

RHEINHESSEN Genießen



Herbst in Rheinhessen – Genuss vom Feinsten

Herbstzeit ist Erntezeit. Jetzt hat der Genuss wieder Saison, denn jetzt ernten die Bauern die Früchte auf den Feldern und die Winzer die Trauben für den neuen Weinjahrgang und die Auszeichnungen für ihre besten Weine.

Rheinhessen genießen heißt auch in diesem Jahr wieder die Einladung der Gastronomen, die für die Zeit vom **18. September bis 1. November 2020** zu ihrem Lieblingsprodukt aus der Region ein eigenes Gericht kreiert haben und dazu einen Klasse Wein aus Rheinhessen empfehlen



Regionalität ist Trumpf



In diesem Jahr, in dem viele Menschen ihre freie Zeit in heimischen Regionen verbringen, lädt **Rheinhessen genießen** alle Freunde des guten Geschmacks dazu ein, die vielfältige Weinregion am Rhein kulinarisch zu erkunden und kreative Kochkünste, leckere heimische Produkte und selbstverständlich hervorragende Weine aus Rheinhessen kennenzulernen.

Und weil sich immer neue Koalitionen aus Gastronomen, Erzeugern und Winzern bilden, verspricht der Genuss-Event auch in diesem Jahr wieder exzellente neue Entdeckungen bis hin zur Sternegastronomie.






Freuen Sie sich auf **Rheinhessen genießen** und entdecken Sie selbst, was die Region zu bieten hat.

ADAGIO IM ATRIUM Im Restaurant Adagio im Atrium serviert Restaurantleiter und Sommelier Oliver Habig in stilvollem Ambiente ein spannendes Gericht  **Gelbe Bete mit Bio-Ziegenfrischkäse, Graupen und Holunderblüte.**  Das Gemüse bezieht Carl Grünewald von Stein's Kräuter und Garten aus Mainz. Dazu schenkt Sommelier Habig einen  **2017er Riesling „Hipping“ trocken Grosses Gewächs vom Weingut Gunderloch aus Nackenheim** ein.
Flugplatzstraße 44 | 55126 Mainz | T. 06131 4910 | www.atrium-mainz.de



RESTAURANT BELLPEPPER IM HYATT REGENCY Im Gourmetrestaurant mit Blick auf den Rhein kocht Küchenchef Daniel Göhler  **Rhein Hessische Winzerroulade mit Selleriepüree, Kürbis aus dem Holzofen, Balsamico-Trauben-Jus und Wildkräutern.**  Die Kräuter bezieht er von Stein's Kräuter und Garten aus Mainz. Eine tolle Weinbegleitung ist der  **2011er Spätburgunder trocken vom Weingut J. Neus in Ingelheim**, der mit Aromen von Kirsche, Tannenzapfen und Fichtenholz daherkommt.
Templerstraße 6 | 55116 Mainz | T. 06131 7311537 | www.bellpepper.de



BENZOLIVER Inhaber Oliver Benz serviert in seinem Restaurant in Ober-Olm  **in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen auf Pastinakenpüree, Prinzessbohnen, Karotten und herbstlichen Pilzen.**  Das Gemüse liefert Stein's Kräuter und Garten aus Mainz, das Fleisch kommt von der Metzgerei Hamm aus Stackeden-Elshem. Dazu empfiehlt Benz einen  **2018er Elsheim Spätburgunder trocken vom Weingut Eppelmann aus Stackeden-Elshem.**
Lannerstraße 16a | 55270 Ober-Olm | T. 06136 9224414 | www.benzoliver.de



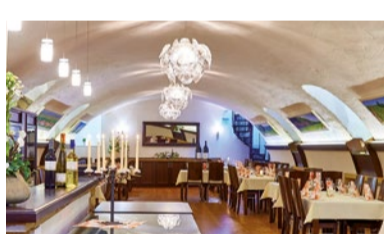
DAS CRASS In gemütlichem Ambiente kredenzt Küchenchef Michael Immoos  **Rehroulade mit Kürbis, Zwetschgen und Rosmarin-Kartoffelpuffern.**  Dafür verwendet er Gemüse von der Landwirtschaft Schuldt in Undenheim. Ins Glas kommt ein  **2015er Spätburgunder trocken Niersteiner Hölle aus dem Weingut Eckehart Gröhl in Weinsheim.**
Pariser Straße 129 | 55268 Nieder-Olm | T. 06136 814480 | www.dascrass.de



