

Lore

Genussgeschichten vom Mittelrhein



Unterwegs

ROMANTIK? GERNE. GENUSS-INTENSIVE TOUREN AUF DEN SPUREN VON WILLIAM TURNER UND QUEEN VICTORIA.

Frisch vom Baum

HAT NICHT JEDER: EIN HISTORISCHES ERBE, DAS MAN ESSEN KANN. DIE MITTELRHEIN-KIRSCHEN.

Family Business

DIE NÄCHSTE GENERATION ÜBERNIMMT: NEUE GESICHTER ERFOLGREICH IM WEINBERG



46

Kulturdenkmal

Kirsche | Die Renaissance der saftig-roten Frucht mit Suchtpotential



60

Marktleben

Französischer Markt, Neuwied
Genießen wie Gott in Frankreich in der Deichstadt



66

Neue Generation

Familiensache | Die nächste Winzer-Generation ist erfolgreich.



Hidden Champion 18

Pfeffersack & Söhne | In der Koblenzer Altstadt statt in der Hamburger Speicherstadt befindet sich das Gewürzkontor, wo Düfte und Aromen die Sinne verführen. Pfeffer, Kardamom und Muskatnuss und fast 1001 Gewürze mehr verführen zu einer genussreichen Reise um die Welt.

Genussgeschichten vom Mittelrhein

Frauenpower im Weinberg
Winzerinnen am Mittelrhein

12

Die Charta
Mittelrhein-Riesling-Charta

29

Inhalt

Wein vom Rhein
Sehnsuchtsziel für Weinfans

30

R(h)eine Familiensache
Weinbau ist ein Family-Business

66

Fein(st)e Kost
Feinkost, Öl und Kaffeeduft

18

Sternenfänger
Sterneköche und ihre Küchen

38

Aus Wald und Wiese
Kräuterwirte Assmannshausen

49

Wilde Wutz
Wildschweinrücken mit Riesling

74

34
Weinvollendet
Events mit Genuss im Glas

42
Die schönsten Weinsichten
Einladung zum Staunen

54
Take a walk on the wine side
Unterwegs an der Traube

64
Essbare Stadt
Leckeres Andernach

08
Rendezvous von Bier und Biene
Honigbier

22
Hochprozentiges
Loredry Gin

52
Glasklare Erfrischung
Mineralwasser aus der Region

26
Ernteglück auf vollen Wiesen
Streuobst

46
Renaissance saftiger Früchtchen
Mittelrhein-Kirschen

60
Füllhorn frischer Produkte
Marktleben

04
Editorial

75
Impressum
Ansprechpartner & Co.

Geschichten, Geheimtipps und Charakterköpfe aus dem Mittelrheintal

Genuss- geschichten vom Mittelrhein

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen heute die erste Ausgabe unseres Magazins **Lore** vorstellen zu dürfen!

Unter dem Motto **Genussgeschichten vom Mittelrhein** nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch unser romantisches Mittelrheintal zwischen Bingen und Rüdesheim im Süden sowie Remagen und Unkel im Norden.



Begleiten Sie uns zu spannenden Geschichten rund um den Wein, der prägend für unser Landschaftsbild und unsere Kulturregion ist. Erfahren Sie mehr zu den Charakterköpfen hinter den Weinbaubetrieben. Lassen Sie sich zum Besuch einer unserer vielfältigen Veranstaltungen rund um den Wein inspirieren oder von einer der Schlemmertouren faszinieren. Doch auch Bierliebhaber und Freunde weiterer kulinarischer Genüsse kommen in unserer Region voll auf ihre Kosten.

Haben Sie bereits die Kombination von Bier und Honig oder den Loredry-Gin getestet? Lassen Sie sich verführen von der Schönheit der Mittelrheinkirsche und ihren vielfältigen Produkten. Begleiten Sie uns auf unserem Bummel über die Wochenmärkte und kulinarischen Themenmärkte der Region und probieren Sie sich durch die Angebote unserer reichhaltigen Gastronomie.

Wir präsentieren Ihnen in der ersten Ausgabe von **Lore**, stellvertretend für die gesamte Region, eine typische Auswahl und Inspiration rund um alle kulinarischen Themen des „Romantischen Rheins“. Selbstverständlich gibt es noch viele weitere Geschichten zu erzählen, viele weitere Einkehrmöglichkeiten, Veranstaltungen und kulinarische Angebote zu entdecken. Das Magazin möchte Ihren Appetit anregen und Lust machen, unsere Region kulinarisch zu entdecken.

Für weitere Detailinfos zu allen touristischen und kulinarischen Themen und Angeboten schauen Sie bitte auf unsere Website www.romantischer-rhein.de oder sprechen uns gerne direkt an!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim „Genießen“,

Ihr Team der
Romantischer Rhein Tourismus GmbH



**Gehen Sie mit uns auf
Entdeckungsreise entlang des
romantischen Mittelrheins!**

Da sein, wo es sich gut anfühlt.

Künstler und Charakterköpfe, Genussmenschen und Ruhesucher: Sie alle finden hier ihr persönliches Ideal, denn das Mittelrheintal hat unzählige Facetten, die sich um ihr fließendes Zentrum, das glitzernde blaue Band des Rheins gliedern.

Inspiration und Ruhepol, Naturerlebnis und Genussoase—entlang der mal steilen, mal steinigen Rheinufer findet sich von allem etwas.

Bacharach

Honigbier vom Mittelrhein

www.bieners-best.de

Rendezvous von Bier und Biene

Nach getaner Arbeit geht doch nichts über ein leckeres Feierabend-Bier. Das dachte sich auch Nebenerwerbsimker Nicolas Schmelzeisen. Auf die herkömmlichen Brauereiangebote wollte er jedoch nicht zurückgreifen. Vielmehr schwebte ihm ein Bier vor, das den Ansprüchen eines Imkers gerecht werden sollte und letztlich das flüssige Gold der Bienen in sich vereint.

Ausgewogen im Geschmack sollte es zudem sein, eine ansprechende florale Note musste es haben und die Enzyme des Honigs durften keinen thermischen Schaden erleiden. Gar nicht so einfach, aber der Jungimker stellte sich der Herausforderung und der Plan war geboren, ein eigenes Honigbier zu entwickeln. Mit Honig von den Höhen der Loreley.

Also sagte er zu mir: „Du bist ein Biener“, erzählt Nicolas Schmelzeisen.

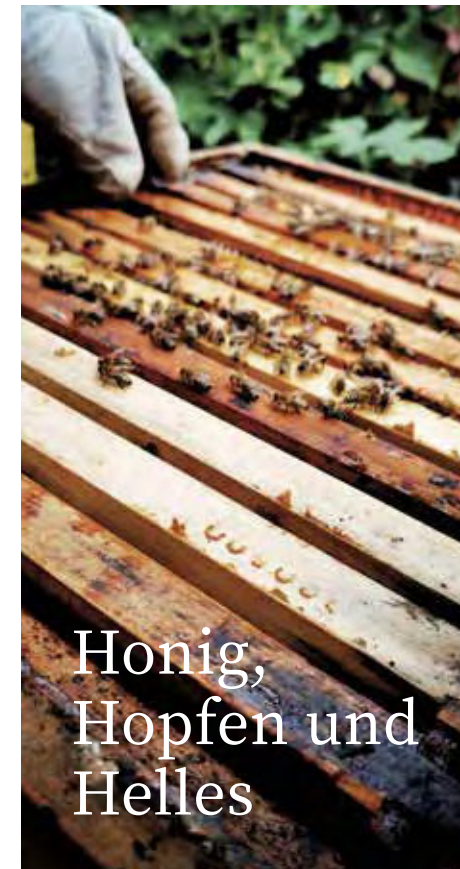
Zusammen mit einem langjährigen Freund startete er das Projekt. Sie suchten sich den Braumeister ihres Vertrauens, denn die beide konnten zwar Honig herstellen, aber über die Bierherzeugung fehlten ihnen die Kenntnisse.

„Deshalb waren wir echt froh einen Fachmann an der Seite zu haben“, erinnert sich Nicolas Schmelzeisen.

Im Februar 2017 ging es los, das erste Bier mit Honig der beiden Imker wurde gebraut. Der Reifeprozess des Bieres war eine spannende Zeit. Inzwischen wurde eifrig am künftigen Namen des Honigbieres gefeilt.

Der beste Freund seines Neffens konnte sich unter dem Wort Imker nichts vorstellen. „Also sagte er zu mir, Du bist ein Biener“, erzählt Nicolas Schmelzeisen. Aus Biener wurde Biener's Best. Um einen Bezug zur Welterberegion Mittelrheintal herzustellen, sollte die Loreley mit in den Namen. Daraus wurde „Loreley Biener's Best“ Honigbier. Am 7. April 2017 konnte der erste Schluck des eigenen Bieres genommen werden. Und der Geschmack überzeugte nicht nur die Ideengeber, sondern auch viele weitere leidenschaftliche Bier- und Honigfans.

Mittlerweile hat sich das Angebot auf drei Sorten ausgeweitet. Dem „Honig Hopfen Helles“ verleiht der erlesene Frühlingshonig aus der Loreley Region seinen samtweichen Charakter, der sich perfekt mit den feinherb floralen Noten des Hopfens



Honig,
Hopfen und
Helles



„Wenn du
Durst hast,
gehe zur
Quelle.
Wenn du sie
nicht findest,
suche eine
Brauerei.“

M. Kühn-Görg

Wussten Sie schon?

Grenzen- loser Biergenuss

Was haben Pazardzhik in Bulgarien, Sotira auf Zypern und Lahnstein am Rhein gemeinsam?

Ganz einfach, sie haben zusammen zwei spannende Biere gebraut: Maya Strong Gruit und Cyprus Grape Ale! 3 Länder, drei Bierbrauer, zwei spannende Biere. Im Sprachgebrauch der internationalen Bierszene nennt sich so eine Zusammenarbeit „Collaboration-Brew“.

Heraus gekommen ist einmal ein Kräuterbier nach mittelalterlichem Vorbild, gebraut mit fünf Kräutern, die in Bulgarien wie Deutschland heimisch sind. In Zypern hingegen wurden Weintrauben der traditionsreichen zypriotischen Rebsorte Xynisteri mit verarbeitet. Wer sie schmecken möchte, kann diese über die Lahnsteiner Brauerei vor Ort und im Onlineshop beziehen.

www.lahnsteiner-brauerei.de

ergänzt. Durchgängig süffig und mild ist diese helle Brauspezialität ein echter Genuss für die Sinne. Im „Drohen Dolden Dunkles“ verbinden sich die ausgeprägten Karamellnoten mit dem Aroma des Sommerblütenhonigs und werden von einer leicht floralen Note getragen. Mit einer zarten Bitternote im Antrunk bietet dieses Honigbier auch im Abgang ein Geschmackserlebnis ausgeprägter Hopfenaromen.

Last but not least ist mit dem „Biener´s Best Loreley Bier“ die dritte Brauspezialität, ein obergäriges Bier ganz im Stile eines Ales, am Start. In diesem Falle einmal ohne Honig, aber mild und süffig im Geschmack und rundum ausgewogen mit goldgelber Farbe, das, wie Nicolas Schmelzeisen schmunzelnd unterstreicht, an das goldene Haar der Loreley erinnert.

www.bieners-best.de

Das Bier von hier

Koblenzer Brauerei, Koblenz

www.koblenzer.de

Koblenz besitzt eine jahrhundertealte Brautradition. Die Koblenzer Brauerei knüpft daran an und führt seit 2012 diese Braugeschichte modern, regional bewusst und zukunftsorientiert weiter. Die Brauerei liegt heute vor den Toren der Stadt Koblenz. Mit dem Zusatz „Das Bier von hier“ beweist die Brauerei Heimatliebe für Koblenz und seine Region. Pils, Weizen, alkoholfreie Biere, spritzige Radler und die Braumeister Edition mit hellem Vollbier und dem untergärigen Kellerbier gehören zum Angebotsportfolio von Koblenzer.

Heimat der Bierkultur

Lahnsteiner Brauerei, Lahnstein

www.lahnsteiner-brauerei.de

Hier am Fuße der Burg Lahneck hat der Deutsche Meister der Biersommeliers seine Heimat. Dr. Markus Fohr ist Geschäftsführer der Lahnsteiner Brauerei und ein durch und durch leidenschaftlicher Bierkenner und -liebhaber. Zu den klassischen Bieren zählen allein 16 Bierspezialitäten in Fass und Flasche. Von Alkoholfrei bis Doppelbock, von kristallklar bis naturtrüb, von ober- bis untergärig und von strohgelb bis schwarz, bieten sie alle auf ihre individuelle Weise eine genüssliche Vielfalt einzigartiger Ausprägung. Die angeschlossene 1.000 Liter Craftbier-Brauerei arbeitet mit speziellen Malz- oder Hopfensorten, Hefen oder Reifungsverfahren auf Holz oder im Eis, sowie mit historischen Zutaten wie Honig und Kräutern. Besondere Biere für besonderen Genuss. Wie gut sie schmecken, bezeugen die zahlreichen Medaillen, die sie beim International Craft Beer Award einholten.

Dem (Bier-) Himmel so nah

Maximilians Brauwiesen,
Lahnstein

www.maximilians-brauwiesen.de

In Lahnstein und darüber hinaus bekannt, geschätzt und schon längst eine echte Institution. Nah am Rhein gelegen ist das Schamott-Schlösschen, eine einstige Industriellenvilla des 19. Jh., nicht nur ein Blickfang, sondern auch Wegmarke für die vielen Besucher, die hierhin zum Genießen, Feiern und Biertrinken kommen. Die unterschiedlichen Biere werden aus den besten

Rohstoffen, nach alten Rezepturen wie früher und nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Sie sind ein Naturprodukt, lagern alle mindestens 6 Wochen bei 0°C und werden nicht filtriert. So behalten sie alle Bestandteile, wie Mineralien und Vitamine, die ihnen ihren typischen Geschmack verleihen. Besonders spannend sind die Saisonbiere, die fast monatlich wechseln. Der riesige Biergarten, die Sonnenterrasse,

aber auch der rustikale Braustadl bringen die Besucher dem Bierhimmel ein gutes Stück näher.

Bitte mit Blume

Bierkultur hat viel Tradition und einen großen Genussfaktor im Mittelrheintal.





