ESSEN WEIN KULTUR

KALENDER 2011

Zwölf Rebsorten

... eine kulinarische Deutschlandreise

Von den vermutlich zehn- bis zwanzigtausend Rebsorten weltweit zählt man in den sechzig wichtigsten weinbautreibenden Ländern etwa dreihundert wirtschaftlich relevante Sorten. In den dreizehn deutschen Weinanbaugebieten werden aus etwa achtzig Rebsorten Weine hergestellt, zu 64% Weißweine und 36% Rotweine.

Eine Auswahl aus dieser Vielfalt präsentiert dieser Kalender, die von den Klassikern Riesling und Spätburgunder bis zu den regionalspezifischen Rebsorten wie Trollinger oder Elbling reicht. Den sorten- und bodentypischen Charakter der Rebsorte in der qualitativ höchsten Form in die Flasche zu bekommen ist das Anliegen der Winzerinnen und Winzer.

Mit den dazu passenden saisonalen Gerichten deutscher Spitzenköche verbindet sich alles zu einer kulinarischen Weinprobe der ganz besonderen Art, die ihre Spur quer durch unsere Republik zieht.

der Trollinger
PHILIPP KUHN
2007
CABERNET SAUVIGNON
PFALZ
2007
Rechter Herrenberg
Spätburgunder
EVA VOLLMER
11 komma 1.
RINGS
SAUVIGNON BLANC
JULIUSSPITAL
Würzburger Stein
Silvaner Kabinett
trocken
Franken
2009
GROEBE
2009
WESTHOFENER
GEWÜRZTRAMINER
SPÄTLESE
GAUBURGUNDER
MONREPOS
MERLOT
TROCKEN
PORTUGIESER

IMPRESSUM

Herausgeber:

ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 4726 · Telefax 06723 · 7763
www.alfred-ernst-design.de
info@alfred-ernst-design.de

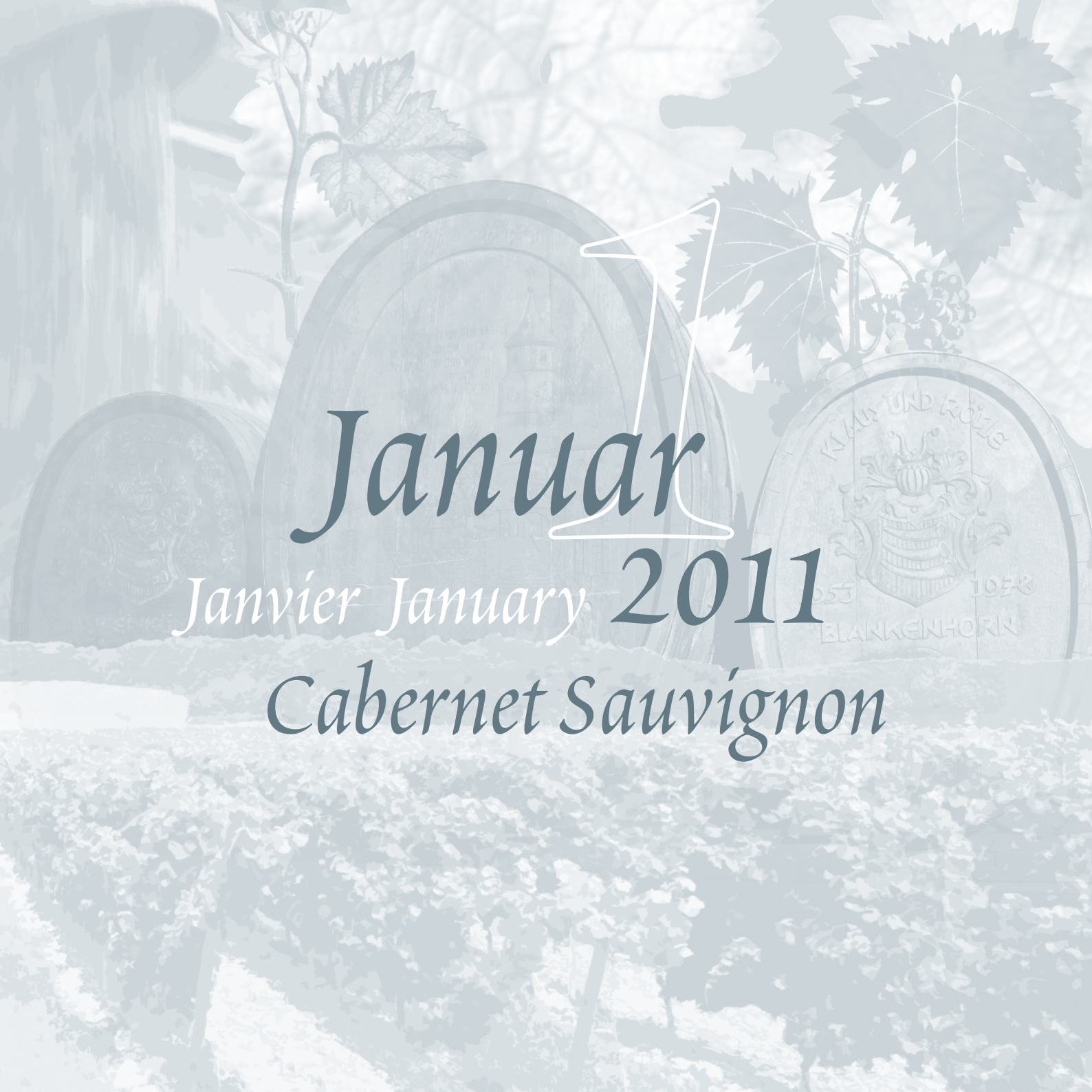
Jegliche Arten von Vervielfältigungen nur
mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers

Konzeption, Gestaltung, Fotografie:

Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck:

Druckerei Münster, D-65375 Oestrich-Winkel
www.druckereimuenster.de


1
Januar
Janvier January
2011
Cabernet Sauvignon
KLAUS UND ROLLE
BLANKENHORN

JANUAR 2011 JANVIER JANUARY

1	Samstag Samedi Saturday	**Neujahr**	
2	Sonntag Dimanche Sunday		
3	Montag Lundi Monday		
4	Dienstag Mardi Tuesday		
5	Mittwoch Mercredi Wednesday		1
6	Donnerstag Jeudi Thursday	Heilige Drei Könige	
7	Freitag Vendredi Friday		
8	Samstag Samedi Saturday		
9	Sonntag Dimanche Sunday		
10	Montag Lundi Monday		
11	Dienstag Mardi Tuesday		
12	Mittwoch Mercredi Wednesday		2
13	Donnerstag Jeudi Thursday		
14	Freitag Vendredi Friday		
15	Samstag Samedi Saturday		
16	Sonntag Dimanche Sunday		
17	Montag Lundi Monday		
18	Dienstag Mardi Tuesday		
19	Mittwoch Mercredi Wednesday		3
20	Donnerstag Jeudi Thursday		
21	Freitag Vendredi Friday		
22	Samstag Samedi Saturday		
23	Sonntag Dimanche Sunday		
24	Montag Lundi Monday		
25	Dienstag Mardi Tuesday		
26	Mittwoch Mercredi Wednesday		4
27	Donnerstag Jeudi Thursday		
28	Freitag Vendredi Friday		
29	Samstag Samedi Saturday		
30	Sonntag Dimanche Sunday		
31	Montag Lundi Monday		

Cabernet Sauvignon

Die Herkunft der Rebsorte ist schwer zu ergründen. Lange Zeit wurde sie in der Rebsortenkunde mit dem Cabernet France und dem Carmernere verwechselt. Möglicherweise ist sie auch mit der Rebsorte „Biturica“ identisch, die von den keltischen Biturgern und den römischen Weinbaupionieren zuerst in Graves und später im Medoc angebaut wurde. Fest steht, das der Cabernet Sauvignon schon im 13. und 14. Jahrhundert im Verschnitt mit Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot und Malbec an den englischen und aquitanischen Höfen bevorzugt wurde.