DAS NACK Im lässigen Interieur serviert Küchenchef Christoph Arenz  **Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf und buntem Gemüse.**  Bei Meerrettich und Gemüse vertraut Arenz auf Stein's Kräuter und Garten in Mainz. Dazu passt ein  **2017er Gundheimer Spätburgunder trocken vom Weingut Gutzler aus Gundheim.**
Pfarrstraße 13 | 55296 Gau-Bischofsheim | T. 06135 3043 | www.restaurant-nack.de



WEINRESTAURANT DOHLMÜHLE Küchenchef Rolf von der Heide bietet im eleganten Weingewölbe  **Lende und Schäufele vom Rommersheimer Schwein an Spätburgunder-Rosmarin-Soße, Haselnuss-Wirsing und Kartoffel-Speck-Knödel mit Bröselbutter** an.  Das Schweinefleisch stammt aus der Schweinezucht und Landmetzgerei Eichenhof in Wörrstadt-Rommersheim. Dazu passt ein  **2018er Merlot trocken vom Weingut Dohlmühle in Flonheim.**
An der Dohlmühle 1 | 55237 Flonheim | T. 06734 941010 | www.dohlmuehle.de



LANDHAUS DUBS Inmitten der Osthofener Weinberge präsentiert Küchenchef und Inhaber Wolfgang Dubs  **„Von unseren Rheinfischern“: Filet vom Altrheinlander auf Pastinakenmousseline und Sauvignon-Blanc-Soße.**  Der Fisch stammt aus der Fischerei Dieter Stitz in Lorsch. Dazu reicht er seinen Gästen in den modernen Restaurant-Räumen einen  **2019er Sauvignon Blanc trocken vom Weingut Weedenborn in Monzernheim.**
Am Mühlpfad 10 | 67574 Osthofen | T. 06242 9125205 | www.dubs.de



EPPARD IN DER 100GULDENMÜHLE In der historischen Mühle serviert Küchenchef Mario Ilardi  **marinierten rheinhessischen Spießbraten mit Handkäs-Fleischwurst-Füllung, dazu gibt es Rahmkraut und Kartoffelstampf.**  Das Kraut stammt von Stein's Kräuter und Garten in Mainz, die Kartoffeln von Bauer Hellmeister aus Gau-Algesheim. Ins Glas kommt ein  **2019er Weißburgunder trocken vom Weingut Bischel aus Appenheim.**
Mühle 2 | 55437 Appenheim | T. 06725 9990210 | www.100guldenmuehle.de



WEINWIRTSCHAFT ESPENHOF Bei gutem Wetter im mediterranen Weingarten und bei kühleren Temperaturen im gemütlichen Weinrestaurant gibt es im Espenhof die raffinierte Kreation  **Apfel-Blutwurst-Trullo.**  Die Blutwurst bezieht Küchenchef Tobias Datow von der Metzgerei Hauck aus Gau-Odernheim. Der Juniorchef des Weinguts, Nico Espenschied, schenkt dazu einen  **2019er Weißen Burgunder trocken aus dem Weingut Espenhof** ein.
Poststraße 1 | 55237 Flonheim | T. 06734 962730 | www.espenhof.de



LEBEN WIE GOTT IN ...

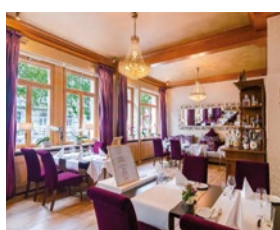
In Rheinhessen ist es der Wein, der eine Genussskultur prägt, die wirklich aus dem Vollen schöpfen kann und gerade danach sucht, weitere Produkte aus diesem fruchtbaren Land zu veredeln. Auch wenn die Küche Rheinhessens schon immer sehr bodenständig und einfach war, ist in der großen Weinregion am Rhein eine Generation von Köchen am Werk, die es versteht, auch Einfaches raffiniert und köstlich angerichtet auf die Teller zu bringen und mit einer grandiosen Weinempfehlung für den perfekten Genuss zu sorgen.