Frauen an Fass und Rebe

Weinbau war Jahrhunderte lang eine reine Männerdomäne. Die harte Arbeit in Weinberg und Keller wurde traditionell immer dem sogenannten starken Geschlecht zugeschrieben. Die weiblichen Familienmitglieder durften in der Weinlese und natürlich auch im Verkauf oder Ausschank mithelfen. Die Zeiten haben sich jedoch in der Landwirtschaft und damit auch im Weinbau verändert.

Winzerinnen im Mittelrheintal

www.1640mohr.de

Frauenpower im Weinberg

Leidenschaft für Wein und die fantastische Kulturlandschaft: Das Interesse am Weinbau muss nicht zwingend in den vererbten Genen weitergegeben werden.

Katharina Mohr ist dafür der Beweis. Die heute in Leutesdorf verheiratete Winzermeisterin und Mutter dreier Kinder, war absolute Quereinsteigerin. Aus Bonn-Bad Godesberg stammend, studierte sie zuerst Volkswirtschaftslehre in Kiel, merkte aber rasch, dass dies nicht ihre berufliche Zukunft sein würde. Draußen in der Natur zu sein, bedeutete ihr dagegen viel: schon in Kinder- und Jugendtagen als Scout und Pfadfinder und später als Seglerin während des Studiums an der Kieler Förde. Neben der Liebe zur Natur und der herrlichen Kulturlandschaft des Mittelrheintals, entwickelte sich auch immer mehr das Interesse am Weinbau. Dem inneren Ruf folgend, absolvierte sie eine Ausbildung im Weingut Mohr in Leutesdorf, das auf eine lange Weinbautradition bis ins Jahr 1640 zurückblicken kann.

Aus der Winzergesellin wurde durch die spätere Meisterausbildung eine Winzermeisterin. Im Winzermeister-Lehrgang war sie die einzige weibliche Absolventin unter 20 Anwärtern, erinnert sie sich. Neben ihrem Wunschberuf hat sie im Weingut Mohr auch ihren Wunschpartner gefun-

den, mit dem sie glücklich verheiratet ist. Gemeinsam führen sie das renommierte Weingut.

Der fachliche Austausch mit ihrem Mann Georg ist Katharina Mohr sehr wichtig. Ihr Herz schlägt für den Riesling, aber auch für aromatische Bukett-Sorten wie Muskateller und Traminer. Reduzierung der Erträge im Weinberg ist für die Winzermeisterin einer der Basispfeiler für hochqualitative Weine. Eine gute Kellerhygiene und die bewusste Mengengrenzung sind für sie genauso einflussreich für Qualität und Geschmack, wie das gerne zitierte Terroir.

Katharina Mohr und auch ihr Mann spüren, wie sich die Anforderungen an den Betrieb und das Klima verändern. Es ist notwendig, immer im Fluss zu bleiben, sind sich beide einig, und das beinhaltet auch die Offenheit für neue Sorten, die hier am Mittelrhein einmal wachsen werden und neue Geschmackserlebnisse bereithalten. Ob ihr die Arbeit in den Steillagen und die schweren Gerätschaften nicht doch hin und wieder zu schaffen machen? Katharina Mohr sieht das gelassen. Eigentlich ist es nichts anderes als Sport in luftiger Höhe mit fantastischer Aussicht!

„Gut, wenn ich wählen soll, so will ich Rheinwein haben.“

J.W. Goethe



Nie stehen bleiben

Theresa Breuer,
Weingut Georg Breuer, Rüdesheim
www.georg-breuer.de



Zu den besten Adressen in Rüdesheim und dem gesamten Rheingau gehört Theresa Breuers Weingut. Mit nur 20 Jahren stieg sie 2004 nach dem plötzlichen Tod des Vaters in den Betrieb ein, lernte im Schnelldurchgang das Weingut zu leiten und studierte gleichzeitig in Geisenheim Weinbau.

So manche Herausforderung musste sie damals meistern, was in ihr den Blick nach vorne und die positive Grundeinstellung förderte. Offenheit und Kooperation gehören zu ihrer Lebens- und Betriebsphilosophie. Ein kategorisches „Nein“ hat sie selten auf den Lippen, vielmehr steht sie neuen Projekten und Partnerschaften positiv gegenüber. Sei es beispielsweise der Traubentausch mit anderen Weingütern, der Zusammenschluss mit jungen Rheingauer Winzern oder ein Filmprojekt über Winzerinnen.

Als Teamplayerin weiß sie genau, dass der Erfolg nur in der Gemeinschaft mit allen

Mitarbeitern entsteht und sie die rund 38 Hektar Rebfläche nicht alleine bewirtschaften kann. Ihrer Mann- und Frauenschaft vertraut sie und diese eröffnet ihr auch die Möglichkeit, sich um den Vertrieb der Weine in alle Welt zu kümmern.

Zahlreiche kleine Weinbergspartellen und viele Rebhänge in Steillagen fordern viel Handarbeit von Theresa Breuer. Zudem setzt sie auf extrem niedrige Erträge, um gehaltvolle, charaktertypische Weine zu schaffen, die ihren Preis haben, aber auch eine außergewöhnliche Qualität verheißen. Rheingau ist Rieslingland und das spiegelt auch das Sortiment in bester Art und Weise wider. 2016 im Rahmen der Falstaff Wein Trophy zur Winzerin des Jahres ausgezeichnet, führt Theresa Breuer heute ein international renommiertes Weingut ganz nach dem Motto, das schon ihren Vater leitete: Nie stehen bleiben!

Die Herrin der Flaschen

Ordensfrauen der Abtei
St. Hildegard, Rüdesheim-Eibingen
www.abtei-st-hildegard.de

In der Benediktinerinnenabtei Sankt Hildegard in Rüdesheim-Eibingen hat der Weinbau eine lange Tradition, dessen Wurzeln bis ins Mittelalter zurückreichen. Sogar bis in die Zeit der Gründeräbtissin der Heiligen Hildegard von Bingen (1098-1179). Die Ordensfrauen kümmerten sich damals schon um die Weinbereitung und dieses Erbe führen die Klosterschwestern bis zum heutigen Tag fort. Schwester Thekla und Kellermeister Arnulf Steinheimer bewirtschaften gemeinsam das Klosterweingut und werden durch die Hände zahlreicher Helferinnen und Helfer unterstützt. Rund 83% der Rebfläche ist mit Riesling bestockt,

Winzerinnen im Mittelrheintal



der Rest ist Spätburgunder. Für Schwester Thekla, eine gebürtige Bremerin, war das Thema Wein vor Eintritt in den Orden komplettes Neuland. Erst im Kloster erlernte sie ihr heutiges Wissen und Können rund um den Klosterwein. Alljährlich im Oktober, wenn die Erntezeit der Trauben ansteht, beteiligen sich möglichst viele Schwestern der Gemeinschaft an der Lese. So ist die Abtei das einzige Klosterweingut in Deutschland, wo die Ordensfrauen aktiv in der Weinbereitung mitarbeiten.

zwei Anbaugebieten, am Mittelrhein und im Rheingau, befinden sich beste Lagen, deren Ernten in einem Weingut zusammen fließen und dort durch Cecilia Jost zu ausdrucksstarken Weinen voller Extrakt und feingliedriger Stilistik ausgebaut werden.

Mit Leidenschaft zum Spitzen-Riesling

Cecilia Jost, Weingut Toni Jost, Bacharach
www.tonijost.de

Seit über 180 Jahren besteht das Weingut der Familie Jost in Bacharach, das durch Peter Jost über Jahrzehnte geprägt und konsequent weiter entwickelt wurde. Heute ist Tochter Cecilia Jost das Gesicht und die Betriebsleiterin des renommierten VDP-Weinguts. Nach ihrem Weinbau- und Oenologiestudium an der Hochschule Geisenheim und mehreren Praktika in Deutschland, Österreich und Neuseeland, führt sie seit 2009 in sechster Generation den elterlichen Betrieb.

Zu den 15 Hektar Rebfläche, die mit rund 80% Riesling bepflanzt sind, gehört auch die berühmte Lage Bacharacher Hahn. In dem besonderen Mikroklima der steilen Schieferfelslagen gedeihen erlesene, hocharomatische Rieslinge und mineralische Spätburgunder. Zu beiden Seiten des Rheins liegen die Rebflächen des Hahnhoofs. Gleich in

Frauenpower im Weinberg



Fein(ste)kost vom Mittelrhein

Das Gewürzkontor

Pfeffersack & Söhne, Koblenz

www.pfeffersackundsoehne.de

Mitten im Herzen der Altstadt von Koblenz, nicht weit von der Liebfrauenkirche entfernt, liegt das Kontor von Pfeffersack & Söhne. Stylish und puristisch zugleich bildet das Geschäft den Rahmen für eine sinnliche Gewürzreise um die Welt. Über 80 m² purer Genuss erwarten den Besucher. Stangenpfeffer aus Indonesien, Tonkabohnen aus Brasilien, Kerbel aus Deutschland. Oder doch lieber Vanille aus Madagaskar? Für Pfeffersack & Söhne kommen nur die besten und edelsten Gewürze der Welt in Frage – und in die Dose, die in einem kleinen Familienbetrieb im Westerwald aus Keramik gefertigt wird.

Handarbeit spielt generell eine große Rolle – vom Rohprodukt über die Werkstatt bis ins Regal. Neben den Gewürzen und Gewürzmischungen finden Hobbyköche und Gewürzfans auch ein immer weiter wachsendes und wechselndes Sortiment an Leckereien und Küchenaccessoires. Die angeschlossene, offene Seminarküche präsentiert sich als idealer Ort für Workshops

und Kochkurse – hier verraten Pfeffersack & Söhne ihre geheimsten Tricks und Kniffe und bringen Würze in das Leben der Gäste.

Karamell wie damals

Frl. Diehl, Koblenz

www.frlDiehl.de

Karamellbonbons wie bei Oma. Warum gibt es das nicht mehr so? Schon sind sie wieder da, die Erinnerungen von früher – am Küchentisch die Beine baumeln lassen, das Papier raschelt beim Aufwickeln, wird schnell in die Hosentasche gestopft und die Bonbons sind herrlich weich und zerfließen auf der Zunge mit einem warmen Vanille-Karamellgeschmack.

Wer davon träumt, dem kann in Koblenz geholfen werden. Fräulein Diehl ist goldenes, wunderbar weiches Karamell aus einer Manufaktur in der Koblenzer Altstadt, auf der Firmungstraße unweit des Jesuitenplatzes. Karamellbonbons und Karamellcreme in vielen Geschmacksrichtungen locken Naschkatzen auf den Plan. Der feine Manufakturladen hält noch mehr schöne Dinge, die mit Herz und Verstand produziert worden sind, bereit.

Würze aus der Klosterwerkstatt.

Im denkmalgeschützten Klostergebäude der Stiftung Bethesda St. Martin stellt die Senfmühle der Rheinwerkstatt Boppard ihre Produkte her. Auch ein goldgelbes, feinnusiges Rapsöl wird hier gepresst. Heimischer Anbau im Hunsrück unterstreicht den regionalen Anspruch der Mühle.

www.stiftung-bethesda.de



Frucht auf dem Brot

www.landfrucht.de

Heike und Jörg Gerlich fertigen in der kleinen Manufaktur „Haus Vogelsang“ mit viel Liebe handgemachte Fruchtaufstriche mit hohem Fruchtanteil und wenig Zucker. Über 60 Sorten umfasst mittlerweile das Sortiment.

Was nicht im eigenen, ehemaligen Klostergarten hoch über Leutesdorf wächst, beziehen sie von ausgewählten, meist regionalen Obstlieferanten. Auch im Sortiment: Feine Obstliköre und fruchtig-pikante Chutneys.

Würzen, dippen, genießen

NODHAUSEN °1, Neuwied
www.nodhausen1.de

Florian Kurz und Alexander Lohner von der Feinkost-Manufaktur NODHAUSEN °1 produzieren seit 2015 in Neuwied hochwertige, feine Speiseöle, die sie auf ganz natürliche Weise aromatisieren. Um die Aromen möglichst gut und unverfälscht transportieren zu können, verwenden sie bis auf Oliven- und Avocadoöl, hauptsächlich Rapsöl. Zum echten Klassiker hat sich Zitronen-Olivenöl entwickelt. Florian Kurz, der gleichzeitig auch Küchenchef im Parkrestaurant Nodhausen in Neuwied ist, findet es einfach zu vielen Gerichten wunderbar passend. Aktuell sind über 10 Sorten Öle am Start, darunter auch so spannende Aromen wie Rauch-Pimento-Öl, Zitronengras-Ingwer-Öl oder Zwiebel- und Steinpilzöl.

Genuss, der auf der Zunge zergeht

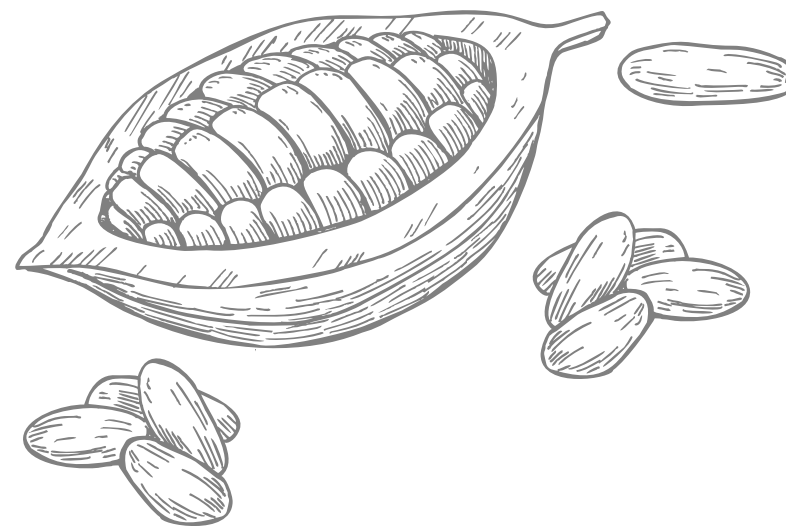
Leopolds Schokowerkstatt, Weisenthurm
www.leopolds-pralinen.de

Aus einer kleinen Manufaktur in Weisenthurm stammen die Frischpralinen. Ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe werden die kleinen süßen Kostbarkeiten aus hochwertigen, natürlichen Rohstoffen hergestellt. Handgefertigt nach bewährtem Familienrezept, mit Kakao aus nachhaltigem Anbau, gehören sie zu den süßesten Versuchungen, die das Mittelrheintal zu bieten hat.

