Essen Wein Kultur

KALENDER 2008

Hansjörg Rebholz

Friedrich Becker

Rainer Keßler

Martin Scharff

Petra-Roth-Püngeler

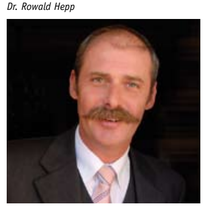
Vjekoslav Pavic

Foto: Kloster Hornbach

Dr. Rowald Hepp

Johann Maximilian Lang

Johannes Eser


Harald Schmitt

Mehed Al-Abdali

Sven Messerschmidt

PFALZ: In der Südpfalz sind sie zu Hause, die „Fünf Freunde“: Hansjörg Rebholz (Weingut Ökonomierat Rebholz), Friedrich Becker (Weingut Friedrich Becker), Rainer Keßler (Weingut Münzberg), Thomas Siegrist (Weingut Siegrist) und Karl-Heinz Wehrheim (Weingut Dr. Wehrheim).

Individualisten, die ihre Kraft aus enger Zusammenarbeit und offener Diskussion unter Freunden schöpfen. Was als Freundschaft begann, wurde zur Institution. Alle fünf haben sie bei Hans-Günter Schwarz gelernt, der drei Jahrzehnte Gutsverwalter bei Müller Catoir war. Seit seinem offiziellen Ruhestand betreut der gefragte Weinberater das Weingut des Unternehmers Achim Niederberger.

Die kulinarischen Partner der Winzer stellen die saisonalen Gerichte vor: Martin Scharff (Wartenberger Mühle), Petra Roth-Püngeler (Restaurant Schneider), Vjekoslav Pavic (Hotel Kloster Hornbach), Gerhard Lauth (Hotel Restaurant Castell), Matthias Goldberg (Hotel Restaurant Sonnenhof) und Alexander Hess (Ketschauer Hof).

RHEINGAU: alle sechs Winzer haben sich höchster Weinqualität verpflichtet, doch haben die sechs Weingüter ganz unterschiedliche Profile. Dr. Rowald Hepp von der Rieslingbastion Schloss Vollrads mit einer über 850jährigen Weinbautradition, Johann Maximilian Lang vom Weingut Hans Lang mit einer dazu relativ kurzen Tradition, aber fest etabliert, ebenso wie die früheren Jungwinzer Johannes Eser vom Weingut Johannishof und Ludwig Jung vom Weinut Jakob Jung. Zur Freude vieler Weinliebhaber sind ihnen die jungen Aufsteiger Reiner Abel (Weingut Ferdinand Abel) und Johannes Ohlig (Weingut Johannes Ohlig) dicht auf den Fersen.

Die jahreszeitlichen Gerichte stellen die befreundeten Köche der Winzer vor: Harald Schmitt (Gutsrestaurant Schloss Vollrads), Mehed Al-Abdali (Parkhotel Schlangenbad), Sven Messerschmidt (Hotel Restaurant Burg Schwarzenstein), Ralf Pitsch (Consortium Gastronomie), Norbert Kilzer (Grüner Baum) und Willi Mittler (Hotel Restaurant Nägler).