Rheinhessen punktet dabei in der frischen saisonalen Küche mit allerhand guten Produkten aus der Region. Ob mit erntefrischem Gemüse vom Bauern nebenan, mit Fleisch aus eigener Tierhaltung, mit würzigen Kräutern, frisch gepressten Säften aus der Saftkellerei oder feinen Obst-, Trester- oder Weinbränden.

Und dann ist da natürlich der Wein, den die Winzerinnen und Winzer zum großen Genuss beisteuern. Auch hier kann der Gast aus dem Vollen schöpfen: ob Riesling, Silvaner, Weißburgunder oder Spätburgunder, der einfache Gutswein, der feine Ortswein oder auch der Lagenwein – die Weine aus Rheinhessen passen zur feinen regionalen Küche in hervorragender Weise und sorgen für einzigartige Genusserlebnisse.



FETZER'S RESTAURANT LINDENHOF In dem liebevoll geführten Familienbetrieb bringt Küchenchef Edmund Fetzer  **Rehschnitzel in Nusskruste mit Burgunder-Sauerkirsch-Soße, Dinkelspätzle und eingelegter Rotweibirne** auf den Teller.  Das Reh bezieht Fetzer aus eigener Jagd in den Sporkenheimer Rheinauen. Eine schöne Begleitung ist ein  **2016er Frühburgunder trocken Ingelheimer Schlossberg aus der Selection Rheinhessen vom Weingut J. Bettenheimer in Ingelheim.**
Gaulsheimer Straße 19 | 55128 Ingelheim | T. 06725 2920 | www.fetzersgastro.de



GEBERTS WEINSTUBEN Küchenchef und Eigentümer Frank Gebert bewirbt seine Gäste in gemütlicher Wohnzimmer-Atmosphäre mit seinem  **Rehtöpfchen mit kurzgebratener Keule an Wirsing à la Creme und hausgemachten Spätzle.**  Beim Fleisch vertraut er auf das Forstamt Ober-Olmer Wald. Ein tolles Gericht für einen  **2016er Blauer Portugieser trocken Ingelheimer Höllenweg aus der Selection Rheinhessen vom Weingut Arndt F. Werner in Ingelheim.**
Frauenlobstraße 94 | 55118 Mainz | T. 06131 611619 | www.geberts-weinstuben.de




GENUSSWERKSTATT MENGES Im liebevoll renovierten Fachwerkhaus präsentiert Gastgeber Armin Menges  **Kotelett vom Mangalica-Schwein mit Wirsinggemüse und Ofenkartoffeln.**  Das Schwein stammt vom Hof Ritzmann in Winnweiler. Dazu schenkt er einen  **2015er Spätburgunder Spätlese trocken Flomborner Feuerberg vom Weingut Michel-Pfannebecker** aus.
Langgasse 55 | 55234 Flomborn | T. 06735 2697004 | www.restaurant.genusswerkstatt-menges.de






GUT LEBEN AM MORSTEIN In dem Fine-Dining-Restaurant präsentiert Koch Bernd Witte seinen Gästen ein Drei-Gänge-Menü. Freuen Sie sich auf das Dessert.  **Konstantinopler Apfelquitte: Weiße Schokoladenmousse, leicht geliertes Quittensüppchen und Wacholdereis.**  Die Quitte bezieht er aus der Natursaftkellerei Groebe in Westhofen. Hierzu gibt es einen  **2018er Riesling Hochgewächs feinherb vom Weingut Familie Erbdinger in Bechtheim.**
Mainzer Straße 8-10 | 67593 Westhofen | T. 06244 9198660 | www.am-morstein.de




JORDAN'S UNTERMÜHLE In der historischen Untermühle in Köngernheim serviert Küchenchef Tiago Crisóstomo  **Roulade von Blutwurst und Leberwurst an Zweierlei von der Kartoffel mit Apfel-Zwiebel-Chutney und Majoranschaum.**  Das Fleisch kommt von der Metzgerei Eckert in Bodenheim. Zu seinem Gericht schenkt er den Ortswein  **2019er Niersteiner Grauburgunder trocken vom Sternenfeslerhof, Weingut Kopp in Nierstein** ein.
Außerhalb 1 | 55278 Köngernheim | T. 06737 71000 | www.jordans-untermuehle.de