Das gläserne Eislabor

eGeLoSIa, Koblenz
www.egelosia.de

Geht man die Braugasse in Richtung Liebfrauenkirche hinauf, fallen direkt die Menschen mit glücklichem Gesicht und gelb-weißem Eisbecher ins Auge: Kunden von eGeLoSIa. Im gläsernen „Eislabor“ neben der Eisdiele entstehen cremige Milcheissorten wie Panna Cotta Karamell oder Bitterschokolade-Feige und außergewöhnliche, fruchtige Sorbets (unser Tipp: Zitrone!). „Less is more“ ist dabei die erklärte Philosophie: Wenige, absolut frische, beste und natürliche Zutaten für maximale Eisqualität. Der tägliche Besucherandrang und eine Vielzahl von Stammkunden aus weitem Umkreis sprechen Bände.



Fazenda

Boppard
www.fazenda.de

Auf Haus Sabelsberg, wunderschön über der Rheinschleife gelegen, wird besonderer Kaffee geröstet. Die ursprünglich aus Brasilien stammende katholische Gemeinschaft Fazenda da Esperança, die Menschen mit Suchtproblemen und in anderen Lebenskrisen in ein frohes und selbstbestimmtes Leben begleiten möchte, hat hier eine kleine Rösterei eingerichtet, in der mit viel Liebe und Begeisterung specialty coffees geröstet und verpackt werden. 100% Arabica-Bohnen werden hier verarbeitet. Interessierte können die Rösterei und das Hofcafé besuchen, an Kaffee-Verkostungen oder Barista-Kursen teilnehmen und sogar im denkmalgeschützten Haus übernachten.

Kaffeeduft am Deutschen Eck

Koblenz
www.kaffeeeroesterei-nero.de

In der Koblenzer Altstadt wie auch im Gewerbegebiet im Koblenzer Norden finden sich Läden der Koblenzer Kaffeerösterei Nero. Kaffeebohnen aus Brasilien, Guatemala, Peru u.v.m. werden in der Rösthalle in kleinen Mengen schonend geröstet. Die Nero Kaffeeröster veredeln den Kaffee täglich frisch im traditionellen Trommelröstverfahren. Die Langzeitröstung macht den Kaffee besonders aromareich und bekömmlich.



Kaffeerösterei auf Maria Ruh

Urbar
www.maria-ruh.de

Im traditionellen Trommelröstverfahren wird hier in schonender Langzeitröstung besonderer Wert auf das Zusammenspiel zwischen Aromawürze, Säure und Körper gelegt. Hoch über dem Rhein, mit fantastischem Ausblick auf den Loreleyfelsen am gegenüberliegenden Ufer, kommen ausschließlich Arabica- und Robusta-Bohnen zum Einsatz. Der „Barista“ röstet regelmäßig frisch, denn frische Bohnen und kurze Wege erhalten die Aromen und den Charakter. Unser Tipp: „Marias Beste Bohne“ zum mit nach Hause nehmen!

Loredry Gin. 24 Karat Gold.

www.loredrygin.de

Mystische Inspiration in Flasche und Glas

Wer kennt ihn nicht, den sagenumwobenen Felsen unweit von Sankt Goarshausen, der schroff aus dem Rhein emporsteigt.

Dort oben soll die schöne Loreley ihr goldenes Haar gekämmt und verführerische Weisen gesungen haben. Eine Femme fatale, die Männer in ihren Booten so magisch anzog, dass sie die Untiefen des Rheins vergaßen und an den Felsen zerschellten. Der Mystik und Verzauberung des Ortes huldigt der LOREDRY Gin, der bewusst mit dem Namen der blonden Schönheit spielt und damit seine Heimatliebe einmal mehr unter Beweis stellt.

Die drei Brüder Markus, Andreas und Stefan Wanning sind die Gesichter der „Three Brothers Distillery“, die sich mit Heinz-Uwe Fetz aus Dörscheid einen echten Master Distiller ins Team geholt haben. Gemeinsam haben sie sich der Herausforderung gestellt, einen Gin der Spitzenklasse zu kreieren. Und es ist ihnen mehr als gelungen. Mit dem LOREDRY Gin vereinen sie die Schönheit der Gegend optisch und geschmacklich in ihrem international ausgezeichneten Dry Gin.

In der Herstellung spielt die Handarbeit eine bedeutende Rolle. Alles ist echte Manufakturkunst und lange Erfahrung im

Feinbrand-Distilling, wie sie Heinz-Uwe Fetz als Meister der Aromen beherrscht. Klasse statt Masse steht über der gesamten Herstellung und jede Charge erfährt die besondere Zuwendung und Liebe für das Produkt.

Femme fatale mit viel Geschichte und ein Destillat mit goldenem Charakter: eine perfekte Kombination.

Jeder Ansatz trägt deshalb den Namen einer Burg entlang des Rheintals und es werden nur 555 Flaschen pro Batch hergestellt.

Alkohol aus Weintrauben und Wasser aus einer Quelle an der Loreley bilden die Basis für diesen Gin. Kräuter aus der Region verleihen dem Destillat seinen mystischen Charakter. Das florale Aroma kommt von wildem Lavendel. Auch die Mittelrheinkirsche ist Teil der Rezeptur und macht LOREDRY zu einer Spezialität der Region, die sich auf den Weg gemacht hat, Gin-Liebhaber in nah und fern, wie die Loreley einst, zu verzaubern.



Distilled Dry
Gin, London
Dry Gin, Ply-
mouth Style:
Gin hat viele
Facetten.



Hoch auf dem Felsen

Nicht nur in Sachen Wein eine der ersten Adressen am Mittelrhein: Das Weingut Fetz in Dörscheid, hoch oben über dem Rheintal gelegen, destilliert ebenfalls feinste Trester-, Hefe-, Trauben- und Obstbrände und weitere geistvolle Spirituosen. Gleich hinter der Brennerei beginnen die Hochflächen des Mittelrheintaus. Das feuchtkühle Klima mit dem typischen Altweibersommer, der bis weit in den Herbst reichen kann, lassen verschiedenste Obstsorten prächtig gedeihen. Optimale Bedingungen für die Brennerei Fetz, beste Zutaten aus der direkten Umgebung zu beziehen und zu edlen Bränden zu verarbeiten.

www.fetz-weine.com



Vom Obsthof zur Destillerie

Schnapsbrennerei Obsthof
Birkenbeil, Neuwied
www.obsthof-birkenbeil.de

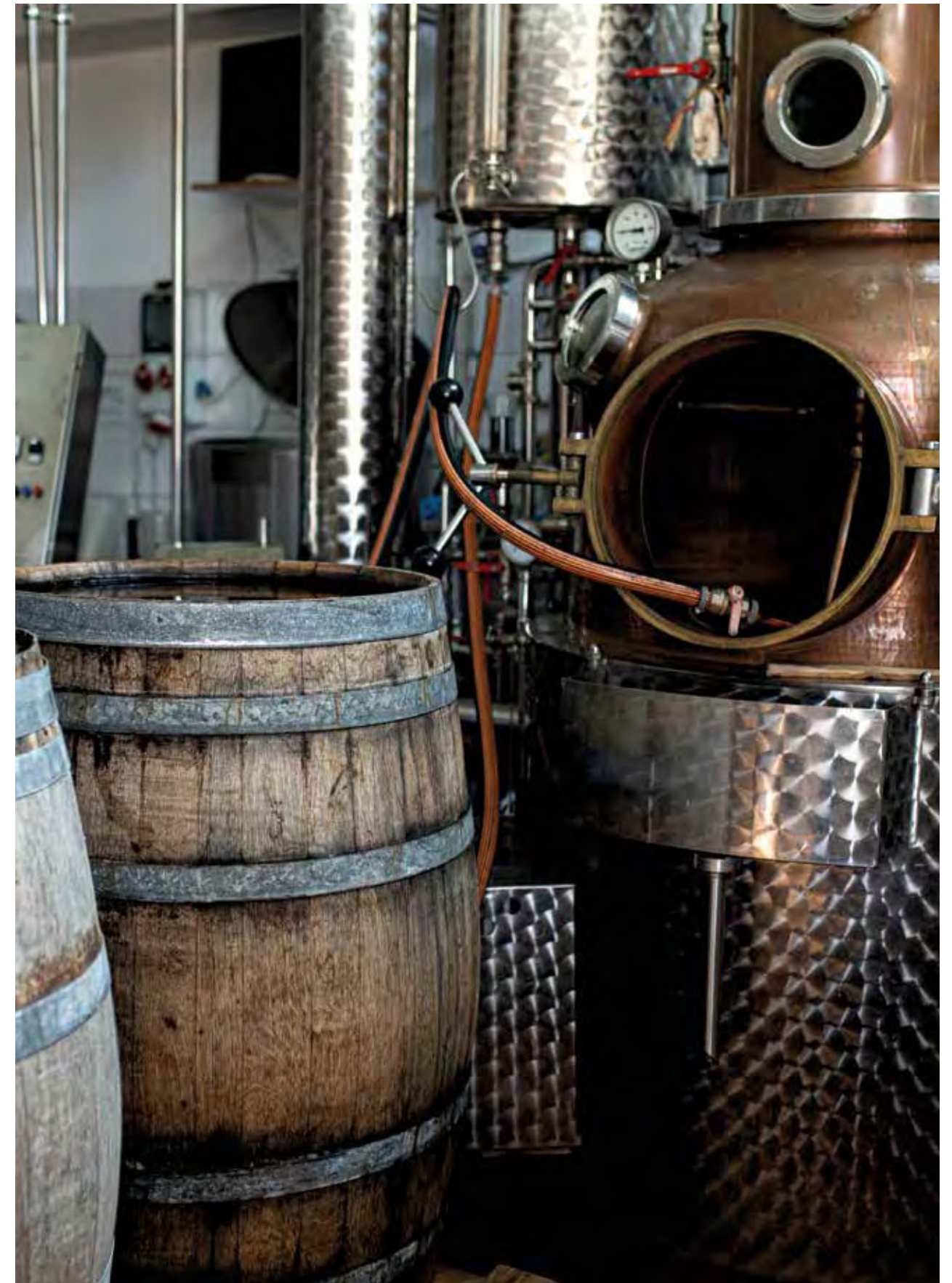
Seit vier Generationen im Obstanbau zu Hause, werden erst seit 2016 Edelbrände in Neuwied, Heimbach-Weis destilliert. Bärbel Birkenbeil und Frank Nickenig sind Quereinsteiger im Brennen, doch die zahlreichen Auszeichnungen, die sie schon nach kurzer Zeit erhielten, zeugen von der hohen Qualität ihrer Erzeugnisse. Seit 2019 zählen sie sogar zu den Top Ten der Brennereien in den Regionen Koblenz und Trier. Zu Frank Nickenigs besonderen Angeboten zählen Gin und Absynth nach eigenen Rezepturen. Klassisch feine Obstdestillate gehören ebenso dazu, wie Spezial-Brände von Bier, Wein und Möhre. Ein besonderes Faible hat der Brenner für fassgereifte Destillate. In seinem „Bunker“, wie er das Lager augenzwinkernd nennt, reift Hochprozentiges in zehn unterschiedlichen Holzfässern.

Destillate aus dem Tal

Klein aber fein

Edelobstbrennerei Wasl, Neuwied
www.brennerei-w-wasl.de

Im Neuwieder Stadtteil Gönnersdorf brennt seit 1996 Familie Wasl ihre feinen Destillate. Zu Beginn stand die Verwertung der eigenen Obsternte im Fokus. Mittlerweile spiegeln rund 30 Sorten Edelbrände das weit gefächerte Repertoire mit vielen wunderbar fruchtbetonten Obstdestillaten wider. In der Regel dürfen die Brände fünf bis sechs Jahre in aller Ruhe reifen, bis sie in den Verkauf gelangen. Ganz nach dem Motto „Klein aber fein“ gehört die Brennerei Wasl zu den besten Destillerien am Mittelrhein. Nicht mehr als rund 1.500 Flaschen kommen jährlich in den Verkauf und finden rasch ihre Liebhaber.





Hier genießen Rheinischer Winterrambour und Roter Bellefleur die Sonne

Streuobst im Naturpark Rhein-Westerwald

*Streuobstwiesen mit alten
Hochstamm-Obstsorten
prägten früher die Randberei-
che vieler Orte im Naturpark
Rhein-Westerwald.*

Oberhalb der Leutesdorfer Weinberge, aber auch an zahlreichen weiteren Orten entlang des Rheintals, verwandeln sich im Frühling die Hänge in wahre Blütenträume. Während rund um Kestert und Filsen die Kirschen dominieren, finden sich andernorts die schönsten Mischungen aus Apfel-, Birnen- und Zwetschgenbäumen. Sogar der Weinbergspfirsich mit seinen zarten rosa Blüten hält wieder vermehrt Einzug im Mittelrheintal.

Das 19. und frühe 20. Jahrhundert war die Hochzeit des hochstämmigen Obstbaus. Fast jedes Dorf war damals von einer Fülle an Obstbäumen umsäumt. Bis etwa 1960 blieb der Obstbau landschaftsprägend. Mit der Zeit schwand aber das Bewusstsein für diese artenreichen Lebensräume. Wachsende Wohn- und Gewerbegebiete beförderten den raschen Rückgang der Streuobstwiesen.

Mittlerweile erhalten diese für uns so wichtigen Kulturlandschaften wieder mehr Aufmerksamkeit. Zahlreiche Tier- und Pflanzenarten mit den unterschiedlichsten Ansprüchen finden hier günstige Lebensbedingungen. Besonders die sonnenhungrigen Wildbienen finden auf den Streuobstwiesen ein großes Angebot verschiedener Blüten, an denen sie Nektar und Pollen sammeln können. Dabei be-

stäuben sie die Blüten und ermöglichen einen reichen Fruchtansatz, der uns wiederum die schönsten Früchte verheißt.

Auf den Streuobstwiesen im Naturpark Rhein-Westerwald sind noch alte Apfel- und Birnensorten zu finden. Sie bieten eine Fülle verschiedener Formen, Geschmacksrichtungen und Verwendungsmöglichkeiten. Gezüchtet wurden sie oft für einen bestimmten Zweck, beispielsweise zur Mostgewinnung. Auch die Lagerfähigkeit und der Reifezeitpunkt spielten bei den Züchtungen früher eine größere Rolle. Zu den alten Sorten, die seit langer Zeit am Rhein kultiviert wurden zählen Großer Rheinischer Bohnapfel, Rheinischer Winterrambour, Roter Bellefleur, Graue französische Renette, Diehls Butterbirne und die Gute Graue.