Thomas Siegrist

Karl-Heinz Wehrheim

Hans-Günter Schwarz

Gerhard Lauth

Matthias Goldberg

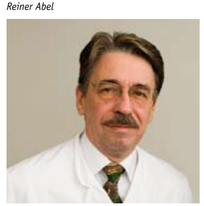
Alexander Hess

Ludwig Jung

Reiner Abel

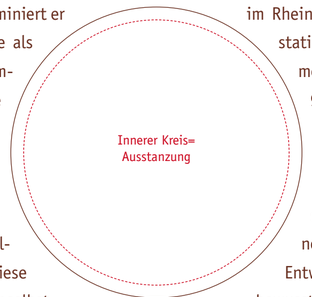
Johannes Ohlig

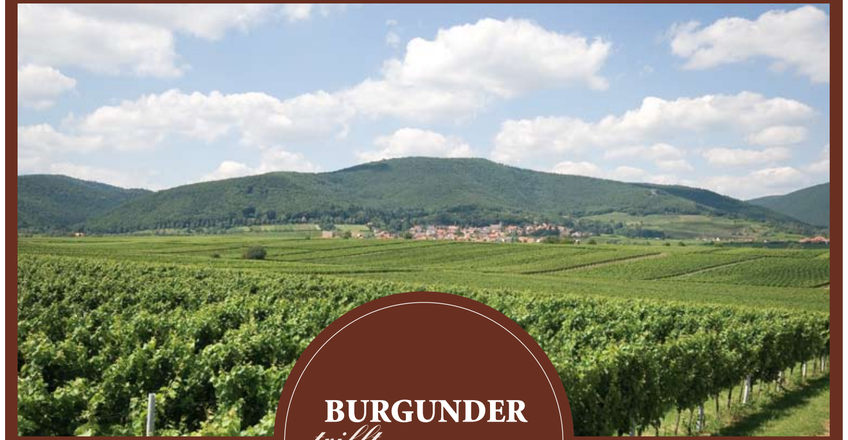
Ralf Pitsch


Norbert Kilzer

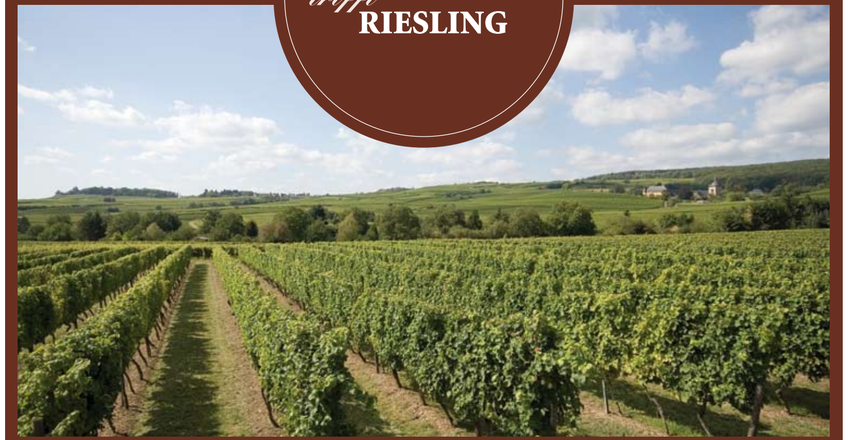
Willi Mittler

Unterschiede machen den Reiz aus. Schon zwischen den Ausmaßen der Rebflächen von Pfalz und Rheingau liegen gewaltige Dimensionen: rund 23.400 ha in der Pfalz zu 3.200 ha im Rheingau. Der Rebgürtel des zweitgrößten deutschen Anbaugebietes beginnt in dem kleinen Dörfchen Zell im Norden und endet am südlichen Weintor in Schweigen-Rechtenbach an der französischen Grenze. Das sind satte 70 Kilometer. Beim Riesling ist alles ganz anders. Mit 80% dominiert er im Rheingau. Die derzeit 20% in der Pfalz sind alles andere als statisch: der Riesling ist dort auf dem Vormarsch. Zusammen mit dem Spätburgunder kommt der Rheingau über die 90%-Marke. Da bleibt nicht allzuviel für andere Geschmäcker. Hier kann die Pfalz mit gut einem Dutzend Rebsorten so richtig auftrumpfen. Für beide Regionen zeichnet sich in den letzten fünfzehn Jahren ein gewaltiger Anstieg bei der Weinqualität ab und das nicht nur bei einzelnen Spitzenbetrieben. Und das Schöne dabei ist, diese Entwicklung hält weiter an. Im Rheingau spricht man sehr selbstbewusst von der Renaissance des Rieslings. Nicht minder stürmisch entwickelte sich das gastronomische Angebot in beiden Regionen. Einen hervorragenden Wein solo, möglichst zu Zweit zu genießen, kann sehr reizvoll sein. Wenn aber dazu das passende Gericht auf dem Tisch steht, ist man doch der wahren Glückseligkeit ein Stück näher. Genießen Sie diese Geschmackshochzeit jeden Tag, auch wenn Sie verheiratet sind. Sie begehen keinesfalls Bigamie.