Neuere molekular-genetische Untersuchungen in Österreich und Kalifornien haben gezeigt, dass die Sorte eine Kreuzung zwischen Cabernet France und Sauvignon blanc darstellt.

Noch heute ist im französischen Heimatland des Cabernet Sauvignon das Verschneiden mit gerbstoffärmeren Rebsorten tägliche Praxis bei der Weinbereitung. Die Deutschen Winzer bevorzugen in der Regel den sortenreinen Ausbau der Trauben, meist im kleinen Barriquefass. Von den in rund 300 ha mit Cabernet Sauvignon bestockten Flächen in Deutschland befinden sich etwa die Hälfte in der Pfalz.

Die sortenrein ausgebauten Weine sind im Anfang etwas streng und bedürfen einige Zeit der Reife. Sie zeichnen sich dann durch lang anhaltenden, kräftigen, vollen Geschmack aus. Es sind Aromen von schwarzen Johannisbeeren und grünem Paprika.

Philipp Kuhn

Er ist einer der Pfälzer Winzer, die schon sehr jung mit beachtlichen Weinen Aufmerksamkeit erregten. Mit gerade mal zwanzig Jahren übernahm er die Verantwortung im elterlichen Betrieb, den er auf heute 22 ha ausbaute. Von seiner Jugendlichkeit hat er kaum etwas verloren und sagt: „Das ist ein geiler Beruf, ich fand das immer toll, denn ich bin ja hier mit Reben und der Region aufgewachsen.“ Die komplexen Arbeitsschritte der Weinherstellung und „seines eigenen Glückes Schmied zu sein“, faszinieren ihn. Es ist die Leidenschaft zum Wein, die Philipp Kuhn treibt: „Anfang der Neunziger war es nicht gerade rosig mit dem Weinbau bestellt. Ich wollte es trotzdem anpacken“, sagt er. So hält er es auch mit dem Cabernet Sauvignon. „Viele meinten, dass diese Rebsorte nicht in unsere Gegend passt. Das glaube ich nicht. Für mich ist sie nach dem Spätburgunder die Position zwei meiner Rotweine“, bekennt Philipp Kuhn. „Es ist eine Qualitätsrebsorte mit Komplexität, Struktur und Langlebigkeit“ und deshalb baut er sie grundsätzlich im Barrique aus. „Die leichten Holz- und Tabaknoten geben dem Cabernet das nötige Gerüst“.

In Sachen „idealer Wein“ lässt er sich nicht festlegen, denn „das kann man mit Worten nicht festmachen“, meint er. Er bevorzugt jedenfalls, wie sollte es bei seiner Weinkollektion anders sein, trockene Weine. Das hält er auch beim Essen so, wobei es ihm hier die cross-over-Küche besonders angetan hat.

Richtige Entspannung ist bei ihm kaum angesagt. „Eigentlich bin ich nie richtig weg“, so der zweifache Familienvater, „denn im Hintergrund wabert der Weinbau bei mir immer mit.“

Weingut

Philipp Kuhn *Laumersheim, Pfalz*

Landwirtschaftliche Gemischtbetriebe haben Tradition in der Pfalz. So auch bei den Kuhns. Philipp Kuhn Senior spezialisierte sich in den fünfziger Jahren auf den Weinbau und begann mit 8 ha Rebflächen seine Weine abzufüllen. Heute werden 22 ha bewirtschaftet, je zur Hälfte mit roten und weißen Rebsorten. Fast alle Weine werden trocken ausgebaut, mit Ausnahme der Edelsüßen, die es nur in besonders geeigneten Jahren gibt.