Der Aussicht auf saftiges Obst steht der hohe Pflegeaufwand entgegen. Ohne Fleiß eben kein Preis. Um der Verbuschung der Wiesen und der Vergreisung der Bäume entgegenzuwirken, haben sich im Naturpark mehrere Arbeitsgemeinschaften zur Pflege der Kulturlandschaft gegründet. Dabei handelt es sich um Naturfreunde, die das Ziel verfolgen, in kameradschaftlichem Miteinander in der Natur zu arbeiten und die einzigartige Kulturlandschaft zu pflegen und zu erhalten.

Fruchtiges Familientreffen

Seit mehr als 100 Jahren wird in Bad Hönningen Obst und Gemüse zu leckeren Säften und Erfrischungsgetränken verarbeitet. Von einheimischen Sorten wie Äpfeln, Trauben, Möhren oder Rhabarber bis zu exotischen Früchten wie Ananas, Banane oder Maracuja reicht die Bandbreite der Rheinischen Privatkelterei Bad Hönninger.

www.bad-hoenninger.de



**„Mutti hol geschwind
Rotbäckchen fürs Kind“**

So lautete der Werbespruch schon in den sechziger Jahren. In Unkel liegt die Heimat von Rotbäckchen-Saft aus dem Hause Rabenhorst. Die Idee für die bekannte Marke entstand Anfang der 50er Jahre, um den Familien der Nachkriegszeit einen gesunden Saft zur optimalen Versorgung mit Nährstoffen zu bieten. Bis heute ist das rosige Mädchengesicht mit dem blauen Kopftuch auf der Flasche der Inbegriff für gesunden Saftgenuß.

www.haus-rabenhorst.de

Der jährliche Höhepunkt ist die Obsternte, wo Obst gesammelt und Saft gepresst wird. Eine Wanderung durch die Leutesdorfer Weinberge hoch zum Streuobstwiesenlehrpfad lohnt sich nicht nur wegen der wunderbaren Aussichten. Dort erhalten Interessierte anschauliche Informationen zu den Obstsorten, deren Reifezeit und zur Verarbeitung und Verwendung.

Unterwegs bei Frau Holle

Zwischen Mülheim-Kärlich und Kettig verläuft der Traumpfad Streuobstwiesenweg, ein rund 9 Kilometer langer Wanderweg mitten durch die schöne Obstanbauregion. Hier hat auch der Holunderanbau Tradition.

Mythologisch ist der Holunder eng mit den Menschen verbunden. Die Germanen huldigten bereits dem Strauch und sahen in ihm die Verbindung zur Muttergöttin Holda. Sie selbst aber auch der Holunder stehen für Tod und Wiedergeburt, für Anfang und Ende, den Kreislauf des Lebens. Im Frühling sind die Blütendolden strahlend weiß und der Blütenstaub rieselt beim Schütteln wie goldener Staub aus den winzigen Blüten. Im Herbst hingegen leuchten die schwarzen Beeren und locken mit ihrem herbfruchtigen Saft, der viel Vitamin C enthält aber nur nach vorigem Erhitzen genossen werden kann.

Gold und Schwarz als Attribute des Holunders. Wer erinnert sich da nicht an die Gold- und die Pechmarie aus Grimms Märchen Frau Holle. Märchen und Mythologie gehören hier zusammen wie der Holunder und das Rheintal rund um Kettig.

Rezept

Holunder- blüten Weingelee

Rund 20 frisch gesammelte schöne Holunderblütendolden ganz vorsichtig schütteln, damit mögliche Käfer ausgelesen werden können.

Die Blütenrispen mit einer spitzen Schere von den Stängeln schneiden, mit 2 in Scheiben geschnittenen Bio-Zitronen und 1 Liter Riesling feinherb in eine Schüssel geben und sanft andrücken.

Die Schüssel abdecken und die Flüssigkeit 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dann durch ein Sieb und Mulltuch abseihen und die Flüssigkeit mit 650 g Gelierzucker 3:1 rund 5 Minuten sprudelnd kochen. Sofort in gereinigte Twist Off Gläser füllen, Deckel aufschrauben, für einige Minuten kopfüber stellen und dann abkühlen lassen.

Schmeckt gut zu Butter-Croissants und frischem Hefezopf.

Mittelrhein Riesling Charta

Mit der Mittelrhein Riesling Charta verpflichten sich die Winzer zu einheitlichen Qualitätsrichtlinien. Sieben Kriterien umschreiben den hohen Qualitätsanspruch. Der Mittelrhein ist die Lebensader des Rieslings. An seinen atemberaubend schönen Steilhängen wird nach alter Tradition im Terrassenbau und in liebevoller Handarbeit ein eleganter Riesling hergestellt. Um dieses wertvolle Kulturgut zu erhalten, zu schützen und nachhaltig zu vermarkten, haben sich die über 20 qualitätsbewussten Winzer der Region zusammengeschlossen.

Zentrales Herzstück der Charta sind die drei Profilweine Handstreich, Felsenspiel und Meisterstück, die als wiedererkennbare Spitzenprodukte die Vielfalt und die Qualität dieser einzigartigen Weinkulturlandschaft verkörpern. So markant wie ihr Geschmack klingen auch ihre Namen.



Das Manifest für „R(h)einen Wein“

- 1 Als „Vollendeter Riesling“ muss der Riesling Charakter aufweisen.
- 2 Im „Zusammenspiel der Elemente“ verbinden sich die vier Natur-Elemente von Feuer, Erde, Wasser und Luft mit dem fünften Element, der Handschrift des Winzers.
- 3 In ihrer gemeinsamen Harmonie bilden sie das „5-Elemente-Terroir“.
- 4 Unter „R(h)einen Wein“ verstehen die Winzer einen ehrlichen Wein, der hält, was er verspricht.
- 5 Das „Exklusive Anbaugebiet“ legt den Fokus auf Klasse statt Masse und unterstreicht, dass der Mittelrhein Riesling ein knappes und damit kostbares Gut darstellt.
- 6 Mit der „Erzeuger-Abfüllung“ wird die persönliche Handschrift des Winzers und die Individualität des Produkts betont. „Profilweine mit Herz“ stehen für Weine mit Format.
- 7 Letztlich will der Aspekt des „Welterbe bewahren“ die Zukunftsperspektive des Mittelrheintals und seiner einzigartigen Weinkulturlandschaft unterstützen und fördern.

www.riesling-charta.com



„Lass' Dich überraschen!“

Lust auf Spannung, Entdeckung und Genuss? Das „WeinÜberraschungsPaket“ des Mittelrhein-Wein e.V. besteht aus 6 Flaschen Wein. In jedem Paket befinden sich 3 Flaschen Riesling, sowie je eine Flasche Rosé, Grauburgunder und Spätburgunder. Die Weine sind teilweise trocken, teilweise feinherb ausgebaut und kommen von insgesamt 16 Top-Weingütern aus dem gesamten Anbaugebiet. Die Weine werden nach dem Zufallsprinzip in die Pakete verteilt, wobei auf die Zusammenstellung der Sorten und die Verteilung über das ganze Anbaugebiet geachtet wird. Einfach bestellen und abholen, oder zusenden lassen.

www.mittelrhein-wein.com



Warum ist es am Rhein so schön?

Diese Frage lässt sich mehr als einfach beantworten, wenn die Bilder des Mittelrheintals mit seiner einzigartigen Flusslandschaft, den steilen Felspartien, imposanten Burgen und malerischen Orten vor dem Auge des Besuchers aufleuchten.

Ohne den Weinbau, der seit mehr als 2.000 Jahren am Mittelrhein heimisch ist, wäre es allerdings nur die halbe Schönheit. Die Weinberge mit ihren steilen Terrassen, die in Reih und Glied die Hänge erklimmen, sind prägender Bestandteil der gesamten Region und untrennbar mit dem Rheintal verwoben.

Besonders malerisch wirken die Rebhänge im Herbst, wenn die Nächte kühler, aber die Tage noch von der Sonne gewärmt werden. Da wechseln die Reben ihr Blattkleid in leuchtende Gelbtöne, die bis zum feurigen Rot variieren können und die Landschaft gerade bei tiefer stehender Sonne in diffusen Morgen- und klaren Abendstunden wie mit flüssigem Gold überziehen. Da ist die sprichwörtliche Rheinromantik zum Greifen nah und niemand bleibt ungerührt von dieser weinreichen, magischen Kulturlandschaft.

Rund 100 Kilometer lang ist dieser gefühlte Traum, den schon vor über 200 Jahren Maler wie William Turner oder Literaten wie Lord Byron, Victor Hugo und Clemens Brentano erlebten und in ihren Werken festhielten. Auch sie alle mögen dem Lockruf des Weines im Mittelrheintal erlegen sein. Gestern wie heute ist Rheinwein ein Begriff unter Weinliebhabern.

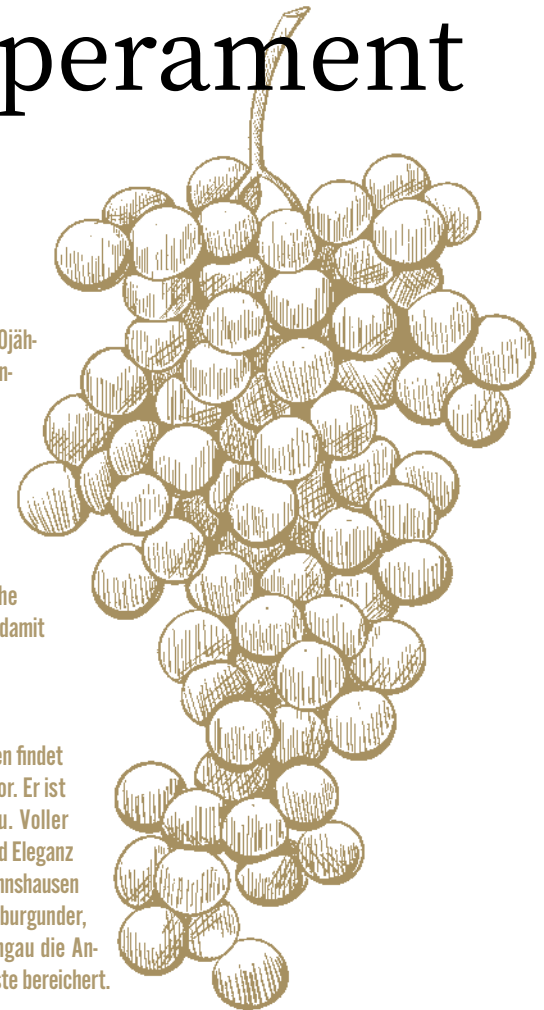
Von Bonn im Norden bis Bingen im Süden erstreckt sich das mit rund 470 Hektar Rebfläche eher kleine, aber äußerst feine Weinanbaugebiet Mittelrhein. Zwei Bereiche, elf Großlagen und 111 Einzellagen gliedern es.

Der Großteil liegt in Rheinland-Pfalz, ein kleiner Teil in Nordrhein-Westfalen rund um den Drachenfels. Auch die Weinenklaven von Obernhof und Weinähr im Lahntal gehören mit hinzu. Rund 70% der Rebfläche ist mit Riesling bestockt, der Rebe, die den Mittelrhein prägt. Er findet hier ideale Wachstumsbedingungen und präsentiert sich mineralisch, mit feinem Duft und rassiger Säure. Ihm folgt mit rund 10% der Spätburgunder. Daneben gedeihen nennenswert noch Müller-Thurgau, Kerner und Burgundersorten am Mittelrhein.

Den Weinbau betreiben die Winzer fast ausschließlich auf terrassierten Steillagen. Um die Qualität zu erhöhen, ernten die

Wein vom Rhein

Weine voller Temperament



Nahe

Auch die Nahe besitzt eine rund 2.000jährige Weinbautradition. Vor kalten Winden durch den Hunsrück geschützt, schaffen milde Temperaturen und viel Sonne ein hervorragendes Klima für den Weinbau. Auf rund 4.237 Hektar Anbaufläche wachsen Riesling, Rivaner und Silvaner. Favorit der Winzer ist der an Feinheiten reiche Riesling, ein Viertel der Rebfläche ist damit bestockt.

Rheingau

In den trockenen, steinigen Südhängen findet der Riesling optimale Bedingungen vor. Er ist die prägende Rebsorte im Rheingau. Voller feiner Nuancen, filigraner Struktur und Eleganz gedeihen hier Top-Rieslinge. In Assmannshausen regiert historisch der rubinrote Spätburgunder, der mittlerweile im gesamten Rheingau die Angebotspalette der Winzer auf das Beste bereichert.

Rheinhessen

Unzählige sanfte Hügel begleiten den Blick, der hier weit übers Land schweifen kann. Mit Reben, soweit das Auge reicht. Die dortigen Winzer produzieren moderne, unkomplizierte Weine ebenso wie absolute Spitzenprodukte. Auch hat sich hier eine beachtliche Sektkultur entwickelt.

Winzer im Schnitt nur 60 hl pro Hektar. Die kargen Tonschieferböden in den Steillagen, die Temperatur ausgleichende Wasseroberfläche des Rheins, das besonders milde Klima und der niedrige Ertrag sind die Grundlagen für die Spitzenqualität der Weine am Mittelrhein.

2002 erhielt das Obere Mittelrheintal die Auszeichnung zum UNESCO Welterbe. Es ist das Herzstück des Anbaugebiets und verbindet die Trilogie von Burgen, Rhein und Wein auf äußerst erlebnisreiche Weise. Am Bopparder Hamm liegt mit 5 Kilometern Länge die größte zusammenhängende Rebfläche des Mittelrheins. Was manche vergessen, der Weinanbau führt sich gen Norden hinter Koblenz fort. In Leutesdorf, Hammerstein und Bad Hönningen und noch ein Stück weiter bis Unkel, Rhöndorf und Königswinter liegen vorzügliche Weinbergslagen, die wunderbare Weine hervorbringen.

Obwohl das Weinanbaugebiet Mittelrhein die meisten Flächen am Romantischen Rhein hält, finden sich anteilmäßig noch drei weitere deutsche Anbaugebiete hier wieder. Zusammen ergeben sie eine Region, die sich kaum vielfältiger in Sachen Wein präsentieren könnte. Ein spritzig, fruchtbetontes wie rassig und charaktervolles Weinquartett, das Weinfreunde und Genießer immer wieder neu in den Bann zieht.