BURGUNDER *trifft* RIESLING



Impressum

Herausgeber: ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Bienenbergweg 8
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 4726
Telefax 06723 7763
ernst.design@t-online.de
ISBN 978-3-00-022717-2

Konzeption, Gestaltung: Alfred Ernst

Fotografie: Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst
Titelfoto: © „Fünf Freunde“
andere Fotos: © siehe Fotos

Herstellung und Druck: Druckerei Münster, Oestrich-Winkel
www.druckereimuenster.de

1 JANUAR 2008
JANVIER · JANUARY

Rotliegendes

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ, Siebeldingen, Pfalz

ALLE REBHÖLZER, wie könnte es bei dem Namen anders sein, hatten auch immer mit Weinbau zu tun. Das lässt sich bis ins siebzehnte Jahrhundert zurückverfolgen, in dem der Dreißigjährige Krieg alle Kirchenbücher vernichtete. So waren sie auch Küfer, Wirte, Jäger und Bürgermeister. Bis Mitte der dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts konnte man auf dem Anwesen des heutigen Gutes neben Fässern auch Düngemittel und Weinbaubedarf, mit dem gehandelt wurde, vorfinden. Die größte Wende vollzog Ökonomierat Eduard Rebholz (1889-1966), der Großvater des heutigen Besitzers Hansjörg Rebholz. Der gelernte Förster wandte sich dem zu, was ihm näher lag: dem Weinbau, und nannte sein Weingut ab 1945 „Naturweingut Rebholz“. Dass die Siebeldinger das kopfschüttelnd mit „der Förster spinnt“ kommentierten, störte ihn nur sehr wenig. Mit seiner wissenschaftlichen Begabung und seiner Experimentierfreude fand er die zum Klima und den Böden passenden Reben. Er begrünte seine Zeilen zu einer Zeit, als dies noch als Faulheit ausgelegt wurde. Seine heute noch hoch aktuellen Weinbauideen wurden von seinem Sohn Hans Rebholz (1920-1978) konsequent weiter verfestigt. Seit seinem frühen Tod leitet der Enkel des Ökonomierates, Hansjörg Rebholz, mit Unterstützung seiner Frau Birgit den Betrieb. In den Grundzügen gibt es auch heute nichts an Großvater Eduards Ideen zu korrigieren. „Natürlich“, so Hansjörg Rebholz, „entfernen wir uns zwar mit unserer modernen Kellertechnologie bei der Vinifizierung immer mehr von den Möglichkeiten seiner Zeit. Dem Ziel aber, seiner Idee vom idealen Naturwein, kommen wir auf diesem Wege, so denke ich, immer näher“.

HANSJÖRG REBHOLZ ist so etwas wie ein Meisterschüler der Pfalz, er war übrigens der erste Lehrling, den Hans-Günter Schwarz ausbildete. Kontinuierlich hat Hansjörg Rebholz das Weingut zum deutschen Spitzenbetrieb geführt. Er hat als einziger in der Pfalz fünf Trauben im Gault Millau. 2002 wird Hansjörg Rebholz gar zum Winzer des Jahres gekürt. Dazu kam kam die Auszeichnung vom Weinführer wein-plus Deutschland für die Kollektion des Jahres. Diese Aufzählung ließe sich so fortführen. Seit zwei Jahren stellte das Weingut offiziell zum Bioweingut um, doch das ist es letztlich schon seit drei Generationen. Will man das Wesen vom Winzer Hansjörg Rebholz und seinen Weinen auf ein Wort reduzieren, so fällt mir spontan ein: natürlich.

Foto: Weingut ÖkonomieratRebholz

Der Kastanienbusch. Der Weinberg des Weinguts Ökonomierat Rebholz liegt in der Gewann „Brett“ (rechts oben, etwa 300m über NN). Mit seinen Rotschieferböden harte Arbeit für die Reben und den Winzer. Schon die Königlich Bayerische Kartierung von 1828 hat den Wert der Lage erkannt und in die Reihe der Lagen von höchster Bonität (sprich Güteklasse) eingeordnet.

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kalbsbries

auf Steinchampignons mit Topinamburpüree & Orangenthymiansauce

Martin Scharff, LAND|ART|HOTEL *Wartenberger Mühle, Wartenberg-Rohrbach, Pfalz*

ZUTATEN

4 Perlhuhnbrüste, 50 g Brustfilet, 50 g Sahne, 200 g blanchiertes Herzbries, einige Mangoldblätter, 12 gleichgroße Champignons, Olivenöl, 2 Schalotten, 400 g Topinambur, 100 g Butter, etwas Milch und Gemüsebrühe, einen Bund Orangenthymian, 0,12 l Geflügeljus, 2 cl Grand Marnier, 24 Fingermöhrchen, 5 cl Gemüsefond, 50 g Butter, grobes Meersalz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG

Gefüllte Perlhuhnbrust:

Bei der Perlhuhnbrust zuerst das Fleisch vom Flügelknochen entfernen und den Knochen säubern. Die Brust auf die Hautseite legen und der Länge nach eine Tasche hineinschneiden. Aus dem kaltgestellten, entsehnten Brustfilet mit 50 g eiskalter Sahne und Salz einen Geflügelfarce herstellen. Das blanchierte, in Perlen gezupfte Herzbries mit der Farce vermengen und abschmecken. Die Briesmasse in blanchierte Mangoldblätter einrollen, in Klarsichtfolie danach mit Alufolie zu einem Bonbon drehen. Bei 100° C im Dampf 5 Minuten pochieren. Die Perlhuhnbrust mit der ausgekühlten Briesrolle füllen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auf der Hautseite die Brust im Ofen bei 150° C 6-8 Minuten fertig garen. Nach dem Garen und 5-minütiger Ruhephase die gefüllte Perlhuhnbrust in 4 gleichgroße Tranchen schneiden.

Steinchampignons:

Kleine, gleichmäßig große Steinchampignons sauber putzen, links und rechts sowie am Stiel knapp abschneiden und in gleichmäßig 2 mm dicke Scheiben schneiden. Diese beidseitig goldbraun mit wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten und ganz zum Schluss gezupften Orangenthymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz auf ein Küchenkrepp geben und sofort gleichmäßig, leicht überlappend im Kreis anrichten, so dass in der Mitte noch Platz für die Perlhuhnbrust bleibt.

Topinamburpüree:

Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz andünsten. Die Topinambur waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke kurz mit anschwitzen. Etwas Brühe und Milch angießen und bei schwacher Hitze 20 Minuten gar köcheln lassen. Nun mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangenthymiansauce:

Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Anschließend die Blätter in die Geflügeljus geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen. Nun mit etwas Salz abschmecken und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke abbinden. Zur Abrundung des Orangengeschmacks den Grand Marnier kurz vor dem Servieren zugeben.

Fingermöhrchen:

Die Möhrchen im Gemüsefond und der Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Steinchampignons fächerförmig im Kreis auf dem Teller plazieren. Die tranchierte Perlhuhnbrust in die Mitte legen. Das Topinamburpüree in drei Nocken abstechen und auf dem Teller plazieren. Dazwischen die glasierten Fingermöhrchen kreuzförmig anordnen. Die Soße um die Pilze nappieren und mit einem Sträußchen Orangenthymian garnieren.

Rebfläche: 15 Hektar
Jahresproduktion: 90.000 Flaschen
Beste Lagen: Birkweiler Kastanienbusch, Siebeldinger im Sonnenschein, Albersweiler Latt
Rebsorten: 35% Riesling, 25% Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay,
10% Gewürztraminer und Muskateller, 5% übrige Sorten
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

LAND ART HOTEL WARTENBERGER MÜHLE, Wartenberg, Pfalz

Foto: Uli Sapountsis

ÜBER 1000 JAHRE reichen die Ursprünge des heutigen Land Art Hotel zurück. Der aus dem 16. Jahrhundert stammende Dreiseitenhof wurde liebevoll in seinen heutigen Zustand versetzt. Hier erfüllte sich Martin Scharff 2001 seinen gastronomischen Traum. Der Dinkelsbühler machte zuvor Station in der Traube Tonbach bei Harald Wohlfahrt, arbeitete in Schweizer Gourmetrestaurants, ging nach Hongkong, ins Elsass und nach Kalifornien. 1991 bekam er seinen ersten Stern und ging damit als jüngster Sternekoch Deutschlands in die Annalen des Michelin ein. Ein Jahr später kürte ihn der Feinschmecker zum „Aufsteiger des Jahres".

Der aktive und kreativer Mensch legt einen überdurchschnittlichen Arbeitseinsatz vor. Deshalb beschränken sich seine kulinarischen Aktivitäten nicht nur auf die Wartenberger Mühle. Seine Bankett-Gastronomie hat er auf ein Niveau gestellt, das sich zu Recht „Gourmet-Catering" nennen kann. So verwöhnte er die Gäste bei Bambiverleihungen, Goldener Kamera, der Berlinale oder auf der internationalen Weinmesse Vinexpo in Bordeaux. Gerne gibt Martin Scharff sein Können an andere weiter: ambitionierte Hobbyköche in der hauseigenen Kochschule oder an die Schar der Auszubildenden in der Restaurantküche.

