fürstlich genießen. Die Ambiance im ehemaligen katholischen Pfarrhaus mit den neun festlich eingedeckten Tischen für maximal 35 Gäste ist von erhabener und einladender Anmutung. Der Gast hat die Wahl aus einem alle sechs bis acht Wochen wechselnden Degustationsmenü in drei bis acht Gängen oder den À-la-Carte-Kreationen. Wir probierten zunächst den Appetizer „Perlhuhnbrust/Blumenkohl“, eine verlockende Kombination, für die Silvio Lange die Komponente Blumenkohl in Texturen offerierte. Ein sehr gelungener Auftakt. Ihm folgte ein perfekter Gang: „Gänseleber/Kirsche/Vanille“. Die Leber kam als Parfait, Terrine, Mousse und gebraten an unseren Tisch. Die Aromen fügten sich harmonisch in das Gesamtgenusserlebnis ein. Auf ebenfalls erstklassigem Niveau präsentierte sich dann die Komposition „Kaisergranat/Was-

sermelone/Basilikum“. Superb! Köstlich mundet hernach „Karotte/Ingwer/Orange/geräucherter Ziegenkäse“, eine farbenfrohe Assemblage bei gleichzeitig konzentrierter Geschmacksdichte. Abermals auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir den Fischgang „Kabeljau/Fenchel/Krustentierschaum“ – hier schmeckte man bei jedem Bissen Langes klassisch französisch grundierte Küche – und den Hauptgang „Kalb/Pfifferlinge/Junger Lauch/Ducca“. Wunderbar zart und mürbe war das Kalbsbäckchenragout, à la minute gegart das Filet. Zum Finale überraschte die kleine Brigade mit „Himbeere/Paprika/Weiße Schokolade“. Ein vorzüglicher Ausklang einer großartigen Menüfolge, der wir gerne unsere Höchstbenotung attestieren.

Ingo Schmidt ■



## Alte Pfarrey Restaurant & Hotel

Untergasse 54, D-67271 Neuleiningen  
Tel.: +49 (0) 6359-86066  
info@altepfarrey.de  
www.altepfarrey.de

Geschäftsführer: Silvio Lange und Bettina Kissling-Lange  
Küchenchef: Silvio Lange  
Restaurantleitung: Elisabeth Möstl  
Sommelier: Stefan Echle

Service: Ausgezeichnet  
Weine: Sehr gut  
Ambiente: Gediegen-elegant