Aus Liebe zum Fluss





Weinvollendet und zauberschön

Viel frische Luft macht hungrig und durstig. Das ist allenthalben bekannt. Beste Voraussetzungen für besondere Open Air Veranstaltungen, wo Wein und leckere Speisen eine leidenschaftliche Liaison mit der Schönheit des Mittelrheintals eingehen. Der perfekte Dreiklang von Rhein, Wein und Landschaft wird hier zum luftigen Erlebnis für alle Sinne.

Mal chillig und voller Groove. Mal aktiv auf Schusters Rappen und dann wiederum tiefenentspannt und zufrieden an der längsten Open Air-Genusstafel am Mittelrhein. Genießerherz was willst Du mehr!

Aktuelle Termine und detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Veranstaltungen unter:
www.romantischer-rhein.de

weindate mittelrhein

Sternstunden für
Weinfreunde

www.weindatemittelrhein.de

Bei erfolgreichen Dates wird gerne Wein zum Kennenlernen getrunken. Der Mittelrhein geht einen Schritt weiter und macht aus Wein zum Date ein Date mit Wein.

Die Veranstaltungsreihe „weindate mittelrhein“ findet jährlich am ersten Samstag im Juni statt, rotierend an verschiedenen Orten im Mittelrheintal. Jeweils vier bis fünf Weingüter vor Ort nehmen bis zu fünf Gastwinzer aus dem gesamten Anbaugebiet auf, so dass der interessierte Besucher tagsüber beim Schlendern von Hof zu Hof und Winzer zu Winzer eine große Auswahl an Mittelrheinweinen verkosten kann. Natürlich ist auch für die kulinarischen Genüsse gesorgt. Im Anschluss daran wird am Abend bei einer Weinparty mit DJ auf einem Ausflugsschiff weitergefeiert.

Electronic Wine

Everything happens for a
Riesling, Koblenz

www.koblenz-touristik.de

Raus aus dem traditionellen Weinfest und rein ins Electronic Wine Festival am Deutschen Eck. An zwei Tagen werden Riesling, Spätburgunder & Co. zu den Hauptakteuren des Musik- und Genuss-Events. Gepaart mit Drum and Bass, Deep- und Tech-House, Techno, loungigem Ambient und House auf mehreren

Events mit Genuss im Glas



Spielflächen, erleben Besucher hier die gekonnte Verbindung von junger Musik und spritzigen Weinen aus der Rhein- und Moselregion. Zahlreiche Acts bilden ein attraktives musikalisches Rahmenprogramm zum Weinausschank der Winzer. Mit abendlicher Illumination von Stadtbefestigung und Park ist Electronic Wine ein Fest für alle Sinne.

Kulinarisches Weinerlebnis

Genießer-Tipp für den Muttertag, Leutesdorf

www.leutesdorf-rhein.de

Längst schon ein Klassiker am unteren Mittelrhein, der seit vielen Jahren Genusswanderer und Weinliebhaber aus nah und fern nach Leutesdorf zieht. Immer an Muttertag führt der Weg hinauf in die Steillagen, wo zahlreiche Winzerstände und Essensstationen auf ihre Besucher



*Mittelrhein-Weinglas
Daraus trinken wir gern*

Schlicht und formschön zeigt sich das „Mittelrhein-Weinglas“, das dem Wein genügend Raum zur Entfaltung bietet. Der Schriftzug ist edel und der doppelte Eich von 0,1 l und 0,2 l gibt kleinen wie größeren Weingenüssen das exakte Maß.

Zu beziehen über:

www.shop-leutesdorf.de

warten. Hinter jeder Biegung locken neue Genusshaltepunkte, wo der ganze Reichtum an guten Leutesdorfer Weinen aus den Lagen Gartenlay und Forstberg zum Schmecken nah ist. Von 11.00 Uhr bis Sonnenuntergang bilden die Weinberge eine erlebnisreiche Genussspur, die durch fantastische Ausblicke auf das Mittelrheintal und den glitzernden Rhein zum Staunen und Pausieren einlädt.

Tafeln am Strom

Weinpicknick, Leutesdorf

www.leutesdorf-rhein.de

Der berühmte Premiumwanderweg Rheinsteig führt auf seiner Strecke von Bonn nach Wiesbaden auch hier entlang. Da liegt es nur nahe, dass sich am Rheinsteig die Leutesdorfer WeinSTEIGwinzer formiert haben. Mit dem Leutesdorfer Weinpicknick Anfang August haben sie eine besondere Attraktion geschaffen, die am Mittelrhein ihres Gleichen sucht. Eine alte, schattige Platanenallee direkt am Rhein wird dann zur besonderen Open Air Genuss-Location. An einer mehrere hundert Meter langen Tafel laden die WeinSTEIGwinzer dazu ein, viele ausgezeichnete, frische Steillagen-Rieslinge zu verkosten und die selbst mitgebrachten Speisen zu verzehren. Alles, was der Besucher zum Essen benötigt, wird von Zuhause mitgebracht. Für die Getränke sorgt dagegen die Winzergemeinschaft. Da das Auge bekanntlich mit isst, freuen sich die Organisatoren über kreative, schön gedeckte Tische. Die drei attraktivsten Tischgestaltungen werden prämiert und mit Weinpräsenten belohnt.

Wein & Genuss

Genusstermin auf der Weinfeste Fort Konstantin, Koblenz

www.pro-konstantin.de

Ein ganzes Wochenende lang schlagen Winzer aus Koblenz und den benachbarten Gegenden von Mittelrhein und Mosel auf dem Fort Konstantin auf und bieten Genuss auf der schönsten Terrasse der Stadt. Probieren und philosophieren, aber auch einkaufen können Weinliebhaber hier im historischen Festungsambiente. Für zahlreiche Besucher ist die dreitägige Veranstaltung im Mai schon fester Eintrag im Terminkalender. Hier treffen sich Weinfreundinnen und Weinfreunde, die sich über die Jahre dort kennenlernten und auf ein Wiedersehen bei Wein und Genuss freuen. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Live-Musik begleitet den Genussreigen und sorgt für einen unterhaltsamen Rahmen.

Weinfrühling

Mittelrheinischer Weinfrühling am Bopparder Hamm, Boppard

www.boppard-tourismus.de

Immer am letzten Sonntag im April reihen sich Genussstände wie Perlen an einer Kette am Bopparder Hamm auf und verheißen Weinerlebnis und Kulinarik auf ganzer Strecke. Fünf Kilometer umfasst die Weinwanderung, wo junge Winzerinnen und Winzer wunderbare Tropfen aus den Lagen Mandelstein, Feuerlay und Ohlenberg kredenzen. Jungköche aus der Region bereichern die Veranstaltung zudem mit gebietstypischen Leckereien, so dass der Besuch hoch über dem Rheintal mit seinen fantastischen Panoramen zu einem unvergesslichen Genuss- und Naturerlebnis wird.

Auf gute Freundschaft

Am Mittelrhein bleiben Weinfreunde nicht lange allein. Bei den zahlreichen Wein-Genuss-Events kommen Besucher schnell ins Gespräch, wird über Sorten und Aromen gerne philosophiert. Und am Ende entstehen nicht selten Freundschaften, die weit über Rieslingliebe und Genussverbundenheit hinaus gehen.





Kulinarische Entdeckungen der Spitzenklasse

5 Sterne leuchten am Mittelrhein rund um Koblenz und Andernach. Der berühmte Guide Michelin hat vier Restaurants mit der begehrten Auszeichnung geadelt.

Sie stehen für qualitative wie kreative Küchenleistungen der Extraklasse, besonderes Ambiente und exzellenten Service. Wer das Außergewöhnliche sucht, der findet auch hier am Mittelrhein seinen kulinarischen Sternenhimmel.



Sehnsuchtsziel für Sternenfänger

Schiller´s Manufaktur*

Klassische, saisonale, regionale, innovative, vegetarische Küche, Koblenz

www.hotel-stein.de

Ein Abend in Schiller´s Manufaktur im Hotel Stein ist einfach viel mehr als nur ein Essen. Hier erleben Gäste die perfekte Inszenierung feinsten Spezialitäten. Perfekter Service, eine abgestimmte Begleitung ausgesuchter Weine oder alkoholfreier Alternativen in der besonderen Atmosphäre des Restaurants ergeben ein Gesamterlebnis. Menüzwang war übrigens gestern. Hier genießen Feinschmecker so, wie sie es mögen.

Da Vinci*

Französisch-kreativ, Koblenz

www.davinci-koblenz.de

Das Gourmetrestaurant Da Vinci ist das kulinarische Flaggschiff-Restaurant der EINSTEIN Gastronomiegruppe. In allerbesten Innenstadtlage, in direkter Nachbarschaft

zum Kurfürstlichen Schloss und dem Stadttheater ist Daniel Pape im Stammhaus der Sektfamilie Deinhard Küchenchef und kreativer Mittelpunkt. Sechs- bis achtgängige Degustationsmenüs in zeitlos französischer Klassik interpretiert er modern und mit wenigen Komponenten, bei denen er den Eigengeschmack jeder einzelnen Komponente gekonnt in Szene setzt.

PURS**

Moderne Küche, Andernach

www.purs.com

Das PURS ist ein Ort mit viel Sinn für die Schönheit der Dinge. Ein Ort, an dem Architektur, Interieur und Bewohner harmonieren. Gastgeber im hoteleigenen Restaurant ist Christian Eckhardt. Nur wenige verstehen ihr Handwerk so wie er. Er schafft es immer wieder echte Überraschungsmomente zu kreieren, indem er scheinbar mühelos Zutaten miteinander kombiniert, die auf den ersten Blick wenig verbinden mag. Er weiß genau wie wunderbar sie harmonieren werden. Mit unzähligen Details und spannenden Nuancen

Sterneköche und ihre Küchen

schaft er einzigartige Gerichte in einem außergewöhnlichen Hotel.

YOSO*

Asiatisch-Moderne Küche, Andernach

<https://yoso-restaurant.de>

Wer das YOSO besucht, taucht in die exotische Geschmackswelt Asiens ein, der das Sternerestaurant ganz eigene Facetten verleiht. Bekannte Aromen überraschen hier in außergewöhnlichen Kombinationen und tragen auch die ganz besondere Handschrift von Küchenchefin Sarah Henke. Sie gehört zu den bekanntesten Köchinnen Deutschlands. Seit Eröffnung des YOSO entwickelt sie ihre ganz eigene Interpretation der asiatischen Aromenwelt. All ihre Kreationen entsprechen einem der vier Grundelemente: Feuer, Wasser, Erde oder Luft. Auf Koreanisch YOSO. Für ihre besondere Aromenküche im YOSO ist sie im Guide Michelin seit 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



Mit dem Herzen dabei.

Die Leidenschaft für die besonderen Dinge ist immer wieder Antrieb für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Da werden Handgriffe zu Streicheleinheiten, begleiten prüfende Blicke die Entstehung der Lieblingsstücke bis zur Vollendung.

Hier am Mittelrhein gibt es sie noch, die guten Produkte, die Herz und Verstand, Lust und Leidenschaft in sich vereinen.



Die schönsten Weinsichten

Insgesamt 39 „Schönste Weinsichten“ wurden von 2012 bis 2020 in allen deutschen Weinanbaugebieten gekürt. Vier Orte mit berauschenden Ausblicken auf die Weinkulturlandschaft präsentieren sich am Mittelrhein. Ein lohnendes Wanderziel für Menschen, die Natur und Genuss und ganz besonders den Wein lieben.

www.deutscheweine.de



Hoch über der Stadt

Von der linken Rheinseite hoch über der Stadt Andernach gelegen, fasziniert diese Schönste Weinsicht die Besucher. Der Aussichtspunkt auf dem Krahnenberg, der Hausberg der über 2.000-jährigen Stadt, präsentiert ein Panorama in beeindruckender Schönheit.



*Ruine Nollig
Lorch*

Hoch über der Stadt

Zwar dem Weinanbaug Gebiet des Rheingaus zugehörig, aber noch geografisch am Mittelrhein zu Hause. Zu den Schönsten Weinsichten gehört der Blick vom kleinen Rastplatz unterhalb der Ruine Nollig in Lorch. Die Sitzgruppe befindet sich direkt am berühmten Premiumwanderweg Rheinsteig.



*Nürer Kopf,
Leutesdorf*

Aussicht mit Schaukel

Gleich neben der neu errichteten Weinbergschaukel bietet sich vom Nürer Kopf ein grandioser Blick über die steilen Rebhänge des Winzerorts Leutesdorf. Wer die Schaukel besteigt, fühlt sich fast ein wenig schwerelos und kann die Schönste Weinsicht auf das Rheintal in vollen Zügen genießen.



Das Wasser ist die Materie, der Wein die Seele

*Wingertshäusje,
Leutesdorf*

Direkt am Steilhang

Direkt am Steilhang der schon seit Römerzeiten bekannten Andernacher Pforte befindet sich diese Schönste Weinsicht. An dieser Talenge durchbricht der Rhein zwischen Andernach und Leutesdorf das flache Neuwieder Becken und bahnt sich seinen Weg durch den Fels gen Norden.



Eine fruchtig-feine Renaissance

Fruchtiges Erbe: Mittelrheinkirsche

Wer im Mittelrheintal nur an Weinanbau denkt, der übersieht die lange Geschichte des Kirschenanbaus.

Die Kultivierung der saftig roten Früchte war über Jahrzehnte hinweg eine bedeutende Erwerbsquelle für viele Menschen am Mittelrhein. Beidseitig des Rheintals zwischen Brey und Hirzenach und von Niederlahnstein bis Wellmich entwickelten sich richtige Schwerpunktregionen.

Die Geschichte der Kirschen am Mittelrhein reicht weit zurück. Schon der römische Geschichtsschreiber Plinius erwähnt um 60 n. Chr. Kirschenanbau in der Rheinregion. Von Obstbäumen und Obstgärten erzählt später ab dem 13. und 14. Jh. das Mittelalter. Reine Kirschgärten scheint es bereits ab dem 15. Jh. hier gegeben zu haben.