Nicht nur die mit vielen Preisen ausgezeichneten Weine von Philipp Kuhn sind geradlinig, auch seine hauseigene Klassifizierung. Alle trockenen Weine haben keine Prädikate, die stehen nur noch auf den Etiketten der Süßweine. Diese Einteilung vereinfacht das doch sehr komplizierte deutsche Weinrecht und orientiert sich weniger nach dem Zuckergehalt als nach dem Menge-Güte-Gesetz. Denn, so meint Philipp Kuhn: „Weniger Masse ergibt mehr Klasse."

Die Klassifizierung baut auf den Gutsweinen, Alltagsweinen für Anspruchsvolle, die das regionale Terroir widerspiegeln, auf. Darüber liegen die Premium- (Ursprungs-) Weine aus klassifizierten Lagen mit weniger als 60 hl pro Hektar und schließlich die Großen Gewächse und einige fruchtsüße Prädikatsweine (unter 45 hl pro Hektar).

Seine vorausschauenden Veränderungen im Weingut wie beispielsweise die Pflanzung von Spätburgunder in der besten Laumersheimer Lage, im Kirschgarten, oder die Bewahrung der etwa 50 Jahre alten Riesling-Lagen geben dem Erfolg des Pfälzer Weintalentes recht.

Laumersheimer Steinbuckel

Restaurant · Hotel

Alte Pfarrey *Neuleiningen, Pfalz*

Unbedingt zu Fuß sollte man das romantische Städtchen Neuleiningen betreten, wenn man das ehemalige Pfarrhaus mit seinen schönen Erkern und Türmchen aufsucht. Denn die gepflasterten Sträßchen sind eng, gehen auf und ab, der Topografie folgend. Durch einen Torbogen und den mit Blumen geschmückten Innenhof gelangt man in das geschmackvoll eingerichtete Restaurant. Aus dem Wintergarten und der davor liegenden Terrasse eröffnet sich ein herrlicher Ausblick auf die alte Stadtmauer und die Umgebung.

Die Sterneküche von Silvio Lange, die er selbst als klassisch-mediterran bezeichnet, offeriert neben den à la Carte Gerichten zwei wechselnde saisonale Menues, die auf Wunsch mit den korrespondierenden Weinen serviert werden. Die kann man sich aber auch ganz individuell aus der umfangreichen Weinkarte aussuchen. Voran Pfälzer Gewächse entlang der ganzen Weinstraße. Doch auch französische Spitzenweine und auch einige italienische können geordert werden.

Gerne gibt Silvio Lange seine Kochkenntnisse weiter. Fest terminierte Kochkurse mit wechselnden Themen oder, nach Absprache auf die Wünsche der Interessenten abgestimmte, sind möglich.

Für die Freunde der Küche von Silvio Lange stehen speziell an Wochenenden und Feiertagen die individuell eingerichteten Zimmer zur Verfügung.

Ganz gleich, ob man einen Tisch oder ein Zimmer in der alten Pfarrey reservieren möchte, beides geht zeitgemäß auch online.

Gericht:
Lammrücken unter der Olivenkruste mit zweierlei Bohnen

Silvio Lange

Heimisch sei er hier geworden, sagt der Wahlpfälzer, der aus Mecklenburg-Vorpommern stammt. Seit 2007 selbständiger Gastronom, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, war er zuvor schon Küchenchef in der Alten Pfarrey. Und neben anderen Stationen in deutschen Spitzenrestaurants kochte er in der „Kanne" in Deidesheim, ebenfalls auf Pfälzer Terrain.

Den Entschluss, am Herd zu stehen, fasste er schon als Jugendlicher: „Als ich Johann Lafer im Fernsehen sah, wusste ich, das will ich auch machen," erinnert er sich. Auf seinem kontinuierlichen Weg begleitet ihn sein Berufsmotto, das von Rosenthal stammt: „Wer aufhört besser zu werden, hört auf, gut zu sein."

