2012

MITTELRHEIN
NAHE RHEINGAU
RHEINHESSEN

ESSEN WEIN KULTUR

MITTELRHEIN

Weingut Toni Jost, Bacharach • **Hotel & Restaurant „Zum Turm“,** Kaub

NAHE

Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen • **BollAnts im Park – „Passione Rossa“,** Bad Sobernheim

RHEINGAU

Weingut Carl Ehrhard, Rüdesheim **„Brühls Hotel Trapp – Christels Entenstube“,** Rüdesheim

RHEINHESSEN

Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim-Dalsheim • **Restaurant „Historisches Eck“,** Regensburg

MITTELRHEIN

Weingut Didinger, Ostespai • **Hotel & Restaurant „Zwei Mohren“,** Assmannshausen

NAHE

Weingut Dönnhoff, Oberhausen • **Langendorfs Landgasthof „Zur Traube“,** Meddersheim

---

Weingut Schloss Vollrads und **Gastronomie im Schloss,** Oestrich-Winkel

Weingut Kruger-Rumpf und **Weinstube,** Münster-Sarmsheim

Weingut Ratzenberger, Bacharach • **Romantik Hotel „Schloss Rheinfels“,** Sankt Goar

Weingut Dr. Crusius, Traisen • **„Harry's Restaurant“,** Traben-Trabach

Weingut Sohns, Geisenheim • **Hotel „Seelust“,** Cuxhaven

Fleischer Weingut der Stadt Mainz, Mainz-Hechtsheim • **Restaurant „Pearl“,** Frankfurt

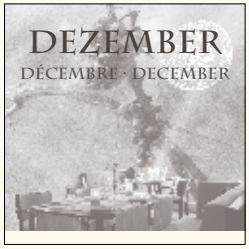
RHEINGAU

NAHE

MITTELRHEIN

NAHE

RHEINGAU



RHEINHESSEN

Nahe beieinander

Dort, wo der Rhein zum zweiten Mal während seines Laufes die Richtung ändert, diesmal von Südosten nach Nordwesten, und die Nahe in den europäischen Strom mündet, sind die vier Weinanbaugebiete Mittelrhein, Rheinhessen, Rheingau und Nahe sich am nächsten.

Getrennt durch den Rhein, liegen sich Deutschlands größtes Weinanbaugebiet Rheinhessen mit rund 26.000 Hektar und der Rheingau, drittgrößter der Runde mit rund 3.200 Hektar, gegenüber. Rheinhessen und Nahe (rund 4.200 ha groß) werden nicht, wie oft angenommen, durch die Nahe getrennt, sondern stoßen Parzelle an Parzelle unweit von Biebesheim aneinander. Die Rebflächen des mit rund 465 Hektar kleinsten Weinanbaugebietes Mittelrhein liegen beiderseits des Rheins und grenzen am rechten Flussufer an den Rheingau.

Der Riesling ist bei den Weißweinen außer in Rheinhessen – hier ist es der Müller-Thurgau – am meisten verbreitet. Bei den roten Trauben herrschen in Rheinhessen und an der Nahe der Dornfelder, im Rheingau und am Mittelrhein der Spätburgunder vor.

Von den Größenverhältnissen her sind zwar die Unterschiede gewaltig, passen doch die Rebflächen des Mittelrheines fast sechzigmal in die rheinhessischen. Doch von der Qualität der Weine sind alle „nahe beieinander“. In Kombination mit den Speisen der befreundeten Köche der Winzer: ein Hochgenuss! Alles das ist eine Reise wert, um sich im Herzen Deutschlands kulinarisch verwöhnen zu lassen.