War der Anbau einst hauptsächlich zum Eigenverbrauch gedacht, kurbelte das 19. Jh. den erwerbsmäßigen Kirschenanbau an. Ab 1830 wurden in Salzig regelmäßig Kirschmärkte abgehalten. Die Kirschen wurden in Körben auf Kähnen nach Bonn und Köln, auf Dampfschiffen sogar bis nach Holland und England exportiert. Eine zusätzliche Intensivierung der Kirschbaumkultur erfolgte ab der Jahrhundertwende. Grund hierfür war der durch Rebschädlinge und Missernten ausgelöste

Rückgang des Weinbaus. Anstelle der Weinberge traten hier und dort Kirschenpflanzungen, an klimatisch begünstigten Orten wurden auch Aprikosen, Pflaumen und Pfirsiche angebaut. Guten Zeiten folgten immer auch schwierige Zeiten, doch der Anbau blieb auf hohem Niveau. 1958 standen noch über 370.000 Kirschbäume im Mittelrheintal.

Die Kirschen wurden in der Region direkt verarbeitet. So gab es vor Ort Keltereien und Brennereien, kurze Zeit auch eine Marmeladenfabrik in Filsen sowie eine Konserven- und Marmeladenfabrik in Kamp-Bornhofen.

Seit Mitte der 1960er Jahre setzte jedoch ein rapider Rückgang ein. Geänderte Marktanforderungen und stärker werdende Konkurrenz mit günstigeren Anbaukosten aus Südeuropa und nicht zuletzt auch der Wegfall des Koblenzer Großmarktes brachten den Erwerbsanbau der Mittelrheinkirsche fast vollständig zum Erliegen.

Zum Glück ändern sich die Zeiten. An die großen Erfolge des Kirschenanbaus lässt sich zwar nicht mehr anknüpfen, aber die Bedeutung für Landschaft und Umwelt wurde rechtzeitig erkannt. Die einmalige Sortenvielfalt der Kirschen im Welterbetal steht wieder im Bewusstsein von Projekten



Geisepitter

Alte Frühsorte aus Kamp-Bornhofen, benannt nach ihrem Entdecker Peter Geis. Im Mittelrheintal einst stark verbreitet, ist die rot bunte, mittelgroße, frühreifende Sorte eine traditionelle Einkochkirsche.

Perle von Filsen

Regionale Rarität. Die hellgelben Früchte besitzen ein gutes Aroma, sind sehr ertragreich und repräsentieren die am spätesten reifenden Kirschen am Mittelrhein.

*Spaziergang***Filsener
Kirschenpfad**

Oberhalb von Filsen verläuft der Kirschenpfad. Entlang des Rundwegs stehen über 80 Kirschsorten, die im Oberen Mittelrheintal angebaut wurden.

Die Bäume gehören zur bundesweiten Genbank Obst und erhalten für künftige Generationen die Kirschenvielfalt des Rheintals. Die Strecke führt durch eine herrliche Landschaft mit Wiesen, Sonnenhängen und alten Streuobstwiesen und bietet nicht nur Informationen rund um die Mittelrheinkirsche, sondern lockt zu herrlichen Ausblicken über die Rheinschleife, die Stadt Boppard, und die Weinberge des Bopparder Hamms. Im Frühjahr tauchen zahllose Kirschblüten den Weg in einen weißen Blütenraum, im Sommer zur Erntezeit hingegen darf der Wanderer der Versuchung erliegen und an den Bäumen süße wie saure Kirschen naschen.



und Initiativen, die den Erhalt alter und den Erwerb neuer Bäume fördern und die Pflanzung und Pflege unterstützen.

Mit einer genussvollen und vielfältigen Produktpalette lässt sich die Mittelrheinkirsche auch wieder schmecken und genießen. Ein weißes Blütenmeer überflutet bis heute die frühlingshaften Hänge des Mittelrheintals, was zu den schönsten Naturerlebnissen am Romantischen Rhein zählt.

Im Sommer wird wieder saftig rote Ernte eingefahren und die Produkte, die daraus entstehen, lassen einem in geistvoller, süßer wie auch herzhafter Weise das Wasser im Munde zusammen laufen.

**Hier ist gut
Kirschen essen**

Kirschsenf, Kirschbier und kirschrote Konfitüre

Regionale Erzeuger, der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal, wie auch Menschen mit Liebe und Leidenschaft für Kirschen arbeiten zusammen und engagieren sich in vielen ehrenamtlichen Stunden für den Erhalt der Kirschenvielfalt

im Welterbetal. Mit der Entwicklung und dem Verkauf leckerer Kirschprodukte soll die charakteristische Kulturlandschaft und vor allem die große Kirschentradition wieder mehr ins Bewusstsein von Anwohnern und Gästen rücken.

Ganzjähriger Genuss kann somit zelebriert werden, der den Erhalt alter Sorten und den Fortbestand des so prägenden Landschaftsbildes unterstützt. Kirschkonfitüre aus Mittelrhein Schattenmorellen und der Sorte Hedelfinger Riesenkirsche werden hergestellt, aber auch Confiserieprodukte, Kirschsenf, Ziegensalami und Leberpaté, Saft, Bier, Wein und Destillate.

Auch Köche entdecken die Mittelrheinkirsche für sich und zaubern neue regionale Kreationen auf die Teller. Unglaublich aromatisch bleibt für den Genießer auch die pure Frucht mit ihrem wunderbar saftigen Aroma. Im Sommer, frisch gepflückt, direkt vom Baum, wo sonst als im Welterbetal des Mittelrheins.

[www.welterbe-mittelrheintal.de/
mittelrhein-kirschen](http://www.welterbe-mittelrheintal.de/mittelrhein-kirschen)

Kräuterwirte Assmanshausen

www.kraeuter-wirte.de

Genussvolles aus Wald und Wiese

In Assmanshausen regiert die Farbe Rot. Der Spätburgunder mit seinem rubinroten Funkeln ist hier die große Spezialität in den Weinbergen. Die Lage Assmannshäuser Höllenberg ist legendär.

Seit einigen Jahren gesellt sich noch ein aromatisch-frisches Grün in all seinen Facetten hinzu: Assmanshausen ist nicht mehr allein „Rotweinzone“, sondern auch grüner Kräuterort im Rheintal. Die Kräuterwirte Assmanshausen haben sich den wilden heimischen Kräutern, wie auch den Kulturkräutern verschrieben.

Drei Hotel-Restaurants aus dem Ort arbeiten zusammen und sind als Kräuterwirte unterwegs, bereichern mit kreativen Kräuterideen ihre Speisekarte und bieten über das Jahr hinweg eine ganze Reihe von informativen wie kulinarisch spannenden Veranstaltungen an.

Während der Kräutersaison, die hier am Rhein von April bis in den November reichen kann, finden monatlich geführte Kräuterwanderungen statt. Die „Kräuterweiber“, ein Trio von fachlich versierten Kräuterkennerinnen, unterstützen die Wirte und bringen im Lauf der Jahreszeiten die alten Brauchtums-traditionen, Pflanzenmythologie und überliefertes Kräuterwissen aus der Volks-

heilkunde interessierten Gästen nahe. Die Bedeutung des Kräuterbuschens zu Maria Himmelfahrt, die Marienbettstrohkrauter, spezielle Frauenkräuter oder eben das Kräuterwissen der Heiligen Hildegard von Bingen sind Themen, die Gäste

***Vier moderne „Kräuterweiber“ bringen
überliefertes Kräuter-Wissen in die Töpfe der
Köche und Gastgeber***

in ihren Bann ziehen. Der ausgeschilderte Assmannshäuser Kräuterweg lädt mit seinen über 20 Informationstafeln zusätzlich zur eigenen Entdeckung von Wildem Dost, Johanniskraut und Schafgarbe ein. Sind etliche Pflanzen vor unserer Haustüre durch ihre gesunden Inhalte und Wirkstoffe wahre Naturschätze, so muss ihre kulinarische Seite oft erst entdeckt und aufbereitet werden.

Höhepunkte im leckeren Kräuterwirte-Kalender sind dafür die Kulinarischen Kräuterwanderungen, die sie gemeinsam mit Partnern auf die Beine stellen. Ein Vier-Gänge Menü erwartet die Gäste dann zwischen Himmel und Erde, denn die einzelnen Gänge werden mitten in schönster Natur, unmittelbar in den Weinbergen und nahe der Wildkräuter serviert.



Die beste
Erntezeit
für Bärlauch-
Blätter ist im
März und
April.

Von Löwenzahn, Bärlauch und Waldmeister



Da kitzeln Schaumsüppchen von der Brennnessel, Kalbstafelspitz mit wilder, grüner Kräutersoße oder Holunderblüten Panna Cotta den Gaumen, während der Blick von der Rotweinlaube nicht minder genüsslich über das weite Flusstal schweifen kann.

Wieder zurück im Ort begrüßen Kräutertischbeete und aromatische Terrassenpflanzungen die Gäste. Hier und dort locken in den Kräuterküchen hergestellte kulinarische Mitbringsel zum Kauf, so dass die Erinnerung an grüne Kräutererlebnisse am Rhein noch lange nachwirken kann.

Welterbe-Gastgeber

Unverwechselbar faszinierend

www.welterbe-gastgeber.de

Wer das UNESCO Welterbegebiet Oberes Mittelrheintal besucht, wird sich bei den „Welterbe Gastgebern“ gut aufgehoben fühlen. Die zertifizierten Hoteliere und Gastronomen kennen ihre schöne Gegend wie aus der Westentasche und stehen mit vielen Tipps und Empfehlungen bereit. Zudem bieten sie ein besonderes Maß an genussvoller Regionalität und Qualität. Hier schmeckt der Gast die Welterbergion. Servicequalität, Gastfreundschaft und eine persönliche Note sind zusätzliche Eckpfeiler ihrer gelebten Gastgeber-Philosophie.

Mittelrhein-Momente

Regionalgenuss und Unterhaltung

www.mittelrheinmomente.de

Seit mehr als 25 Jahren setzt der Zusammenschluss von Topwinzern und Spit-

zenköchen kulinarische Maßstäbe in der Region. Besondere Glanzlichter sind die gemeinsamen Veranstaltungen von mindestens einem Winzer und einem Gastronomen. Weingenuß, Kulinarik und ein unterhaltsames Entertainmentprogramm ergeben einen erlebnisreichen Dreiklang, der seit vielen Jahren zahlreiche Gäste aus nah und fern an dem Mittelrhein lockt. Dabei stehen Weinproben und kulinarische Führungen genauso auf dem Plan wie unterhaltsame Küchenpartys. Höhepunkt ist die jährliche Gemeinschaftsveranstaltung mit allen Gastronomen und Winzern an wechselnden Orten.

Kulinarische Tafelrunde

Ritterschlag des Genusses, Bad Breisig

www.kulinarische-woche.de

Schon längst ist die „Kulinarische Woche“ eine Institution am Mittelrhein. Die mittlerweile über 48 Auflagen beweisen, dass Qualität und Kreativität immer ihre Freunde und Gäste finden. Die Mitglieder der „Kulinarischen Tafelrunde zu Bad Breisig“ brennen in dem sommerlichen Zeitraum ein Feuerwerk für Feinschmecker ab und laden zu besonderen Menükreationen ein. Der Schlemmerabend an Bord eines Rheinschiffs und das Sommernachtsfest bilden dabei besondere Höhepunkte. Zum Auftakt der Kulinarischen Woche wird alljährlich ein Prominenter zum „Ritter der Tafelrunde“ ernannt.



Naturgenuss Gastgeber

Das Rezept für regionale Geschmackserlebnisse ist so einfach wie überzeugend. Man nehme Erzeuger und Köche mit Leidenschaft zur Region und bringe ihre besten Produkte aus heimischer Küche, Landwirtschaft und regionalen Genussmanufakturen dem Gast und Verbraucher näher. Im besten Falle entstehen daraus nachhaltige „Naturgenuss-Beziehungen“ – ein lebendiges Netzwerk aus Gastronomen, Produzenten, Verarbeitern und Kunden, die alle das gemeinsame Verständnis von Qualität und sozialer Handwerklichkeit verbindet. Naturgenuss ist das neue Prädikat am unteren Mittelrhein und Westerwald für Leidenschaft zum Produkt und der Liebe zur Region.

www.naturgenuss-gastgeber.de

An den Quellen purer Lebensfreude

Das Mittelrheintal ist geologisch eine spannende Region. Die Böden und Gesteinsschichten sind nicht nur ein prägender Bestandteil des speziellen Terroirs beim Weinanbau.

Die vielfach durch erdgeschichtlichen Vulkanismus geprägte Region ist auch die Heimat zahlreicher exzellenter Mineralwässer. Aufgrund der Vielzahl von Einflussfaktoren, welche auf die Bodenbeschaffenheit einwirken, besitzt jedes Mineralwasser eine ganz eigene Zusammensetzung aus Mineralstoffen und Spurenelementen. Diese sorgen für den jeweiligen, individuellen Geschmack. Wasser

ist nie gleich Wasser. Jede Region verleiht ihren Mineralwässern eine ganz eigene Handschrift. Mag es auch vorherrschende Gesteinsprofile geben, manchmal braucht es nur wenige Kilometer Entfernung von Ort zu Ort und schon zeigen sich durchaus geschmackliche Unterschiede.

Das macht die Mineralwasserlandschaft des Rheintals und seiner angrenzenden Mittelgebirge so spannend und vielfältig. In Sinzig wird beispielsweise schon 1853 eine Quelle entdeckt und gefasst. In Tonkrügen, wie damals üblich, wird das Wasser bis nach Bonn geliefert. Die erste

**Die Mineralbrunnen am
Mittelrhein sind ein Schatz
für Gesundheit, Wohlbefinden und Genuss**



Werbeanzeige für das Wasser aus Sinzig findet sich zu diesem Zeitpunkt bereits in einer Bonner Zeitung wieder. Mineralwässer werden oft auch zu Heilzwecken eingesetzt und als Heilwasser bezeichnet. So entsteht nur wenige Jahre später eine Badeanstalt für Heilbäder und Sinzig darf sogar für einige Zeit den Titel Bad Sinzig tragen. Noch in den 50er Jahren wirbt der Sinziger Mineralbrunnen mit „Sinzig (Rhein) altbekannter Kurort mit Mineral- und Heilquellen“.

Gar nicht weit entfernt, weiter Richtung Süden, wird die Sauerquelle zu Brohl sogar schon 1583 vom Doktor der Arznei Jacobus Theodorus Tabernaemontanus mit den begeisternden Worten „Das Wasser reinigt und stärkt den Körper“ urkundlich erwähnt. Über Jahrhunderte diente die Quelle den Bewohnern als Brunnen. 1909 schlug die Geburtsstunde des Brohler Mineral- und Heilbrunnens. Durch weit-sichtiges Unternehmertum gelangte das Wasser schon bald auf dem schiffbaren Wasserweg ins Ruhrgebiet, wo die in der Montanindustrie schwer arbeitenden Kumpel wohltuende Erfrischung erhalten sollten.