Silvio Langes Gerichte sind klassisch-mediterran. Viele Zutaten dazu findet er in der näheren Umgebung, auch die frischen Gemüse, die er liebt. „Nur ist es sehr schwierig, damit alleine auf Sterne-Niveau zu kochen." Das Fleisch, das aus dem Lande kommt, ist seine zweite Passion. Das kombiniert er gerne auch mit einem Pfälzer Roten. Doch, so findet er, „sollte man auch die gehaltvollen Weißen mehr propagieren, denn die können dazu gut mithalten."

Gelegentlich lässt sich Silvio Lange von der Molekularküche inspirieren, „da sie zeigt, was man aus Lebensmitteln alles machen kann", und setzt sie akzentuiert bei seinen Kreationen ein.

Für Privates ist die Zeit knapp bemessen. Er entspannt sich in der Sauna und bei ausgiebigen Spaziergängen mit Gin, dem Hund der Familie. Natürlich auch bei Besuchen in den Restaurants der Kollegen, „das ist Weiterbildung pur", sagt er.

Weingut Philipp Kuhn

Großkarlbacher Straße 20
67229 Laumersheim
Telefon 06238 · 6 56
Telefax 06238 · 46 02
Home www.weingut-philipp-kuhn.de
Mail info@weingut-philipp-kuhn.de

Rebfläche: 22 Hektar
Jahresproduktion: 160.000 Flaschen
Beste Lagen:
Laumersheimer Kirschgarten und Steinbuckel,
Großkarlbacher Burgweg
Rebsorten:
25% Spätburgunder und Cabernet Sauvignon,
25% andere rote Rebsorten,
25% weiße Burgundersorten und Chardonnay,
25% Riesling,
Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Alte Pfarrey

Restaurant & Hotel

Untergasse 54

67271 Neuleiningen

Telefon 06359 · 8 60 66

Telefax 06359 · 8 60 60

Home www.altepfarrey.de

Mail info@altepfarrey.de

Februar 2011

Février February

Elbling

FEBRUAR 2011 FÉVRIER FEBRUARY

1 Dienstag
Mardi
Tuesday

2 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
5

3 Donnerstag
Jeudi
Thursday

4 Freitag
Vendredi
Friday

5 Samstag
Samedi
Saturday

6 Sonntag
Dimanche
Sunday

7 Montag
Lundi
Monday

8 Dienstag
Mardi
Tuesday

9 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
6

10 Donnerstag
Jeudi
Thursday

11 Freitag
Vendredi
Friday

12 Samstag
Samedi
Saturday

13 Sonntag
Dimanche
Sunday

14 Montag
Lundi
Monday
Valentinstag

15 Dienstag
Mardi
Tuesday

16 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
7

17 Donnerstag
Jeudi
Thursday

18 Freitag
Vendredi
Friday

19 Samstag
Samedi
Saturday

20 Sonntag
Dimanche
Sunday

21 Montag
Lundi
Monday

22 Dienstag
Mardi
Tuesday

23 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
8

24 Donnerstag
Jeudi
Thursday

25 Freitag
Vendredi
Friday

26 Samstag
Samedi
Saturday

27 Sonntag
Dimanche
Sunday

28 Montag
Lundi
Monday

Elbling

Diese Rebsorte, eine der ältesten kultivierten Weißweinreben Europas, erlebte wie keine andere im Laufe der Jahrhunderte viele Höhen und Tiefen. Die Winzer an der Obermosel verweisen auf eine 2000jährige Anbautradition. Im Mittelalter, als an die Landesfürsten der Zehntwein abgegeben werden musste, versuchten die Winzer die hohen Abschöpfungen ihrer Ernten dadurch zu mildern, indem sie diese reich tragende Sorte bevorzugt ablieferten und die besseren im eigenen Keller ausbauten. Das führte zu harschen Reaktionen der Landesherren und wurde oft mit Anbauverboten beantwortet. Als die Winzer Ende des 19. Jahrhunderts vom „Gemischten Satz" (5 bis 10 Rebsorten im Weinberg, die gleichzeitig geerntet wurden) auf den „Reinen Satz" übergingen, schrumpfte die Verbreitung auf wenige Rückzugsgebiete in Deutschland, überwiegend an Mosel-Saar-Ruwer. Heute ist das „Allerweltskind" Elbling zur Besonderheit geworden.