2 FEBRUAR 2008
FEVRIER · FEBRUARY

Bunter Schiefer

WEINGUT HANS LANG, Hattenheim, Rheingau

ZUGEGEBEN, ES GIBT WEINGÜTER IM RHEINGAU, die auf eine viel längere Tradition zurückblicken können als das der Familie Lang. Johann Josef Lang, Hans genannt, der Vater des heutigen Besitzers Johann Maximilian Lang, ebenfalls Hans genannt, gründete das Gut im Jahre 1953. Bereits 1973, mit nur 23 Jahren, musste der Junior nach dem frühen Tod des Vaters die Geschicke in Weinberg und Keller übernehmen. Als einzigem Sohn neben fünf Schwestern war ihm dieser Weg schon vorgezeichnet. Dabei half ihm auch eine Serie fundierter Ausbildungen, die er durchlief: Kaufmann, Küfer, Winzer und schließlich das Studium an der Lehr- und Forschungsanstalt mit dem Diplom in Weinbau- und Kellerwirtschaft.

ALS IN DEN NEUNZIGERN der Trend für trockene Weine seinen Höhepunkt erreichte, war das seine Stunde. Er ignorierte vieles, was er im Studium gehört hatte. Dort ging es mehr um Mengensteigerung, Modernisierung und die Verbilligung der Produktion, weniger um das eigentliche Produkt. 1991 stellte er seinen Betrieb radikal auf schonende Traubenverarbeitung um. Nach anfänglichem Einsatz von Erntemaschinen wurde die Handlese wieder eingeführt, die es ermöglicht, die Trauben je nach Reifezustand zu lesen. Manche Weinberge bis zu drei Mal. Maischewagen und Maischepumpe, die das Lesegut strapazieren und die Bittertöne auslösen, wurden verschrottet. Zusammen mit naturnahem Anbau und der Reduzierung der Erträge waren dies doch sehr tiefgreifende Veränderungen. Schon nach wenigen Jahren trugen sie auch Früchte: Das Weingut wurde in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen und die Weine national und international mit Auszeichnungen bedacht: 3 Sterne in Eichelmanns „Deutschlands Weine“ sowie ein erneut hervorragendes Ergebnis beim Deutschen Riesling-Erzeuger-Preis 2007, um nur zwei zu nennen.

DER 18 HEKTAR BETRIEB produziert neben 75% Riesling hervorragende Burgunderweine, die größtenteils im Barrique ausgebaut werden. 1995 wurde Lang in das kleine aber feine Deutschen Barrique Forum aufgenommen.

SEKTE IN TRADIONELLER FLASCHENGÄRUNG aus Riesling- und Burgundertrauben runden das Angebot ab. Das komplette Programm kann seit Januar 2007 jeden Tag auch in der Vinothek „Weinpunkt“ in Hattenheim verkostet und gekauft werden.

Der Heiligenberg. Obwohl er in der heutigen Lage Heiligenberg liegt, hat der Weinberg von Hans Lang mit dem eigentlichen Heiligenberg, wie er vor der Lagenreform 1971 definiert war, nichts zu tun. Es sind ganz andere Böden in dieser Parzelle, die ursprünglich zum „Boss“ gehörte. Zeitweise gab es auch die Bezeichnung „Hattenheimer Steinberg“ für diese Weine. „Vom Bunten Schiefer“ weist auf das Terroir dieser Weine, nicht auf die Lage hin. Die Bunten Schiefer entstanden vor 400 Millionen Jahren. Sie ziehen sich vom Walluftal bis zum Lorcher Bodental hin. Es gibt eine grüne, durch den Glimmer Chlorit, und eine violettrote, durch oxydisches Eisen gefärbte Variante.

Gebratener Loup de mer auf Babyblattspinat

mit Champagnerschaum, Pommes Carré und einer Haube von Königskrabben-Tatar

Mehed Al-Abdali, Parkhotel Schlangenbad, Schlangenbad, Rheingau

ZUTATEN

Loup de mer:
750 g Loup de mer Filet (geschuppt, entgrätet), 100 ml Pflanzenöl, 30 g Butter, 1 Zitrone, 1 Zweig Thymian, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Fleur de Sel.