Nicht nur die Arbeiter auf der Zeche im Ruhrgebiet schätzten das Wasser vom Rhein. Auch der deutsche Kaiser Wilhelm II. genoss die erfrischende Reinheit und besondere Herkunft von Brohler und ließ sich 1915 im belgischen Spa beliefern. Der Werbeslogan „Trink Brohler, dann wird's Dir wohler“ begleitete über lange Jahre die Konsumenten und wurde zum Synonym für gutes Mineralwasser.

Noch weiter in die Geschichte zurück reichen die Belege einer Nutzung der Tönisteiner Quellen in einem Seitental des Brohltal. Bereits römische Legionäre kannten diese Quelle, was durch Funde römischer Münzen und Brunneneinfassungen nachgewiesen wurde. Zu Beginn des 16. Jh. finden sich in offiziellen Aufzeich-

nungen Erwähnungen des Heilbrunnens als „Heylborn“. 1814 gelangen die Quellen in den Besitz der Preußischen Krone und 1886 erwirbt der Großindustrielle August Thyssen den Heilbrunnen wie auch „Bad Tönisstein“. 1891 wechselt der Heilbrunnen in den Besitz von Dr. C. Kerstiens, dessen Namen der Brunnen noch heute trägt. Seitdem ist der Brunnen, der ausschließlich Mehrwegprodukte füllt, für seinen hohen Anteil an Magnesium und Hydrogencarbonat als „Tönisteiner Sprudel“ bekannt und in Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Belgien hoch geschätzt.

Auch Lahnstein mit seinem heutigen Victoria Heil- und Mineralbrunnen, ist seit dem Mittelalter für seine Sauerbrunnen bekannt. Ende der 1870er Jahre werden der Victoria- und der Minerva-Brunnen erbohrt, deren Wasser später bis nach Holland und Niederländisch-Indien vertrieben werden. Damals wie heute soll innerhalb des Mineralbrunnen-Geländes noch ein Thermalschwimmbad existieren, das Betriebsangehörige nutzen können.

Rhens, weiter stromaufwärts, ist nicht nur geschichtsträchtiger Ort am Königstuhl, wo Versammlungen und Wahlen deutscher Könige stattfanden, sondern war ebenfalls durch seine Brunnen bereits im Mittelalter über die Region hinaus bekannt. Ein Nürnberger Großkaufmann erwähnte 1577 den Sauerbrunnen in einem Reisetagebuch. Seit 1862 wird dort gewerblich Mineralwasser gefördert und vertrieben.

Die Bedeutung der Quellen und Brunnen lebt bis in unsere Tage fort und präsentiert einen Schatz, um den andere Regionen und Länder das Mittelrheintal beneiden. Hochwertige Mineralwässer gehören zu einer bewussten, gesunden Lebensweise, sind vorzügliche Begleiter von Wein und Essen und sprudeln im Rheintal in einer besonderen Fülle und Qualität.



Jacobus Theodorus Tabernaemontanus berichtet mit den begeisternden Worten

„Das Wasser reinigt und stärkt den Körper!“

Take a walk on the wine side

Schlendern oder wandern, auf städtischem Pflaster oder mitten in ursprünglicher Natur. Immer wieder eine Rast einlegen, schauen und staunen, relaxen und chillen, und die Region mit allen Sinnen in sich aufnehmen. Allein das sind schon Erlebnisse, die lange nachwirken können. Zu unvergesslichen Momenten werden sie, wenn sich regionale Weine und kleine wie große Leckereien hinzugesellen.

WeinStadt-Wandern

Expedition mit Wein und Wanderkarte, Koblenz

www.koblenz-touristik.de

Ein neues Erlebnisformat der Koblenz Touristik für Weinliebhaber, die damit eine genussreiche Entdeckungstour auf eigene Faust unternehmen können. Wein, Wandern und die Stadt Koblenz stehen hier im Mittelpunkt. Es braucht lediglich solides Schuhwerk. Das fertig verpackte WeinStadt-Wanderpaket gibt es im wandertauglichen Jute-Rucksack in der Tourist-Information im Forum Confluentes zu kaufen und beinhaltet alles, was der Gast benötigt.

Mit dabei sind eine Flasche regionaler Wein inklusive Flaschenkühler, zwei WeinStadt Koblenz-Weingläschen mit praktischen Glashaltern und eine digitale und analoge Wanderkarte.

Auf der Wanderung durch die Altstadt, entlang an Rhein und Mosel oder hoch zur Festung Ehrenbreitstein, bieten zahlreiche Orte Gelegenheit zum Verweilen. Bei einem guten Glas Wein bleibt Zeit zum Durchatmen und für einen Blick in die Ferne. Die Touren können dabei ganz individuell gestaltet werden. Es lässt sich entspannt der Route auf der Karte folgen oder auch gezielt einzelne Aussichtspunkte zum Genießen ansteuern.

Schlender-Weinproben

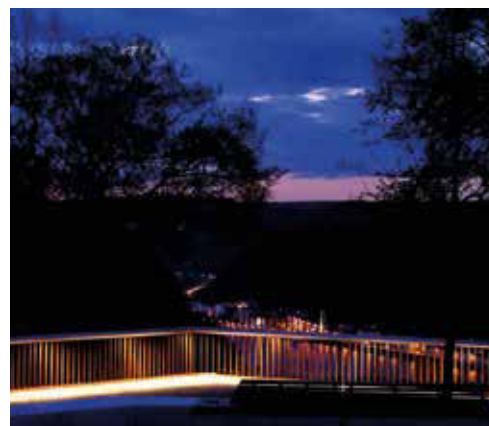
Weintasting bei der blonden Zauberin

www.loreley-touristik.de

Was gibt es Schöneres, als dem Wein und der Loreley zu begegnen. Dem Mythos der sagenhaften Schönheit und dem realen Genuss der exquisiten Mittelrheinweine kann der interessierte Gast im Kultur- und Landschaftspark auf dem Loreley-Plateau



Schlendern oder wandern auf städtischem Pflaster oder mitten in ursprünglicher Natur.



folgen. Unter fachkundiger Begleitung eines Gästeführers beginnt der weinreiche Rundgang im stimmungsvollen Ambiente der Abenddämmerung hoch über dem Rhein. An verschiedenen Orten im Park werden ausgesuchte Mittelrhein-Weine vor einem einzigartigen Panorama verkostet.

Jeder Abend wird von einem anderen Winzer begleitet. Da sind genussvolle Entdeckungen garantiert. Es finden jeweils zwei Führungen von rund 90 Minuten am Abend statt. Tickets für eine 4er-Weinprobe, Gebäck und Führung gibt es bei der Loreley-Touristik.

Walk like a local

Interaktiv Wandern, Wein und Geschichte(n) erleben

www.walklikealocal.de

Ausgezeichnet als Sieger des Rheingauer Gründerpreises verbindet die Weinwanderung ein reales Ausflugserlebnis mit einer spannenden, digital geführten Tour, die selbstständig mit dem eigenen Smartphone erwandert werden kann. Waschechte Locals, vom Winzer und Wanderführer bis zum Comedy-Duo „Badesalz“, berichten über ihre Region und deren Weine.

Die 8,5 km lange Tour besticht durch be rauschende Ausblicke und überrascht mit ihren facettenreichen Erlebnispunkten und informativen Hintergründen. Die WALK LIKE A LOCAL-Box beinhaltet alles, was der Weinwanderer braucht. Eine Landkarte und 15 Spielkarten mit QR-Codes, sowie vier verschiedene Rheingauer Weine, abgefüllt in 0,25l Flaschen, die an ausgewählten Standpunkten verkostet werden können. Bereits ab 2 Personen ist diese innovative und äußerst unterhaltsame Tour erlebbar.

Rheinsteig Schlemmertour

Der Rheinsteig in 7 Gängen

www.loreley-touristik.de

Immer am letzten Wochenende im Oktober startet die kulinarische Rheinsteig Schlemmertour. Auf der rund 13 km langen Strecke verwöhnen regionale Winzer und Gastronomen die Wandergäste mit einem 7-Gänge-Schlemmermenü und ganz nebenbei erleben die Teilnehmer die herrliche Natur- und Kulturlandschaft im UNESCO-Welterbe Oberes Mittelrheintal.

Gästeführer begleiten die unterschiedlich startenden Gruppen von St. Goarshausen nach Bornich und zur Loreley. Rund 8-9 Stunden sollten die Teilnehmer für das Wander- und Genuss-Event einplanen. Für einen Gratis-Rücktransfer zum Ausgangspunkt ist gesorgt. Gute Kondition sowie festes Schuhwerk sind erforderlich. Die Tour findet bei jeder Witterung statt. Tickets für die Veranstaltung bietet die Loreley Touristik.

Gute Aussichten

Das Mittelrheintal ist mit rund 1.500 Sonnenstunden pro Jahr und vergleichsweise geringen Niederschlagsmengen eine vom Klima äußerst begünstigte Region, die fast mediterrane Assoziationen weckt. Beste Aussichten für erlebnisreiche Wein-Events unter freiem Himmel, wo Sonnen statt Regenschirme die Genießerpfade begleiten.

Das Leuchten am Fluss

Magische Momente zwischen Sonnenuntergang, Blauer Stunde und herein ziehendem Abend. Immer wieder sind es die speziellen Augenblicke, die besonderen Orte und nicht zuletzt die fast unwirklich schönen Stimmungen, die Genuss der anderen Art in wechselnden Tages- und Jahreszeiten versprechen. Hier darf sich das Auge satt sehen, den Verlockungen erliegen und mit den weiteren Sinnen ein Fest an der gedeckten Tafel des Rheintals feiern.

Schloss
Arenfels



LebensKunstMarkt Remagen

Das Fest für die Sinne: Ein Höhepunkt am Romantischen Rhein ist der LebensKunstMarkt am dritten Wochenende im Juni. Gleich mehrere Erlebnisbereiche kitzeln hier den Gaumen und die weiteren Sinne. Ein großer Kunst- und Kunsthandwerkermarkt, ein original provençalisch-mediterraner Spezialitätenmarkt und mediterrane Gastronomie bringen das Gefühl des Südens mit seinen bunten, genussreichen Märkten an den Rhein. Unterschiedliche Kunstaktionen (auch für Kinder), offene Galerien und Ateliers sowie Live-Konzerte und Walk-Acts runden das Angebot ab.

www.lebenskunstmarkt.de

Lebendiges Marktleben in der Region

Märkte mit viel Charme

Zu Anfang waren sich alle grün. Mit dem Gartenmarkt begann die Erfolgsgeschichte der Deichstadt Neuwied als „Stadt der Märkte“.

An das vor über 350 Jahren verliehene Marktrecht in der einstigen Residenzstadt der Fürsten zu Wied erinnerten zwar die Neuwieder Markttage mit ihrem Füllhorn an herbstlichen Erntegenüssen und Artikeln für die kommende kältere Jahreszeit. Der Gartenmarkt aber wurde zum überregional renommierten Marktklassiker, dem schon bald weitere Markt-Events folgen sollten.

Heute lockt Neuwied mit einem ganzen Reigen von genusslichen Marktveranstaltungen, die bereits am letzten Wochenende im Januar starten. Auf Currywurst sind nicht nur die Berliner heiß und so entstand das Festival der Currywurst am Rhein, wo rund 40 Anbieter im Schnitt drei unterschiedliche Wurstsorten und fünf Saucenvarianten bereithalten.

Aus Fast Food wird dann schnell auch Feinschmecker Food, denn die Standbetreiber lassen sich eigens für das Festival entwickelte Kreationen wie beispielsweise eine „Himmel und Ääd-Wurst“ einfallen. Im Frühjahr folgt die Chocolart, ein Wochenende, wo sich alles um die Schokolade

dreht. 30-40 Stände bieten alles, was das Schokoladenherz begehrt. Gemeinsam mit dem Ideengeber des Festivals, der übrigens nur vier Orte in Deutschland dafür auserkoren hat, wird Neuwied für drei Tage zum Schoko-Eldorado, wo bewusst der stationäre Handel und die Gastronomie eingebunden werden. So gibt es komplette Schokoladen-Übernachtungswochenenden oder Schoko-Wellnessmassagen. Natürlich auch jede Menge Schokoladensorten, Pralines, Schokoliköre, Eis und vieles mehr.

Im Juli versprüht der Französische Markt seinen ganzen Charme und eine gute Portion französisches Savoir Vivre. Vielfältige Genusswelten werden von rund 60 Ständen präsentiert, wovon die Hälfte kleine französische Anbieter sind. Sie zeigen mit ihren leckeren Produkten, wie Gott in Frankreich lebt und wie sich auch die Gäste in Neuwied französische Lebensart nach Hause holen können.

Petra Neuendorf vom Amt für Stadtmarketing weiß als Veranstalterin um ihr Erfolgsrezept der Märkte. Sie müssen das halten, was sie versprechen und gleichzeitig hochwertig und authentisch sein. Daher sagt sie auch immer wieder nein,



Neuwied ist
nicht nur
Fürstenstadt,
sondern auch
die Königin
der Genuss-
Märkte

Wochen- märkte

Di

Koblenz Innenstadt
Neuwied
St. Goar und
St. Goarshausen
(im Wechsel)

Do

Koblenz-Innenstadt
Koblenz-Lay
Bad Honningen

Sa

Koblenz Innenstadt
Andernach
Braubach
Bingen

Mi

Koblenz-Ehrenbreitstein
Bingen
Rüdesheim

Fr

Koblenz-Güls
Neuwied
Remagen
Bendorf
Boppard
Oberwesel

Savoir vivre und vielfältige Genusswelten

wenn Anbieter oder Produkte nicht in das Marktkonzept passen.

Der Schlemmertreff in regelmäßigen Abständen an Donnerstagnachmittagen von 16 bis 20 Uhr ist die neueste Marktplatz-idee für Genussliebhaber.