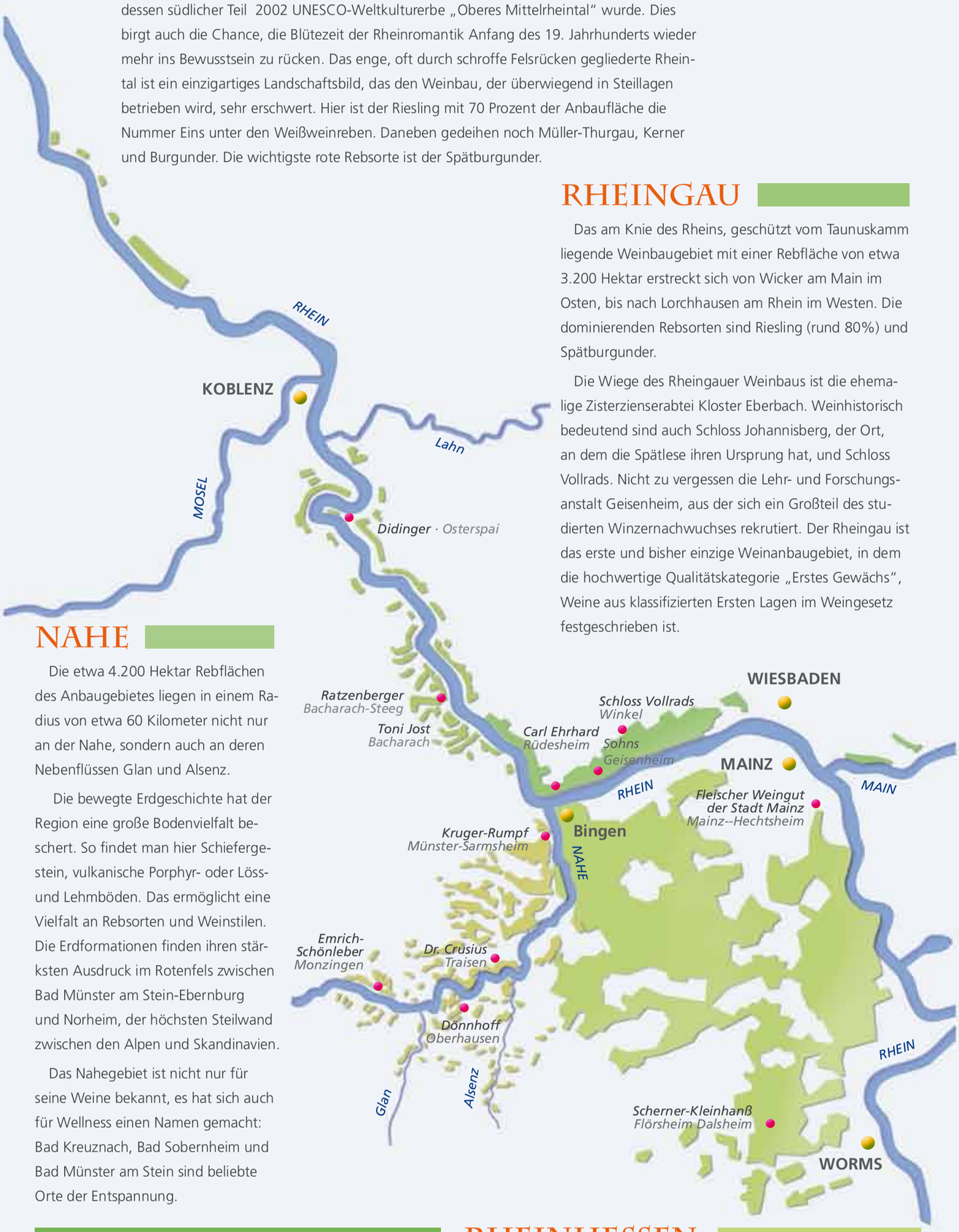
MITTELRHEIN

Mit rund 465 Hektar das drittkleinste deutsche Anbaugebiet. Seine Weinberge erstrecken sich über mehr als 100 Kilometer hinter Bingen rheinabwärts bis vor die Tore Bonns. Das Gebiet entlang des Rheins repräsentiert ein besonders schönes Stück deutscher Landschaft, dessen südlicher Teil 2002 UNESCO-Weltkulturerbe „Oberes Mittelrheintal“ wurde. Dies birgt auch die Chance, die Blütezeit der Rheinromantik Anfang des 19. Jahrhunderts wieder mehr ins Bewusstsein zu rücken. Das enge, oft durch schroffe Felsrücken gegliederte Rheintal ist ein einzigartiges Landschaftsbild, das den Weinbau, der überwiegend in Steillagen betrieben wird, sehr erschwert. Hier ist der Riesling mit 70 Prozent der Anbaufläche die Nummer Eins unter den Weißweinreben. Daneben gedeihen noch Müller-Thurgau, Kerner und Burgunder. Die wichtigste rote Rebsorte ist der Spätburgunder.

RHEINGAU

Das am Knie des Rheins, geschützt vom Taunuskamm liegende Weinbaugebiet mit einer Rebfläche von etwa 3.200 Hektar erstreckt sich von Wicker am Main im Osten, bis nach Lorchhausen am Rhein im Westen. Die dominierenden Rebsorten sind Riesling (rund 80%) und Spätburgunder.

Die Wiege des Rheingauer Weinbaus ist die ehemalige Zisterzienserabtei Kloster Eberbach. Weinhistorisch bedeutend sind auch Schloss Johannisberg, der Ort, an dem die Spätlese ihren Ursprung hat, und Schloss Vollrads. Nicht zu vergessen die Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, aus der sich ein Großteil des studierten Winzernachwuchses rekrutiert. Der Rheingau ist das erste und bisher einzige Weinanbaugebiet, in dem die hochwertige Qualitätskategorie „Erstes Gewächs“, Weine aus klassifizierten Ersten Lagen im Weingesetz festgeschrieben ist.