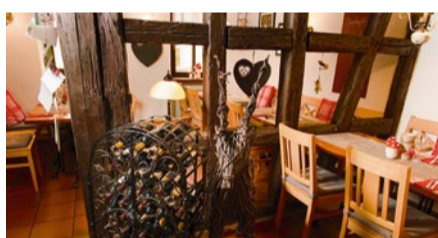
KAUPERS KAPELLENHOF In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant verwöhnen Nora Breyer und Sebastian Kauper ihre Gäste mit  **Anolini vom Klein-Winternheimer Landgockel, gefüllt mit Herz, Leber und Keule, mit Gockel-Essenz und Waldpilzen.**  Den Landgockel beziehen sie vom Hof Biopforte in Klein-Winternheim. Dazu passt der  **2018er Pinot Blanc trocken „Louis“ von Battenfeld-Spanier in Hohen-Sülzen.**
Kapellenstraße 18 a | 55278 Selzen | T. 06737 8325 | www.kaupers-kapellenhof.de




KULTURHOF ECKELSHEIM In der aufwendig restaurierten Hofreite serviert Alex Greiner  **heimischen Rehrücken an Pfefferjus, Pfifferlingen und Kartoffel-Sellerie-Püree.**  Den Rehrücken bezieht er vom Jäger Kunz aus Armsheim. Das Gericht wird vom  **2018er Cabernet Sauvignon trocken vom Weingut Zöller in Eckelsheim** abgerundet.
Kirchstraße 5 | 55599 Eckelsheim | T. 06703 301458 | www.kulturhof-eckelsheim.de






LA GALLERIE Im Herzen von Mainz, nur einen Steinwurf von der Kirche St. Stephan mit ihren berühmten Chagall-Fenstern entfernt, kocht Küchenchef Christoph Rubel ein  **Rinderschäufelstück**, das 40 Stunden bei 60 Grad gegart wird. Dazu gibt es **Kartoffelmousseline und gebackenen Kürbis.**  Der Kürbis stammt vom Hof Neber in Mauchenheim. Ein idealer Gang für einen  **2017er Spätburgunder trocken Flomborner Feuerberg aus dem Weingut Michel-Pfannebecker.**
Gaustraße 29 | 55116 Mainz | T. 06131 6969414 | www.lagallerie-mainz.de

MUNDART RESTAURANT In dem gehobenen Restaurant richtet Küchenchef und Inhaber Markus Hebestreit einen  **weißen Heilbutt auf Kartoffelcreme mit Blutwurst, Bete und Apfel** an.  Dabei vertraut er auf die Metzgerei Schuster in Ebersheim und den Hofladen Schmitt aus Mainz. Das Gericht wird von einem  **2019er Weißburgunder Reserve trocken aus dem Weingut Wagner Stempel in Siefersheim** abgerundet.
Weedengasse 8 | 55291 Saulheim | T. 06732 9322966 | www.mundart-restaurant.de






POLLERS HÄUSJE Gastgeber und Küchenchef Jörg Poller kocht im fliederfarbenen, urigen Häusje  **Schnitzel Wiener Art vom Frischlingsrücken im Kürbiskernbröselmantel mit Trauben-Curry-Ragout und Kartoffelbirne.**  Das Fleisch bezieht er von Jagd und Forst in Armsheim, dazu empfiehlt er einen  **2019er Chardonnay trocken vom Weingut Bungert-Mauer in Ockenheim.**
Grabenstraße 55 | 55116 Mainz-Gonsenheim | T. 06131 43730 | www.pollers.de




VIS À VIS Im wunderschönen Kreuzgewölbe bewirten Kevin Muth und Dennis Helfert die Gäste mit einer  **Rheinhessen-Praline aus Blutwurst mit Spundekäs, Birne, Kohl und Kürbis.**  Das Fleisch liefert die Metzgerei Lenger aus Osthofen. Ein  **2019er Riesling trocken vom Weingut Spieß Weinmacher in Osthofen** rundet das Gericht ideal ab.
Friedrich-Ebert-Straße 53 | 67574 Osthofen | T. 06242 5012973 | www.visavis-osthofen.de



