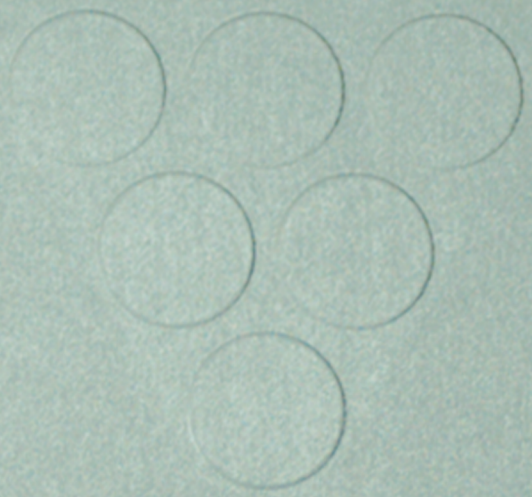
Essen
Wein Kultur



KALENDER

2005

Graues Haus

Erinnerung an eine Legende

Mit Küchenchef Egbert Engelhardt begann eine neue kulinarische Ära im Rheingau, die letztendlich mit einem Michelin-Stern gekrönt wurde. Leichte Küche mit marktfrischen Produkten, verbunden mit Rheingauer Spitzengewächsen, eine Philosophie, die für unsere Region hier ihren Anfang nahm. Christa Engelhardt zauberte mit ihrem Service und geschickter Hand eine Atmosphäre, die Gastronomie auf höchstem Niveau ungezwungen erlebbar machte. Rolf Laudenbach und Ralf Zacherl, die jungen Nachfolger am Herd, interpretierten die Tradition des Grauen Hauses auf ihre Art neu. Die Kritiker vom Michelin würdigten das mit einem Stern. Nicht unwesentlich dazu hat der Dritte im Bund, Kazuya Fukuhira, beigetragen. Einige der jungen Küchenchefs, die heute in renommierten Restaurants kochen, begannen hier ihren Weg oder kreuzten ihn. Nach Jahren wieder einmal vereint, präsentieren sie ihre Lieblingsgerichte, ihre Lieblingswinzer und deren Weine. Eine seltene Gelegenheit, eine Legende geschmacklich nachzuempfinden.

Impressum

Monatliche Gerichte
Matthias Böhler
Jens Bomke
Egbert Engelhardt
Kazuya Fukuhira
Günter Kesper
Florian Kreller
Rolf Laudenbach
Stefan Marquard
Stefan Rottner
Oliver Steiert
Ralf Zacherl
Paul Zürn

Fotografie
Alfred Ernst
Bildnachweis anderer Fotos:
Archiv Schloss Vollrads: Historie (4), Juni (Wenn man...), August (Sommergarten), September (Rundbogenarkade -1-).
Fotostudio Stefan Braun: Portrait & Gericht Stefan Marquard
Florian Bolk: Portrait Ralf Zacherl

Herstellung & Druck
Druckerei Münster Oestrich-Winkel

Konzeption, Texte, Herausgeber©
Alfred Ernst Designer AGD · Telefon 06723·4726
ISBN 3-00-013955-9

1979

1982

1962

Die Historie

Über das Alter des Grauen Hauses gibt es sehr unterschiedliche Aussagen. Sie reichen von der Vermutung, daß es sich um das Wohn- und Sterbehaus des Erzbischofs und Gelehrten Hrabanus Maurus (780-856) gehandelt habe, bis zur Feststellung, daß die Eichenstämme, die für den Dachstuhl Verwendung fanden, Mitte des 11. Jahrhunderts gefällt worden sind. Ausgrabungen um das Gebäude brachten Mauerreste und Tonscherben zum Vorschein, die schon eine Besiedlung im 7. Jahrhundert nachweisen. Die Ornamente an den Fenstern und Türen lassen die Theorie zu, daß der Bau im 9. Jahrhundert entstanden ist. Dem Historiker Ernst Holstein zufolge ist das Graue Haus das älteste Steinhaus Deutschlands. Belegt ist in jedem Fall, daß es das Stammhaus der Familie Greiffenclau ist, deren Wurzeln bis zum Jahre 1131 zurückverfolgt werden können. Ab 1330 nutzte die Familie das Graue Haus als Witwensitz. Zu dieser Zeit war auch der Wohnturm von Schloss Vollrads -oberhalb von Winkel gelegen- fertiggestellt, in den die Familie umziehen konnte. Nach der Zerstörung großer Teile Winkels im 30-jährigen Krieg bauten die Greiffenclaus das Graue Haus zu Wohnungen für die Beschäftigten des Weingutes von Schloss Vollrads um. 1964 wurde durch eine Brandstiftung der Dachstuhl und die Inneneinrichtung völlig vernichtet. Mit erheblichen Eigenmitteln und öffentlicher Förderung versetzte Erwein Graf Matuschka zwischen 1978 und 1980 das Graue Haus in seinen heutigen baulichen Zustand. Es wurde die erste Adresse für Rheingauer Rieslinge und Spätburgunder in Verbindung mit einem Spitzenrestaurant.