Der Elbling wird auch gerne als Sektgrundwein verwendet. Der Rote Elbling mit vergleichbaren Eigenschaften bringt einen extraktreichen, lachsfarbenen Sekt hervor. Das begrenzte Angebot macht die Rebsorte zur Rarität.

Carina Curman

Als sie 2000 in Neustadt an der Weinstraße zur 52. Deutschen Weinkönigin gewählt wurde, hieß die heute zweifache Mutter noch Carina Dostert. Inzwischen hat sich viel verändert. Die damalige Weinbaustudentin hat seit 2004 ihr Diplom in der Tasche und arbeitet mit Ihrem Mann Walter in dem von den Eltern übernommenen Betrieb. Eine große Herausforderung. Neben der Aufgabe als Mutter ist sie im familiären Weingut für den Weinausbau und Marketing sowie für den Service in der Gastronomie verantwortlich.

„Der Beruf des Winzers gibt mir sehr viel. Aufgewachsen im elterlichen Weingut, war für mich klar, dass ich das mache", sagt sie. Und: „Es ist faszinierend, in der Natur zu arbeiten und mich jedes Jahr auf eine neue Situation einzustellen", schwärmt sie. Ihre besondere Aufmerksamkeit widmet sie dem Elbling, der Hauptrebsorte im Weingut. Sie schätzt besonders beim weißen die ehrliche, unkomplizierte Art und die erfrischende Säure und beim roten die ausgeprägten Fruchttöne.

Als Winzerin und Gastronomin liegt ihr die Harmonie von Speisen und Wein besonders am Herzen. „Der Wein soll die Speise und umgekehrt die Speise den Wein fördern und zu einem harmonischen Geschmackserlebnis zusammenführen." Wenn das gelingt, „ein Traum", sagt sie.

Dass sie am liebsten nach Österreich in Urlaub fährt, liegt nicht nur daran, dass ihr Mann aus der Steiermark stammt und sie mit ihm dort gerne Ski fährt. Dort hatte sie als junge Studentin ein Praxissemester im Familien-Weingut Erich und Walter Polz gemacht. Deren tolles Miteinander und gegenseitige Wertschätzung ist für sie noch heute berufliches Vorbild.

Weingut

Matthias Dostert *Nittel*

Mit ihrem Vater Matthias Dostert führt Carina Curman das 15 ha große Weingut, das sich zu Beginn der 80er Jahre aus einem landwirtschaftlichen Mischbetrieb entwickelte. Schon in dieser Zeit begannen die Dosterts mit der Versektung von Weinen, die mittlerweile fast 40% ausmacht. Carina teilt sich mit ihrem Vater die Verantwortung im Keller, „langjährige Erfahrung einerseits und neue Impulse andererseits", wie sie sagen.

Auf den Mosel-Hanglagen, unter dem Nitteler Kalkfelsen gelegen und nur wenige Meter von der luxemburgischen Grenze entfernt, werden sieben Rebsorten angebaut. Dabei haben sie sich besonders dem hier verbreiteten Elbling gewidmet. Seit dem Jahre 2003 gibt es im Weingut die klassische Rebsorte der Mosel, den Riesling. Hier im südlichen Flusstal auf den Kalkböden ein „Exot." Ebenfalls im Portfolio sind Weiß-, Grau- und Spätburgunder.