NAHE

Die etwa 4.200 Hektar Rebflächen des Anbaugebietes liegen in einem Radius von etwa 60 Kilometer nicht nur an der Nahe, sondern auch an deren Nebenflüssen Glan und Alsenz.

Die bewegte Erdgeschichte hat der Region eine große Bodenvielfalt beschert. So findet man hier Schiefergestein, vulkanische Porphyr- oder Löss- und Lehmböden. Das ermöglicht eine Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen. Die Erdformationen finden ihren stärksten Ausdruck im Rotenfels zwischen Bad Münster am Stein-Ebernburg und Norheim, der höchsten Steilwand zwischen den Alpen und Skandinavien.

Das Nahegebiet ist nicht nur für seine Weine bekannt, es hat sich auch für Wellness einen Namen gemacht: Bad Kreuznach, Bad Sobernheim und Bad Münster am Stein sind beliebte Orte der Entspannung.

Die Koch-Partner der Winzer:

Mittelrhein:
Didinger – Hotel „Zwei Mohren“, Assmannshausen
Ratzenberger – Romantik Hotel „Schloss Rheinfels“, Sankt Goar
Toni Jost – Hotel & Restaurant „Zum Turm“, Kaub

Nahe:
Dr. Crusius – „Harry’s Restaurant“, Traben-Trabach
Dönnhoff – Langendorf’s „Zur Traube“, Meddersheim
Emrich-Schönleber – BollAnt’s im Park, Bad Sobernheim
Kruger-Rumpf – „Weinstube“ im Weingut, Münster-Sarmsheim

Rheinhessen:
Fleischer Weingut der Stadt Mainz – „Pearl“, Frankfurt am Main
Scherner-Kleinhanß – „Historisches Eck“, Regensburg

Rheingau:
Carl Ehrhard – Brühl’s Hotel Trapp, Rüdesheim
Schloss Vollrads – „Gastronomie im Schloss“, Schloss Vollrads
Sohns – „Hotel Seelust“, Cuxhaven