Hrabanus Maurus

2005

Januar

JANVIER · JANUARY

Der Seiteneingang

von der Graugasse her hat etwas heimeliges. Um ihn zu finden, muß man vom Parkplatz erst einen Mauerdurchgang passieren. Dann öffnet sich der Blick in den Garten, zum Tiefbrunnen und dem Rundbogen-Eingangsportal.

Egbert Engelhardt

Auf einem Bauernhof in Dürrenmettstetten im Schwarzwald aufgewachsen, begann seine Ausbildung zum Koch im Waldhotel Stockinger in Freudenstadt. Es folgten viele Stationen zwischen Landgasthof und Luxusrestaurant, die noch heute die Spitzengruppe deutscher Restaurants anführen. Dort konnte er seine wertvollsten Erfahrungen sammeln. 1982 holte Erwein Graf Matuschka Egbert Engelhardt als Küchenchef ins Graue Haus. Gemeinsam mit seiner Frau Christa leitete er vierzehn Jahre die Geschicke des Restaurants. Sein sehr eigenwilliger, moderner regionaler Küchenstil und das ständige Streben nach gastronomischer Perfektion machten das Graue Haus über lange Jahre zum besten Restaurant des Rheingaus und weit darüber hinaus. Fast nicht zu zählen sind seine Auszeichnungen: u.a. ein Stern im Guide Michelin, 18 Punkte im Gault Millau, 3 F im Feinschmecker, Große Ehrenurkunde des Feinschmecker-Clubs Hamburg, Wahl zum Restaurant des Jahres 1991/92 vom Guide de Gourmet und von 1992-96 in Folge Nr. 1 im Marcellino Restaurantführer Rhein-Main.

Frische Jakobsmuscheln
im Zimtsud

Zutaten:
16 Jakobsmuscheln
300 g Karotten
300 g Zwiebel
300 g Staudensellerie
1 Zimtstange ca. 20 cm (Cassia)
0,5 l Wasser
0,5 l ältereren trockenen Rheingauer Riesling
100 g Karottensterne
100 g halbierte Erbsenschoten
200 ml Creme double
150 g Butter
4 Kerbelzweige
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:
Die Jakobsmuscheln öffnen, das Muskelfleisch herauslösen und von den anderen Teilen lösen. Das weiße Muskelfleisch waschen und auf ein Tuch legen. Karotten, Zwiebel, Staudensellerie kleinschneiden. Die Zimtstange zerkleinern und alles in einen Topf geben. Mit Riesling und Wasser auffüllen, zum kochen bringen und circa 1 Stunde langsam köcheln lassen. Danach das Ganze durch ein Sieb schütten. Den Zimtsud aufbewahren.
Die Karottensterne, den Staudensellerie und die Erbsenschoten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Zubereitung und Anrichten:
Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in 50g Butter anschwitzen. Mit dem Zimtsud auffüllen und kurz zum kochen bringen. Die Muscheln herausnehmen, auf vier Teller verteilen und warm stellen. Den Fond um die Hälfte einkochen, Creme double dazugeben, sowie die Karottensterne, den Staudensellerie in Rauten und die halbierten Erbsenschoten. Alles aufkochen, die restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit dem Gemüse über die Jakobsmuscheln auf die Teller verteilen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Weingut Georg Breuer

Rebfläche: 30 Hektar in Rüdesheim und Rauenthal
Jahresproduktion: 130.000 Flaschen
Beste Lagen: Rüdesheim: Berg Rottland, Berg Roseneck, Berg Schlossberg; Rauenthal: Nonnenberg (Alleinbesitz)
Rebsorten: 80% Riesling, 12% Spätburgunder, 7% Grauer Burgunder, 2% Orléans und andere
Mitglied: Deutsches Barrique-Forum und Die Güter

Heinrich Breuer

Die Köche & Gastronomie

Matthias Böhler

Gutsrestaurant Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·5270
Telefax 06723·998227
Mail
belgastronomiegmbh@debitel.net

Jens Bomke

Hotel Bomke
Kirchplatz 7
59329 Wadersloh
Telefon 02523·1301 oder 9216-0
Telefax 02523·1366
Home www.hotel-bomke.de
Mail info@hotel-bomke.de