Besonders gefreut haben sich Vater und Tochter über die Auszeichnung des Gault Millau mit einer Traube. „Gerne verleihen wir für die stimmige Kollektion die erste Traube", heißt es da. Dieses Lob, und auch das von Eichelmann, ist für sie zugleich Ansporn. Und so ist auf der Homepage des Weingutes zu lesen: „Unser Ziel ist es, naturnah und mit möglichst wenig Einsatz von Technik, ehrliche Weine mit Herkunft zu erzeugen und stetig an der Qualitätsschraube zu drehen."

Ebenfalls in Sachen Wein ist Carina Curmann in der Jungwinzervereinigung „Junger Süden", im Elbling-Verein und bei Vinissima aktiv.

Nitteler Leiterchen

Restaurant · Gästehaus · Kochschule

Culinarium *Nittel, Mosel Saar Ruwer*

Die Curmans haben aus der alten Weinstube, in der vormals nur rustikale Speisen serviert wurden, ein „Restaurant im kleinen Stil" gemacht. Ohne die typischen regionalen Gerichte außer Acht zu lassen, erweiterten sie die Auswahl. Es sind saisonale Produkte, mit denen alle Speisen frisch zubereitet werden. Daher ist auch die Karte übersichtlich. Das Angebot wechselt zwischen mediterraner, asiatischer und heimischer Küche. Dazu gehört zum Beispiel als Klassiker eine deftige Winzersülze mit Bratkartoffeln, die saisonale Empfehlung Tomatenrisotto mit gebratenen Riesengarnelen oder das wechselnde Mehrgänge-Menue. Die Weinkarte beschränkt sich auf Weine, Sekte und Edelbrände aus dem eigenen Weingut, die der Gast glasweise genießen kann.

Das Restaurant ist aber nur ein Teil des gastronomischen Gesamtangebotes vom Culinarium. Das Gästehaus, nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt, bietet Einzel- und Doppelzimmer sowie eine Suite und einen Seminarraum, der mit modernster Technik ausgestattet ist. Der kleine Wellnesbereich mit Sauna steht allen Gästen des „Schlafgutes" zur Verfügung.

In der Kochschule Culinarium „Genussakademie" haben Hobbyköche und solche, die es werden wollen die Möglichkeit, Walter Curman und seinem Team sowie namhaften Profiköchen über die Schulter zu schauen.

Obwohl das Konzept noch sehr jung ist, konnte das Team schon einige Auszeichnungen einfahren: es kam unter die besten 20 Landgasthöfe in Rheinland Pfalz, wurde in den Kreis der Tafelrunde – die guten Landrestaurants – aufgenommen und bekam vom Schlemmeratlas auf Anhieb zweieinhalb Bestecke.

Gericht: Duett von Erdnuss und Limette

Walter Curman

Schon als Knirps wandelte er zwischen Kesseln und großen Töpfen. Das war in der Internatsküche, in der seine Mutter kochte. Davon inspiriert, wollte er die Gastronomie kennen lernen, aus seiner damaligen Sicht „das Ausland erobern" und „etwas von der Welt sehen." Nach der Lehre und einigen Jahren als Küchenchef in seiner Heimat Österreich erhielt er dort 1996 den Titel des jüngsten Küchenmeisters des Landes. Bevor er sich 2003 selbständig machte, leitete er fünf Jahre Johann Lafers Kochschule. Mit seiner Frau Carina betreibt er seit 2006 das „Culinarium" in deren Heimatgemeinde Nittel.

Die Gerichte aus seiner Küche bezeichnet er als „international-mediterran und leicht." Sie stehen im Einklang mit seinem Berufs- und Lebensmotto „Genuss leben – und erleben." Sein persönlicher Favorit auf dem Teller kommt aus seiner Heimat: Wiener Schnitzel mit steierischem Kartoffelsalat in Kürbiskernöl.