RHEINHESSEN

ist mit über 26.000 Hektar Rebfläche das größte Weinanbaugebiet Deutschlands. Es erstreckt sich von der linken Rheinseite zwischen Worms und Bingen bis zur Nahe und grenzt im Süden an das Weinanbaugebiet Pfalz. Wegen seiner typischen Erdformationen nennt man Rheinhessen auch „das Land der tausend Hügel.“ Die rheinhessischen Winzer bieten eine Sortenvielfalt, die für jeden Weinfreund den richtigen Wein seines Geschmacks bereit hält. Allein über fünfzig weiße und etwa zwei Dutzend rote zugelassene Rebsorten werden hier angebaut. Die drei verbreitetsten weißen Rebsorten sind Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner, bei den roten sind es Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder. Seit Ende der neunziger Jahre hat Rheinhessen eine rasante Entwicklung in Richtung der deutschen Spitzenerzeuger vollzogen. Die neue Winzergeneration setzt konsequent auf Klasse statt auf Masse, dazu noch in einer bisher nicht da gewesenen Breite.

IMPRESSUM

Herausgeber:

ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel

Telefon 06723 · 47 26 · Telefax 06723 · 77 63

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:

Münster druck design GmbH, D-65375 Oestrich-Winkel
www.muenster-druck-design.de

1 JANUAR 2012

JANVIER · JANUARY

WEINGUT TONI JOST - HAHNENHOF

Das Weingut, das seit 180 Jahren von der Familie betrieben wird, liegt in der romantischen Altstadt von Bacharach. 1973 übernahm es Peter Jost von seinem Vater Toni und seit Sommer 2009 ist seine Tochter Cecilia, die mittlere von drei Töchtern, mit im Betrieb. Peter Jost ist einer der Vorreiter des Anbaus hochwertiger Weine am Mittelrhein, und so gehört auch das Weingut in die Spitzenreihe bei den Bewertungen in den einschlägigen Weinführern.

Das besondere am Weingut Jost ist, dass etwa ein Drittel der 15 Hektar Rebflächen im Weinbaugebiet Rheingau, in den Gemarkungen Walluf und Martinsthal, liegen. Sehr viel Aufmerksamkeit widmen sie ihrer Spitzenlage Bacharacher Hahn mit einer Hangneigung von etwa fünfzig bis siebzig Prozent, in der auch „Große Gewächse" erzeugt werden. Zu allen Zeiten hat sich die Familie darauf konzentriert, dort Flächen zu erwerben. Heute befindet sich der Bacharacher Hahn fast im Alleinbesitz des Weingutes, der auch dem Hahnenhof seinen Namen gab. Den schönsten Blick darauf hat man vom rechtsrheinischen Ufer aus.

Vater und Tochter entscheiden alles gemeinsam, jedoch ist jeder für seinen Teil verantwortlich: Peter Jost ist der Chef im Keller, Cecilia für Ausbildung, Export, Weinproben und die Rotweine verantwortlich. In den Weinbergen arbeitet sie besonders gerne: „Ich habe während des Jahres weit über ein Dutzend Mal Kontakt mit meinen Rebstöcken und verfolge die Entwicklung wie bei einem Kind. Ich kenne sie alle persönlich." Dort sehen die beiden auch das Potential für ihre Weine. „Die Arbeit im Keller ist dann nur noch geprägt von dem Bemühen, alles an Charakter und Einzigartigkeit zu bewahren, was dort herangewachsen ist", betonen sie.

Bacharacher Hahn

2	Montag Lundi · Monday	3	Dienstag Mardi · Tuesday	4	Mittwoch Mercredi · Wednesday	5	Donnerstag Jeudi · Thursday	6	Freitag Vendredi · Friday	7	Samstag Samedi · Saturday	**8**	**Sonntag** Dimanche · Sunday
						1. Woche		Heilige Drei Könige					

CECILIA JOST

Sie ist nach Beendigung ihres Weinbaustudiums in Geisenheim 2009 in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Eigentlich stand nach dem Abitur ein Archäologiestudium auf dem Plan. Nach Praktika bei Weingütern in der Ortenau und am Kaiserstuhl entschied sie sich dann doch für den Weinbau.