Babyblattspinat:
250 g Spinat, 2 Schalotten, 20 g Butter, 1 Knoblauchzehe, Muskatnuss, Pfeffer, Fleur de Sel.

Champagner Schaum:
200 ml Fischfond, 200 ml Champagner, 200 ml Sahne, 4 Schalotten, 50 g Butter, Zitronen, Pfeffer, Fleur de Sel.

Pommes Carré:
4 große festkochende Kartoffeln (geschält), 500 ml Kalbsfond, 1 Lorbeerblatt, 20 g Butter, Salz und Pfeffer.

Königskrabben-Tatar:
80 g Königskrabben Fleisch, 10 Blatt frischen Koriander, 1 EL Olivenöl (Kalt gepresst), 1 EL Crème Frâiche, 1 Spritzer Limettensaft, Bergpfeffer, Fleur de Sel.

ZUBEREITUNG

Loup de mer:
Das Loup de mer Filet in ca. 180 g Stücke schneiden, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und den Loup de mer auf der Hautseite anbraten. Thymian und Knoblauchzehe dazu geben und das Ganze mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch umgedreht auf ein Ofenblech setzen und bei 150°C Heißluft circa 8 Minuten garen.

Babyblattspinat:
Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Fein geschnittene Schalotten in Butter goldgelb anbraten, dann den Spinat dazu geben und mit Fleur de Sel, Pfeffer, Muskatnuss und feingehacktem Knoblauch würzen. Alles kurz durchschwenken.

Champagnerschaum:
Die Schalotten in Butter goldgelb anschwitzen, mit Fischfond ablöschen, dazu die Sahne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Sauce aufmixen und abpassieren. Den Champagner zugießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Fleur de Sel und Zitronenpfeffer abschmecken.

Pommes Carré:
Die Kartoffeln in 1,5 cm große Würfel schneiden und im Kalbsfond kochen, das Lorbeerblatt dazugeben. Die Kartoffelwürfel mit Butter glacieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Königskrabben-Tatar:
Das Königskrabbenfleisch in kleine Stücke schneiden. Frischen Koriander, Olivenöl, Crème Frâiche und Limettensaft dazugeben und verrühren. Mit Bergpfeffer und Fleur de Sel abschmecken.

Rebfläche: 18 Hektar
Jahresproduktion: 130.000 Flaschen
Beste Lagen: Hattenheimer Wisselbrunnen und Hassel
Rebsorten: 75% Riesling, 15% Spätburgunder, 5% Weißburgunder, 2% Chardonnay, 2% Grüner Silvaner und 1% Grauburgunder
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und im Detschen Barrique Forum

PARKHOTEL SCHLANGENBAD, Schlangenbad, Rheingau

IDYLISCH MITTEN IM KURPARK VON SCHLANGENBAD liegt das 1912/13, damals als Kurhaus erbaute Hotel. Seit der 1989/90 aufwendig durchgeführten Sanierung trägt es seinen jetzigen Namen. Das Haus verfügt über 41 Einzel-, 40 Doppelzimmer und 7 Suiten. Alle Zimmer sind elegant und zeitgemäß ausgestattet, teilweise mit Terrasse oder Balkon. Für Veranstaltungen stehen Tagungs-, Konferenz- und Seminarräume mit modernster Technik zur Verfügung. Kultur pur bietet ganzjährig die 1995 ins Leben gerufenen Kleinkunstbühne „Theater im Parkhotel“.

DAS GASTRONOMISCHE ANGEBOT IST BREIT GEFÄCHERT: vom Restaurant „Les Thermes“ mit Terrasse über das Restaurant „Classic“, die Bier- und Weinstube „Quellen-Stübchen“, bis zum Wein- und Biergarten sowie der Hotelbar ist für jeden Geschmack und alle Gelegenheiten etwas dabei. Seit September 2007 steht Chefkoch Mehed Al-Abdali am Herd des Parkhotels. Nach der Lehre im Rheinhotel Bellevue in Boppard kochte er unter anderem im Deidesheimer Hof bei Manfred Schwarz, bei Lothar Eiermann (Schloßhotel Friedrichsruhe) und zuletzt im Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe als Sous-Chef .