Durch seine Arbeit an der Mosel und die Familie ist der Mann aus der Steiermark dort wirklich angekommen: er schätzt die Gegend sehr. „Nittel ist zwar touristisch nicht überlaufen, aber für die Einheimischen sehr lebenswert", meint er. In seiner Küche und im Restaurant spielt der Elbling eine wichtige Rolle. „Er ist leicht und spritzig und passt sehr gut zu leichten Speisen, der Rosé-Sekt auch zu einem Dessert."

Walter Curmans berufliches Vorbild ist sein früherer Chef Johann Lafer, der, wie er sagt, „die Gabe hat, vieles unter einen Hut zu bringen." Auch Walter Curman ist sehr stark eingespannt. Erholung findet er mit körperlicher Arbeit im Garten, beim Joggen oder bei einem Glas Wein.

Weingut Matthias Dostert

Weinstraße 5
54453 Nittel
Telefon 06584 · 91 45 0
Telefax 06584 · 91 45 26
Home www.weingutdostert.de
Mail info@weingutdostert.de

Rebfläche: 15 Hektar
Jahresproduktion: 180.000 Flaschen
Beste Lage:
Nitteler Leiterchen
Rebsorten:
75 % Elbling, 10% Grauburgunder, 5 % Weißburgunder
5 % Spätburgunder und 5 % Riesling

Culinarium

Restaurant · Gästehaus · Kochschule

Weinstraße 5

54453 Nittel

Telefon 06584 · 91 45 0

Telefax 06584 · 91 45 26

Home www.culinarium-nittel.de

Mail info@culinarium-nittel.de

ESSEN WEIN KULTUR

2011

KALENDER

REZEPTE

Gerichte

1 **Lammrücken unter der Olivenkruste** mit zweierlei Bohnen
Silvio Lange, Restaurant „Alte Pfarrey“, Neuleiningen, Pfalz

2 **Duett von Erdnuss und Limette**
Walter Curman, „Culinarium Nittel“, Nittel, Mosel Saar Ruwer

3 **Gewürztraminercreme** mit blauen Trauben und Ziegenkäse
Silvio Tugyi und Silvia Seitz, „Theater-Restaurant“ Comedy Hall, Darmstadt

4 **Roulade vom Charolais-Weiderind & Bunte Bentheimer Freilandschwein**
aus dem Falkenhof mit glasiertem Chicorée und Kartoffelkuchen
Franz Keller jr., „Die Adlerwirtschaft“, Eltville-Hattenheim, Rheingau

5 **Merlot-Schokoladenkuchen** mit Holunderblütensorbet
Sébastien Loison, „Sébastien-Catering“, Geisenheim, Rheingau

6 **Wagyu / Feld / Wiese**
Sebastian Kauper, Restaurant „Kaupers Kapellenhof“, Selzen, Rheinhessen

7 **Schokoladenbiskuit** mit Himbeeren und Vanilleeis
Wigbert Weck, „Hermannshöhle-Restaurant Weck“, Niederhausen, Nahe

8 **Dreierlei Paprika und Artischocken** in Orangenblütenessig mariniert mit gebratenen Jakobsmuscheln
Holger Jacobs, Restaurant „Freinsheimer Hof“, Freinsheim, Pfalz

9 **Zuchthirschtatar mit Gänsestopfleber** auf Brotchip mit Cranberries und schwarzen Nüssen
Philipp und Peter Stein, Restaurant „Steins Traube“, Mainz-Finthen, Rheinhessen

10 **Roulade vom heimischen Bachsaibling und Mainzander** mit Petersilien-Graupen-Salat
Franz Frankenberger, „Best Western Premier Hotel Rebstock“, Würzburg, Franken

11 **Eifler Reh mit Kruste von schwarzem Senf**, Pfifferlingschnitte, Spitzkohl und weißer Pfefferschaum
Hans Stefan Steinheuer, Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr Heppingen, Ahr

12 **Geschmorte Kalbsbäckchen** an Trollinger-Sauce
Otto Vogelmann, Klinik Löwenstein, „GeißhölzleCasino“, Löwenstein, Württemberg