Zum Riesling hat sie ein besonderes Verhältnis und erzählt: „Als ich in Neuseeland war, wohnte ich mitten in den Weinbergen. Nachdem mich nach einiger Zeit doch das Heimweh befiel, aß ich eine Rieslingtraube und fühlte mich anschließend wie zu Hause."

Der Mittelrhein, sagt sie, sei faszinierend: „Wenn man von einem Boot aus die Landschaft, die Burgen und auch die Steillagen sieht, atmet man gleichzeitig auch Geschichte ein. Das alles hebt, auch wenn wir mit modernen Mitteln arbeiten, die beschwerliche Arbeit im Weinberg wieder auf."

Cecilia Jost ist eine der jungen Winzerinnen, die immer auf der Suche ist, dazuzulernen. Sie hält sich ständig in Geisenheim auf dem laufenden und pflegt den Kontakt mit den Studienkollegen, die jetzt weit verstreut in anderen Betrieben arbeiten. Davor macht sie selbst im Urlaub nicht Halt: „Weg und Wein", heißt da ihre Devise. Deshalb bildet sie auch gerne aus, denn von den Lehrlingen und Praktikanten wird sie gefordert und profitiert auch von deren unkonventionellen Ideen.

Zum Thema Essen und Wein meint sie: „Ich mache den Wein nicht, damit er zum Essen passt, denn die Harmonie im Wein ist mir genau so wichtig wie der Einklang des Weines mit den Speisen. Der Riesling in seinen vielen Facetten ist dafür sehr individuell einsetzbar", ergänzt sie.

HARALD KUTSCHE

ist im Westerwald geboren. Seine Kochlehre absolvierte er in Lahnstein am Rhein. Er ist in einem selbstvermarktenden bäuerlichen Betrieb mit eigener Hausschlachtung aufgewachsen. Der Wunsch nach Selbständigkeit, gepaart mit der Leidenschaft für gutes Essen führten ihn zwangsläufig zum Kochberuf.

Nach Stationen in Deutschland und in der Schweiz ging 1993 sein Wunsch, einen eigenen Betrieb zu führen, mit dem Kauf des Hotels „Zum Turm“ in Kaub in Erfüllung. Die schweißtreibende Arbeit am Herd meistert er mit seiner ihm gegebenen positiven Einstellung und dem Motto: „R(h)eine Lebensfreude/Genuss am Fluss“. Nach seinem Lieblingsgericht gefragt, sagt er humorvoll und verschmitzt: „am liebsten das, was ich nicht selbst zubereiten muss“. Das war zum Beispiel die grandiose Kartoffelsuppe der Oma. In Harald Kutsches Küche wird alles in handwerklicher Manier selbst hergestellt, auch die Nudeln. „Ich koche am liebsten einfache Sachen auf hohem Niveau“, sagt er, „und alles wird à la minute zubereitet.“

Er und seine Familie sind hier am Mittelrhein heimisch geworden. „Es gibt hier viel fürs Auge, die Weinberge, Burgen und nicht zuletzt die Weine“, bekennt er. Besonders die Rieslinge des Mittelrheins haben es ihm angetan, wobei er aber andere Rebsorten nicht verachtet. Auch die Gäste schätzen die Weine aus der Region. Harald Kutsche verwendet sie auch für die Zubereitung seiner Gerichte und sagt: „Ich versuche den Geschmack der Gerichte in Harmonie mit den Weinen zum Gast zu bringen.

Eckart Witzigmann und Harald Wohlfahrt sind für ihn große Vorbilder, während er sich von der Molekularküche nur Inspirationen holt. „Diese Art des Kochens ist in meiner Küche nur bedingt umsetzbar“, meint er.