DIE WINZER & WEINGÜTER

Reiner Abel

Weingut Ferdinand Abel
Mühlstraße 32-34
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 2853
Telefax 06723 · 8 74 54
Home www.weingut-abel.de
Mail mail@weingut-abel.de

Friedrich Becker

Weingut Friedrich Becker
Hauptstraße 29
76889 Schweigen-Rechtenbach
Telefon 06342 · 290
Telefax 06342 · 6148
Home www.weingut-friedrich-becker .de
Mail verkauf@weingut-friedrich-becker .de

Johannes Eser

Weingut Johannishofl
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 Straße 22
65346 Eltville-Erbach
Telefon 06123 · 90 06 20
Telefax 06123 · 90 06 21
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 info@weingut-hans-lang.de

Rainer Keßler

Weingut Münzberg
Hofgut
76829 Landau-Godramstein
Telefon 06341 · 60935
Telefax 06341 · 64210
Home www.weingut-muenzberg.de
Mail wein@weingut-muenzberg.de

Hans-Günter Schwarz

Weingut Villa Niederberger
Haardter Straße 13
67433 Neustadt/Haardt
Telefon 06321 · 877-114
Telefax 06321 · 877-199
Home www.villa-niederberger.de
Mail inf@villa-niederberger.de

Johannes Ohlig

Weingut Johannes Ohlig
Hauptstraße 68
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 2012
Telefax 06723 · 87872
Home www.weingut-ohlig.de
Mail info@weingut-ohlig.de

Hansjörg Rebholz

Weingut Ökonomierat Rebholz
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 06345 · 3439
Telefax 06345 · 7954
Home www.oekonomierat-rebholz.de
Mail wein@oekonomierat-rebholz.de

Thomas Siegrist

Weingut Siegrist
Am Hasensprung 4
76829 Leinsweiler
Telefon 06345 · 1309
Telefax 06345 · 7542
Home www.weingut-siegrist.de
Mail wein@weingut-siegrist.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

Karl-Heinz Wehrheim

Weingut Dr. Wehrheim
Weinstraße 8
76831 Birkweiler
Telefon 06345 · 3542
Telefax 06345 · 3869
Home www.weingut-wehrheim.de
Mail dr.wehrheim@t-online.de

DIE KÖCHE & GASTRONOMIE

Gerhard Lauth

Hotel und Restaurant Castell
Hauptstraße 32
76829 Leinsweiler
Telefon 06345 · 9421-0
Telefax 06345 · 9421-200
Home www.hotel-castell-leinsweiler.de
Mail castell@hotel-castell-leinsweiler.de

Harald Schmitt

GIS-Gastronomie im Schloss GmbH
Gutsrestaurant Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 5270
Telefax 06723 · 60 21 69 99
Home www.gutsrestaurant-schlossvollrads.de
Mail info@gutsrestaurant-schlossvollrads.de

Mehed Al-Abdali

Parkhotel Schlangenbad
Rheingauer Straße 47
65388 Schlangenbad
Telefon 06129 · 42-0
Telefax 06129 · 42-4242
Home www.parkhotel.net
Mail info@parkhotel.net

Ralf Pitsch

Consortium Gastronomie GmbH
Hasengartenstraße 25
65189 Wiesbaden
Telefon 0611 17437-0
Telefax 0611 17437-77
Home www.consortium-gastronomie.de
Mail info@consortium-gastronomie.de

Alexander Hess

Ketschauer Hof · Hotel & Restaurant GmbH
Ketschauerhofstraße 1
67146 Deidesheim
Telefon 06326 · 70000
Telefax 06326 · 700099
Home www.ketschauer-hof.com
Mail info@ketschauer-hof.com

Petra Roth-Püngeler

Restaurant Schneider
Hauptstraße 88
76857 Dernbach
Telefon 06345 · 8348 und 95440
Telefax 06345 · 954444
Home www.schneider-dernbachtal.de
Mail info@schneider-dernbachtal.de

Sven Messerschmidt

Burg Schwarzenstein Relais & Châteaux
Rosengasse 32
65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon 06722 · 9950-0
Telefax 06722 · 9950-99
Home www.burg-schwarzenstein.de
Mail info@burg-schwarzenstein.de

Vjekoslav Pavic

Hotel Kloster Hornbach
Im Klosterbezirk
66500 Hornbach
Telefon 06338 · 91010-0
Telefax 06338 · 91010-99
Home www.kloster-hornbach.de
Mail hotel@kloster-hornbach.de