Egbert Engelhardt,
Rolf Laudenbach
und Kazuya Fukuhira

Consortium Gastronomie GmbH
Hasengartenstraße 25
65189 Wiesbaden
Telefon 0611·1743710
Telefax 0611·1743777
Home www.consortium-gastronomie.de
Mail info@consortium-gastronomie.de

Günter Kesper

Flairhotel Central
Waldecker Straße 14
54508 Willingen
Telefon 05632·998900
Telefax 05632·989098
Home www.flairhotel-central.de
E-mail info@flairhotel-central.de

Florian Kreller

65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·7426
Mobil 0151·15303386
Telefax 06723·998328
Mail DieKrellers@aol.com

Stefan Marquard

NO LIMITZ
Postfach 1317
85543 Kirchheim
Telefon 089·90476691
Telefax 089·90476694
Home www.stefanmarquard.de
Mail stefan@stefanmarquard.de

Stefan Rottner

Romantik Hotel · Gasthaus Rottner
Winterstraße 15
90431 Nürnberg
Telefon 0911·612032
Telefax 0911·613759
Home www.rottner-hotel.de
info@rottner-hotel.de

Oliver Steiert

Inn Side Residence Hotel
Am Schimmersfeld 9
40880 Ratingen/Düsseldorf
Telefon 0162·3693733
Telefax 0211·1684471
Mail oliversteiert@aol.com

Ralf Zacherl

c/o Büro Manuela Ferling
Am Adlerhorst 6
32547 Bad Oeynhausen
Telefon: 05731·866138
Home www.ralf-zacherl.de
Mail:
manuela@kochende-leidenschaft.de

Paul Zürn

Ressmann's Residence
Hotel & Restaurant
Kaiserstraße 87
66459 Kirkel
Telefon 06849·90000
Mobil 0172·6649966
Telefax 06849·90050
Home www.ressmanns-residence.de
Mail ressmann-Kirkel@t-online.de

Die Weingüter & Winzer

Ulrich Allendorf

Weingut Fritz Allendorf
Kirchstraße 69
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·9185-0
Telefax 06723·918540
Home www.allendorf.de
Mail allendorf@allendorf.de

Heinrich Breuer

Weingut Georg Breuer
Grabenstraße 8 (Vinothek)
Geisenheimer Straße 9 (Weingut)
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon 06722·1027
Telefax 06722·4531
Home www.georg-breuer.com
Mail info@georg-breuer.com

Norbert Barth

Wein- und Sektgut Barth
Bergweg 20
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723·2514
Telefax 06723·4375
Home www.weingut-barth.de
Mail info@weingut-barth.de

Dieter Greiner

Hessische Staatsweingüter GmbH
Kloster Eberbach
Schwalbacher Strasse 56-62
65343 Eltville am Rhein
Telefon 06123·9230-0
Telefax 06123·9230-90
Home www.weingut-kloster-eberbach.de
Mail info@weingut-kloster-eberbach.de

Johannes Eser

Weingut Johannishof
Grund 63
65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon 06722·8216
Telefax 06722·6387
Home www.weingut-johannishof.de
Mail info@weingut-johannishof.de

Ludwig Jung

Weingut Jakob Jung
Eberbacher Stzraße 22
65346 Eltville-Erbach
Telefon 06123·900620
Telefax 06123·900621
Home www.weingut-jakob-jung.de
Mail info@weingut-jakob-jung.de

Johann Maximilian Lang

Weingut Hans Lang
Rheinallee 6
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723·2475
Telefax 06723·7963
Home www.weingut-hans-lang.de
Mail langwein@t-online.de

Johannes Leitz

Weingut Josef Leitz
Theodor-Heuss-Strasse 5
65385 Rüdesheim
Telefon 06722·48711
Telefax 06722·47658
Home www.leitz-wein.de
E-mail info@leitz-wein.d

Wolfgang Schleicher

Weingut Schloss Johannisberg
Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon 06722·70090
Telefax 06722·700933
Home www.schloss-johannisberg.de
E-mail info@schloss-johannisberg.de

Walter Bibo

Weingut Schloss Reinhartshausen
Hauptstraße 41
65346 Eltville-Erbach
Telefon 06123·676333
Telefax 06123·4222
Home www.schloss-reinhartshausen.de
Mail service@schloss-reinhartshausen.de

Günter Thies

Weingut Schloss Schönborn
Hauptstraße 53
65366 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723·91810
Telefax 06723·918191
Home www.schoenborn.de
Mail schloss-schoenborn@schoenborn.de

Dr. Rowald Hepp

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG
Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723·66-0
Telefax 06723·6666
Home www.schlossvollrads.com
Mail info@schlossvollrads.com