Salmfilet, frisch aus dem Rebholzrauch, mit Chutney von Winterapfel, glasiertes Marktgemüse und hausgemachte Nudeln · Weinempfehlung: 2006 Bacharacher Hahn Riesling „Großes Gewächs"

23 Montag Lundi · Monday	24 Dienstag Mardi · Tuesday	25 Mittwoch Mercredi · Wednesday	26 Donnerstag Jeudi · Thursday	27 Freitag Vendredi · Friday	28 Samstag Samedi · Saturday	29 **Sonntag** Dimanche · Sunday
			4. Woche			

HOTEL & RESTAURANT „ZUM TURM“

Der im 13. Jahrhundert erbaute, weit sichtbare ehemalige Mainzer Torturm gab dem Hotel nicht nur seinen Namen, er ist auch die Attraktion des Hotels. Wer dort übernachtet, hat zugleich den Service eines Hotels wie auch die Freiheiten eines Turmwärters. Besonders von der Suite im dritten Stock bietet sich ein herrlicher Blick ins Mittelrheintal und auf die vorbeifahrenden Schiffe. Familie Kutsche hat den Turm 2008 renoviert und auf drei Etagen liebevoll neu eingerichtet. Egal ob der Gast im Turm oder im Hotel übernachtet oder im nostalgisch eingerichteten Restaurant speist, die angenehme familiäre Atmosphäre ist überall spürbar.

Auch im Restaurant geht es sehr individuell zu. Dafür sorgt nicht nur die klein gehaltene, saisonal wechselnde Speisenkarte, sondern auch der herzliche Service von Mario Sereno. Harald Kutsche geht auch gerne auf die Wünsche seiner Gäste ein und zaubert dann ein Gericht oder Menue aus den Zutaten, die er gerade zur Verfügung hat. „Es macht Spaß, für Gäste zu kochen, die gutes Essen zu schätzen wissen und die nötige Muße dafür mitbringen“, sagt er und ergänzt: „Deshalb ist meine Küche ‚Convenience freie Zone‘. Bei mir wird alles von Hand gemacht.“ Selbstverständlich gibt es auch eine Speisenkarte für Vegetarier, für die er genauso kreativ kocht.

Auf der Weinkarte des Restaurants stehen zu zwei Dritteln Gewächse aus deutschen Anbaugebieten. Die meisten kommen vom Mittelrhein. Alle übrigen aus dem europäischen Ausland und aus Übersee.

2012

MITTELRHEIN
NAHERHEINGAU
RHEINHESSEN

ESSEN WEIN KULTUR

REZEPTE

GERICHTE

1 *Salmfilet, frisch aus dem Rebholzrauch,*
Chutney von Winterapfel, glasiertes Marktgemüse & hausgemachte Nudeln
Harald Kutsche, Hotel & Restaurant „Zum Turm“, Kaub am Rhein

2 *Joghurtgelee mit Zwetschgensorbet,*
Cranberrys auf schwarzen Nüssen, Esspapier und Zimtstreusel
Renato Manzi, BollAnt's im Park, „Passione Rossa“, Bad Sobernheim an der Nahe

3 *Entenbratwurst auf Riesling-Rahmkraut*
Kurt Brühl, Brühl's Hotel Trapp, „Christel's Entenstube“, Rüdesheim am Rhein

4 *Erbsen – NINON – mit Jakobsmuscheln und Champagner*
Anton Schmaus, Restaurant „Historisches Eck“, Regensburg an der Donau

5 *Maibockrücken im Pilzgelee*
Torsten Schambach, Hotel Restaurant „Zwei Mohren“, Assmannshausen am Rhein

6 *Bärlauch-Tomatenterrine mit Tatar und Bries vom Kalb auf Spargelsauce*
Herbert Langendorf, Langendorf's Landgasthof „Zur Traube“, Meddersheim

