

# Selina und Simon Liebel haben das Schützenhaus im Stopper zu einem „NaturErlebnisZentrum“ (NEZ) ausgebaut



HAUENSTEIN. Seit Ende April gibt es in Hauenstein ein gastronomisches Angebot, das sich vom Üblichen und Gewohnten abhebt: Selina und Simon Liebel haben das Schützenhaus im Stopper zu einem „NaturErlebnisZentrum“ (NEZ) ausgebaut - mit Vitalkost-Küche, mit Veranstaltungsangeboten und einem kleinen Shop mit naturnahen Produkten und Büchern.

Nach den ersten Wochen in dem am Waldrand gelegenen Haus zieht das Ehepaar ein überaus zufriedenes erstes Fazit: „Wir hätten nicht gedacht, dass so viele Gäste aus der ganzen Pfalz unser Angebot nutzen“, sagt Simon Liebel und Selina ist ganz besonders erfreut über das „wunderbare Feedback“, das sie von vielen Gästen erhalten haben.

Die Liebels überraschen die Gäste mit ausgefallenen Angeboten: So offeriert man einen „Blumenstrauß zum Essen“, der aus Blüten der Saison komponiert wird, aus Gänseblümchen, Löwenzahn, Weißdorn, Fichtentrieben und Gundermann etwa. Als täglich wechselnde Tagesgerichte finden sich auf der Speisekarte beispielsweise Gemüsespaghetti mit veganer Bolognesesoße oder eine Reispfanne mit Weinblättern und Cocos-Ingwer-Soße oder der Salat „Kraftschüssel“ mit saisonalen Wildpflanzen, wobei jedes Gericht mit einem Wildkräuter-Topping serviert und am Tisch erklärt wird.

Wert legt man bei allen Gerichten auf einen hohen Anteil an frischem Gemüse, Obst, Kernen, Samen und Sprossen und arbeitet weitgehend Gluten- und Laktose-frei. Auf Zucker wird bei Kuchen und Desserts verzichtet: Gesüßt wird mit Datteln oder mit Birkenzucker. Gegen den Durst gibt es neben Pfälzer Weinen, einem Bierchen und einer selbstgemachten Limo unter anderem auch ein „Pflanzengras Shot“ aus Löwenzahn, Brennnesseln, Spitzwegerich und Weizengras oder einen Smoothie mit „Griezeigs“. Wir haben uns überzeugt: Es schmeckt!

Das gastronomische Angebot wird ergänzt durch Veranstaltungen. Die Hexennacht beispielsweise wurde am Lagerfeuer gefeiert, mit Musik der Band „Keltenstimme“, einer Feuershow und Stockbrot „fer umme“. „Das kam so gut an, dass wir im Sommer jeden ersten Samstag im Monat das Lagerfeuer anzünden werden“, sagt Simon Liebel. Nächster Termin ist der 1. Juni.

Kurz vor unserem Besuch hatte Selina Liebel einen Wildkräuter-Workshop durchgeführt, der am 25. Mai um 9.30 Uhr eine Neuauflage erfährt. Exkursionen zu essbaren Wildpflanzen gibt's immer freitags von 17.30 bis 19 Uhr. Freitags bereits um 16 Uhr offeriert man eine „Wald-Wellness-Wanderung“. Nähere Informationen auch zu den Kosten des breiten Veranstaltungsangebots sind über die Homepage [www.NaturErlebnisZentrum.com](http://www.NaturErlebnisZentrum.com) abzurufen.