Matthias Goldberg

Landgasthof „Sonnenhof“
Mühlweg 2
76833 Siebeldingen
Telefon 06345 · 3311
Telefax 06345 · 5316
Home www.soho-siebeldingen.de
Mail info@soho-siebeldingen.de

Norber Kilzer

Restaurant Grüner Baum
Rheingaustraße 45
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 1620
Mail gruenerbaumoestrich@gmx.de

Willi Mittler

Hotel Nägler am Rhein
Hauptstraße 1
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 9902-0
Telefax 06723 · 9902-80
Home www.naeglers.de
Mail info@hotel-naegler.de

Martin Scharff

LAND | ART | HOTEL Wartenberger Mühle
Schlossberg 16
67681 Wartenberg-Rohrbach
Telefon 06302 · 9234-0
Telefax 06302 · 9234-34
Home www.wartenberger-muehle.de
Mail wartenberger-muehle@t-online.de

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kalbsbries

auf Steinchampignons mit Topinamburpüree & Orangenthymiansauce

Martin Scharff, LAND|ART|HOTEL *Wartenberger Mühle, Wartenberg-Rohrbach, Pfalz*

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Gefüllte Perlhuhnbrust	
4 Perlhuhnbrüste 50 g Brustfilet 50 g Sahne 200 g blanchiertes Herzbries einige Mangoldblätter Olivenöl Salz, Pfeffer	Bei der Perlhuhnbrust zuerst das Fleisch vom Flügelknochen entfernen und den Knochen säubern. Die Brust auf die Hautseite legen und der Länge nach eine Tasche hineinschneiden. Aus dem kaltgestellten, entsehnten Brustfilet mit 50 g eiskalter Sahne und Salz einen Geflügelfarce herstellen. Das blanchierte, in Perlen gezupfte Herzbries mit der Farce vermengen und abschmecken. Die Briesmasse in blanchierte Mangoldblätter einrollen, in Klarsichtfolie, danach mit Alufolie zu einem Bonbon drehen. Bei 100° C im Dampf 5 Minuten pochieren. Die Perlhuhnbrust mit der ausgekühlten Briesrolle füllen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auf der Hautseite die Brust im Ofen bei 150° C 6-8 Minuten fertig garen. Nach dem Garen und 5-minütiger Ruhephase die gefüllte Perlhuhnbrust in 4 gleichgroße Tranchen schneiden.
Steinchampignons	
12 gleichgroße Champignons Olivenöl 1 Bund Orangentthymian Salz, Pfeffer	Kleine, gleichmäßig große Steinchampignons sauber putzen, links und rechts sowie am Stiel knapp abschneiden und in gleichmäßig 2 mm dicke Scheiben schneiden. Diese beidseitig goldbraun mit wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten und ganz zum Schluss gezupften Orangenthymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz auf ein Küchenkrepp geben und sofort gleichmäßig, leicht überlappend im Kreis anrichten, so dass in der Mitte noch Platz für die Perlhuhnbrust bleibt.
Topinamburpüree	
400 g Topinambur, 100 g Butter 2 Schalotten etwas Milch und Gemüsebrühe Salz, Pfeffer	Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz andünsten. Die Topinambur waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke kurz mit anschwitzen. Etwas Brühe und Milch angießen und bei schwacher Hitze 20 Minuten gar köcheln lassen Nun mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Orangenthymiansauce	
einen Bund Orangenthymian 0,12 l Geflügeljus 2 cl Grand Marnier Salz	Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Anschließend die Blätter in die Geflügeljus geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen. Nun mit etwas Salz abschmecken und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke abbinden. Zur Abrundung des Orangengeschmacks den Grand Marnier kurz vor dem Servieren zugeben.
Fingermöhrchen	
24 Fingermöhrchen, 50 g Butter 5 cl Gemüsefond grobes Meersalz, Pfeffer	Die Möhrchen im Gemüsefond und der Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Anrichten
	Die Steinchampignons fächerförmig im Kreis auf dem Teller plazieren. Die tranchierte Perlhuhnbrust in die Mitte legen. Das Topinamburpüree in drei Nocken abstechen und auf dem Teller plazieren. Dazwischen die glasierten Fingermöhrchen kreuzförmig anordnen. Die Soße um die Pilze nappieren und mit einem Sträußchen Orangenthymian garnieren.