7 *Törtchen von der Kalamanzi Limone mit Muskat-Banane & Schokoladeneis*
Alexander Ehrgott, „Gutsrestaurant Schloss Vollrads“, Oestrich-Winkel

8 *Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Salat mit Weinbergspfirsichen*
Cornelia Rumpf, „Weinstube Kruger-Rumpf“, Münster-Sarmsheim

9 *Hunsrücker Damwildnüsschen in Wildkräuter-Haselnusspanade mit Mittelrhein – Sauerkirschsauce und feinem Gemüse*
Frank Aussem, Romantik Hotel „Schloss Rheinfels“, Sankt Goar

10 *Terrine von Gänsestopfleber mit Serrano-Schinken und Zwiebelkonfitüre*
Harry De Schepper, „Harry's Restaurant“, Traben-Trabach an der Mosel

11 *Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt*
unter der Kartoffelschuppe, mit Hummersauce & grünen Bohnenkernen
Jörg Hansen, „Hotel Seelust“, Cuxhaven-Duhnen

12 *Schokoladen-Strudel mit Rotweinbirnen*
Mirko Reeh, Restaurant „Pearl by Mirko Reeh“, Frankfurt am Main

Salmfilet, frisch aus dem Rebholzrauch,
Chutney von Winterapfel, glasiertes Marktgemüse & hausgemachte Nudeln

Harald Kutsche, Hotel & Restaurant „Zum Turm“, Kaub am Rhein

600 g frisches Salmfilet
(3-4 Filets)
Saft einer Limone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Olivenöl

Geräuchertes Salmfilet:

Darüber hinaus benötigen Sie einen hohen Topf mit Deckel, ein Kuchengitter, das in den Topf passt, und etwas Rebholz-Sägemehl (alternativ Buchenholzsägemehl). Die Lachsfilets mit Limonenabrieb und -saft beträufeln, mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Fischfilets auf das Kuchengitter legen. Etwa einen Esslöffel Sägemehl auf dem Topfboden verteilen. Das Kuchengitter mit den Fischfilets über das Sägemehl stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Topf stark erhitzen, bis das Räuchermehl zu klimmen beginnt. Die Temperatur etwas zurücknehmen und die Filets circa 15 Minuten bei geschlossenem Topf warm räuchern. Wegen der Rauchentwicklung die Ablufthaube auf die höchste Stufe stellen. (Alternative: Räucherboxen gibt es auch beim Anglerzubehör).

100 g Äpfel
(Jonagold oder Roter Boskop)
50 g Zucker, 0,2 l Weißwein
50 g frischen Ingwer
1 kleine Chilischote

Chutney vom Winterapfel:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen, in kleine Brunoise schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein aufgießen und auflösen. Die gewürfelten Äpfel mit dem Ingwer dazu geben und aufkochen. Nach Belieben mit etwas kleingeschnittener Chilischote aufpeppen.

250 g Weichweizenmehl
250 g Hartweizenmehl
15 g Salz
5 Eier
(Die Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden)

Hausgemachte Nudeln:

Um den Teig „al dente“ zu erhalten: 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl und Salz vermischen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier in der Mitte mit Hilfe einer Gabel gut mit dem Mehl vermischen. Den Nudelteig nun gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Nudelteig zu trocken, etwas Wasser beimengen, ist er zu weich, mit etwas Mehl andicken. Der Teig darf nicht an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Nudelteig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte. Den Nudelteig nochmals durchkneten. Circa eine Stunde mit einer Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu dünnen Teigplatten ausrollen. In kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser „al dente“ (bissfest) kochen und anrichten.

750 g Gemüse nach Wahl

Marktgemüse:

Die Gemüse putzen, mit Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. In der Pfanne mit flüssiger Butter, Zucker und Salz anschwenken.

Wein zum Gericht: 2006 Bacharacher Hahn Riesling „Großes Gewächs“, Weingut Toni Jost-Hahnenhof, Bacharach, Mittelrhein