WASEM KLOSTER ENGELTHAL In historischer Klosteratmosphäre serviert Küchenchef Berno Lammers eine  **Rieslingschaumsuppe mit Weil's Aprikosenwasser und Garnele im Kartoffelmantel.**  Das Aprikosenwasser kommt von Weil's Bauernladen in Mainz-Finthen. Dazu empfiehlt Lammers den  **2019er Riesling trocken aus dem Weingut Wasem.**
Edelgasse 5 | 55128 Ingelheim | T. 06132 2220 | www.wasem.de

GASTHAUS WILLEMS Inmitten der Mainzer Altstadt serviert Jan Willem Appeltrath in seinem bio-zertifizierten Gasthaus  **„Willems & Äd“, Blutwurst vom Bunten Bentheimer Landschwein mit Portweinzwiebel und Kartoffel-Apfel-Püree.**  Beim Fleisch vertraut er auf die Bio-Schweinothek in Gau-Bickelheim. Als passenden Wein empfiehlt Appeltrath einen  **2019er Riesling Kabinett vom Weingut Braunewell in Essenheim.**
Kapuzinerstraße 29 | 55116 Mainz | T. 06131 2109170 | www.gasthaus-willems.de



ZORNHEIMER WEINSTUBEN In dem ehemaligen Küsterhaus läutet Besitzer und Küchenchef Lucas Christgen die Wildsaison ein. Es gibt  **Wildbratwurst mit Kartoffelstampf, Spitzkohl und Zwiebel-Pfeffer-Jus.**  Beim Fleisch vertraut er dem Jäger Hans-Ludwig Spanier aus Hohen-Sülzen, das Gemüse liefert Michael Schuldt aus Undenheim. Zu seinem Gericht schenkt er einen  **2018er Riesling trocken Selzer Osterberg aus der Selection Rheinhessen vom Weingut Münzenberger in Zornheim** aus.
Röhrbrunnenplatz 1 | 55270 Zornheim | T. 06136 45616 | www.zornheimer-weinstuben.de

ZUM GLÄSERNEN TRINKHORN In seinem Restaurant bringt Geschäftsführer und Küchenchef Markus Lettau den Wein sowohl auf den Teller als auch ins Glas, denn bei ihm gibt es  **lauwarme Schokoladentarte mit Rieslingmousse und Himbeerspiegel.**  Den Wein für das Dessert liefert das Weingut Bäder aus Wendelsheim.  Der **2016er Riesling-Sekt, La Méthode Rurale brut nature vom Weingut Bäder aus Wendelsheim** ist der ideale Begleiter zu diesem Gericht.
Kegelbahnstraße 3 | 55286 Wörrstadt | T. 06732 6005809 | www.zum-trinkhorn.de



LANDHOTEL ZUM SCHWANEN Im hoteleigenen Restaurant des Landhotels zum Schwanen erwartet die Gäste  **geschmorte Rinderbacke in Rotweinsauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit konfierten Kirschtomaten.**  Die Rinderbacken kommen von der Landmetzgerei Kratz in Osthofen. Das deftige Gericht harmoniert perfekt mit der  **2017er Rotweincuvée „Jean Rouge“ trocken aus Cabernet Sauvignon und Merlot vom Weingut Kron in Worms-Abenheim.**
Friedrich-Ebert-Straße 40 | 67574 Osthofen | T. 06242 9140 | www.zum-schwanen-osthofen.de



Rheinessen
DIE WEINE DER WINZER

www.rheinessen-geniessen.de

Herausgeber:

Rheinhessenwein e. V.
Otto-Lilienthal-Str. 4, 55232 Alzey
Tel. 0 67 31 - 95 10 74 0, Fax: 0 67 31 - 95 10 74 99
info@rheinessenwein.de
www.rheinessen.de

 weinerlebnis.rheinessen

 rheinhessenwein

 YouTube rheinhessen-erleben

Redaktion:

Rheinhessenwein e. V., Alzey
Gourmet Connection GmbH, Frankfurt/M.



Layout:

Andrea Adler & Alice Hubert,
hauptsache:design, Mainz