Vor dem historischen Rathaus warten Wein- und Essensstände und eine lange Tafel auf Besucher, wo sich auch Einzelgäste schnell wohl fühlen können. Genuss, geselliges Beisammensein und gute Unterhaltung gehören hier untrennbar zusammen. In Neuwied und am gesamten Mittelrhein.

www.neuwied.de



Essbare Stadt Andernach

Rote Beete-Meerrettich-Aufstrich

Rote Beete schälen, vierteln und in Orangensaft und etwas gewürzter Gemüsebrühe sanft im geschlossenen Topf köcheln lassen, bis sie gar sind. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Rote Beete am besten mit Handschuhen über eine Gemüse-reibe grob reiben. Dazu kommt Ziegenfrischkäse.

Den Abschluss bildet frischer Meerrettich, der je nach gewünschter Schärfe hinzu gerieben wird. Am besten öfter abschmecken. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Aufstrich schmeckt gut zu rustikalem Landbrot oder kann auch auf Crostinis weiterverarbeitet werden. Dazu Baguettebrotsscheiben in der Pfanne in etwas Öl rösten. Abkühlen lassen. Dann mit dem Aufstrich bestreichen und auf jede Scheibe etwas Räucherforelle geben. Mit etwas frischem Dill ausgarnieren und zum Aperitif reichen.



Andernach ist in aller Munde. Die über 2.000jährige Stadt am Mittelrhein beweist, wie Nachhaltigkeit, Biodiversität und Ideen zur urbanen Landwirtschaft wachsen, gedeihen und für die Kommune und ihre Bewohner Früchte tragen können. Städtische Grünflächen sind nicht selten Problemkinder der Gemeinden.

Andernach hat ihre städtischen Grünbereiche bewusst in den Fokus genommen, das Projekt der „Essbaren Stadt“ entwickelt und damit das erklärte Ziel erreicht: Nicht nur die städtischen Grünflächen sind seitdem besser erlebbar, sondern auch ökologische, ökonomische und letztlich ästhetische Funktionen konnten damit unterstützt und verbunden werden.

**Gewinner der „Entente Florale“:
Die Stadt mit dem essbaren Grüngürtel**

Nutzbare Gärten für die Sinne sind hier entstanden, die nicht nur den Augen gefallen, sondern auch mit Duft und Geschmack, Nase und Gaumen kitzeln. Gewinner sind die Stadt als attraktiver Wohn- und Lebensraum und natürlich

Pflücken ausdrücklich erlaubt

www.andernach.de

ihre Bürgerinnen und Bürger, die direkt von der Umgestaltung und Nutzung der öffentlichen Grünflächen profitieren.

Beete mit Nutzpflanzen wie Tomaten, Bohnen oder Zwiebeln wurden angelegt. In den folgenden Jahren kamen verschiedene Obstbäume, Salate, Zucchini, Beeren, Kräuter und sogar Hühner und Schafe mitten in der Stadt hinzu. Auch Bienen bevölkern die Bäckerjungenstadt. Aus kostenaufwendigen, jährlich neuen Wechselbeet-Bepflanzungen entstanden mehr und mehr nachhaltige, mehrjährige Staudenbereiche. Attraktive Nutzgehölze wie Mispel, Pfirsich, Birne und Mandel hielten Einzug und so hat sich im Lauf der vergangenen Jahre ein bunter, artenreicher und pflückbarer Grüngürtel um die Stadt gelegt.

Heute ist Andernach in nah und fern als „Essbare Stadt“ weithin bekannt, nicht zuletzt durch den großen Widerklang in den öffentlichen Medien. Preise wie die Goldmedaille des Wettbewerbs „Entente Florale“ bekräftigen die Erfolge dieser nachhaltigen Grünraumplanung.

In Andernach hat sich das Lebensgefühl der Stadt sichtbar verbessert. Hier ist pflücken erlaubt statt betreten verboten!


**Möhren-Päckchen
Petersilienpesto**

Bunte junge Möhren portionsweise auf zwei vorbereitete, doppelt gelegte Butterbrotpapierbogen mittig legen. Eine Prise Vanille mit einer Espressotasse Wein verrühren. Möhren mit Meersalz bestreuen und etwas gutem Olivenöl beträufeln. Ein halbes Bund Kerbel grob hacken und darüber streuen. Vorsichtig zu einem Päckchen drehen und vor Schließen der Öffnung die Vanille-Wein-Mischung zugießen. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad garen. In der Zwischenzeit ein Pesto rühren. Dazu viel frische Petersilie und 1 Knoblauchzehe sehr fein hacken, Walnusskerne reiben und alles in eine kleine Schüssel geben. Dazu Salz und Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, etwas Leinöl und 2-3 EL geriebener Parmesan geben und gut verrühren. Ggf. mit dem Zauberstab durchmischen. Möhrenpäckchen aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen, am Tisch öffnen und mit dem frischen Petersilienpesto und gegarten Pellkartoffeln servieren.

Liebe zum Wein – über Generationen

Family Business

Privates und Geschäftliches soll man bekanntlich am besten trennen, erzählt eine alte Binsenweisheit. Da mag mit Sicherheit ein wahrer Kern enthalten sein. In vielen Weingütern hingegen ist diese Trennung schlichtweg nicht möglich. Ganz im Gegenteil geschehen sogar immer wieder Fälle, wo sich unterschiedliche Generationen zur gemeinsamen, erfolgreichen Zusammenarbeit entschließen. Da zeigen Winzerbrüder wie gut sie zusammen ein neues Weingut entwickeln können, finden Vater und Tochter einen harmonischen Weg in die betriebliche Zukunft, profitieren Jung und Alt vom gegenseitigen Austausch, und beweist ein Paar, dass es Liebe und Leidenschaft nicht nur für sich selbst, sondern auch für gemeinsame neue Weinkooperationen entfachen kann.

Familiengeschichte ist hier oft auch gleichzeitig Unternehmensgeschichte. Und beides erfolgreich.

Gut funktionierende, generationenübergreifende Zusammenarbeit, ist für viele Weingüter am Mittelrhein der Schlüssel für Erfolg, frischen Wind und einen positiven Blick in die Zukunft.

Zwei Ritter für Rebe und Region

Weingut Philipps Mühle, St.Goar

www.philipps-muehle.de

Was wäre das Mittelrheintal ohne die einzigartige Weinkulturlandschaft. Wie Himelstürmer streben die Reben auf steilen Schieferterrassen zur Sonne. Handwerklich meisterhaft aufgeschichtete Trockenmauern bieten Halt aber auch Lebensraum für eine artenreiche Weinbergsflora und -fauna. Dazwischen tauchen beeindruckende Burgen und traditionsreiche Ortschaften auf und immer ist der Fluss das bestimmende Element, das das Leben am Rhein bis heute bestimmt. Genau diese Prägung schafft ein Heimatgefühl, das den beiden Brüdern Thomas und Martin Philipps aus St. Goar so wichtig ist. Als Jungwinzer waren ihre Blicke schon immer zu den Weinbergen gerichtet und dort konnten sie über die Jahre hinweg einen schleichenden Rückgang der kultivierten Flächen erleben. Wo einst Rebstöcke in Reih und Glied standen, wucherten nun meterhohe Büsche und Sträucher. Dornige Brombeerranken eroberten den Schieferboden und langsam holte sich die Natur den Weinberg zurück.

Blut ist dicker als Wasser, heißt es. Und der Wein ist das Elixier, das die familiären Fäden zu einem festen Tau bindet.



Genau das tat den beiden Winzern in der Seele weh und so starteten sie mit der Rekultivierung der zum Teil jahrzehntelang brachliegenden Weinberge. Ohne Erfahrung, Zähigkeit und Leidenschaft wäre dies ein fast aussichtsloses Unterfangen gewesen. Die beiden Brüder scheuten aber nicht den Knochenjob und sahen vielmehr das Potenzial, was in den einst guten Lagen schlummerte. Beide studierten in Geisenheim Weinbau und Oenologie und entwickelten aus dem Jahrhunderte alten Mühlenanwesen im Gründelbachtal ihr gemeinsames Weingut Philipps Mühle.

Bis 2015 war die elterliche Mühle 751 Jahre lang Haupterwerb gewesen. Der Weinbau spielte damals eine untergeordnete Rolle. Durch Pacht, aber vor allem durch Zukäufe von Brachflächen und in die Jahre gekommene Rebhänge, konnten die beiden Brüder ihre Anbaufläche auf



Gemeinsam unterwegs
in Sachen Wein

rund sechs Hektar ausbauen. Ihr Engagement um den Erhalt der Weinbauflächen und damit der so charakteristischen Kulturlandschaft brachten ihnen Anerkennung, viel positives Feedback und Aufmerksamkeit ein. Irgendwie kam dann eins zum anderen, erinnern sich Thomas und Martin. Sie rekultivierten und bestockten ganze Flächen neu, entschlossen sich als logische Konsequenz auf ihre Naturverbundenheit ökologischen Weinbau zu betreiben und erschlossen sich Absatzmärkte.

Die beiden Brüder setzen in ihrem Weingut auf die Rieslingrebe. Rund 75 Prozent der Flächen sind damit bestockt. Den Rest teilen sich mit 10 Prozent Müller-Thurgau, dazu Roter Riesling, eine Urform des Rieslings, wie auch etwas Weiß- und Spätburgunder.

Probieren, genießen und einkaufen lassen sich die Weine der Philipps Mühle in der attraktiven Vinothek mit Weincafé mit bester Blickrichtung auf die Loreley. Neben den eigenen Weinen führen Martin und Thomas Philipps auch Spirituosen und Brände, spannende Bücher, nette Accessoires und weitere regionale Produkte. Bei Weinproben im Weingut erleben Gäste die beiden Brüder ganz in ihrem Element. Hier erzählen sie von ihrer Arbeit mit und in der Natur und verdeutlichen sehr authentisch, was Heimat am Mittelrhein ihnen bedeutet.

Innovativ aus Leidenschaft

Weingut Matthias Müller, Spay

www.weingut-matthiasmueller.de

Der Bopparder Hamm gehört zu den imposantesten Schiefersteillagen am gesamten Mittelrhein. Hier besitzt auch das VDP-Weingut Matthias Müller seine Rebflächen, die mit 30-70 Prozent Steigung dem Winzer viel Arbeit abverlangen. In den vergangenen 30 Jahren haben Matthias und Marianne Müller den Betrieb zu einem der führenden Weingüter am Mittelrhein entwickelt. Zwischenzeitlich ist auch die nächste Winzergeneration herangewachsen und arbeitet tatkräftig im elterlichen Weingut mit.

Der älteste Sohn Johannes studierte Weinbau und Oenologie in Geisenheim. Zuvor erlernte er die wichtigsten

Grundlagen in der Winzerausbildung und ist mittlerweile der Junior-Chef im Weingut. Sein Ziel ist es, den eigenen Mittelrhein-Riesling als Botschafter für seine Heimat in nah und fern einem interessierten Weinpublikum zu präsentieren. Seine Zeit verbringt er am liebsten im Weinberg oder bei Weinpräsentationen und -proben.

Steillagen mit Geschichte und viel Zukunft

Nach seinem Studium in Osnabrück erlernte der jüngste Sohn Christoph den Winzerberuf. Die Zeit der Ausbildung nutzte er, um in Weinbaubetrieben verschiedener Regionen jede Menge Eindrücke und Erfahrungen zu sammeln. Sein Herz hängt allerdings am Mittelrhein, denn Riesling ist ihm quasi in die Wiege gelegt.

Johannes Frau Annika stammt aus einem Weinbaubetrieb in Rheinhessen. Ihre Passion ist Winzersekt, weshalb sie vor einigen Jahren ihre eigene Sektlinie Sektmanufaktur Hattermer startete. Gerne widmet sie sich kreativen Projekten wie neuen Events, Social Media und der neuen Website.

Wie Vater Matthias, sind sie alle Winzer mit Leidenschaft, bringen ihre innovativen Sichtweisen in das Betriebsgeschehen mit ein und fördern durch die unterschiedlichen Blickwinkel die Weiterentwicklung des renommierten Weinguts. Das gekonnte Zusammenspiel von Erfahrung und junger Kreativität schweißt die beiden Generationen zusammen, immer mit dem Anspruch, einen möglichst perfekten Mittelrheinwein zu schaffen.



Familiensache Wein

Weingut Dr. Kauer, Bacharach
www.weingut-dr-kauer.de

Ein echtes Family Business ist auch das Ecovin-Weingut Dr. Kauer in Bacharach. 1982 bereits als ökologisches Weingut gegründet, besitzt die Familie Kauer beste Steillagen in Bacharach, Oberwesel und Oberdiebach. Dem auf Schieferboden kultivierten Riesling gilt dabei die ganze Leidenschaft.

Seit dem Sommer 2020 leitet Anne Kauer mit ihrem Vater Randolph gemeinsam den Betrieb. Ein Glücksfall für eine reibungslose Betriebsnachfolge und wichtiger Schritt in die Zukunft des Weinguts. Während Randolph Kauer neben seiner Tätigkeit als Professor an der Hochschule Geisenheim den Keller in seiner Verantwortung trägt, konzentriert sich Tochter Anne auf die Arbeiten im Weinberg und die Durchführung von Weinproben. Mutter Martina verkörpert im Weingut die gute Seele, organisiert und führt alle Fäden zusammen.

Während Tochter Lena ihre Erfüllung im Grundschullehramt sieht, war für Anne Kauer der Einstieg ins elterliche



Weingut eine Option des Herzens. Nachdem sie im Burghotel „Auf Schönbürg“ in Oberwesel eine Lehre zur Hotelfachfrau erfolgreich absolviert und einige Praktika im Weinbau durchlaufen hatte, startete sie das Studium der Internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim, das sie im Juli 2017 erfolgreich beendete.

Sie bringt frischen Wind in den Betrieb und rockt gemeinsam mit ihrem Vater den 2021 vom Weinguide VINUM als „Weingut des Jahres am Mittelrhein“ ausgezeichneten Betrieb.



Geschmackvolle 2samkeit

Weingut Didingen, Osterspai
www.weingut-didingen.de



Wo die Liebe hinfällt, kann der Wein prächtig gedeihen. In Osterspai am Mittelrhein ist Ida Didingen zu Hause. Aufgewachsen ist sie im elterlichen Weingut, das ihre Eltern Jens und Veronica seit 1993 bewirtschaften. Rund fünf Hektar umfasst die Rebfläche, die zu 100 Prozent Steillage im Bopparder Hamm, auf gegenüberliegender Rheinseite, beheimatet ist. Seit 2014 unterstützt die studierte Oenologin nicht nur ihre Eltern im Keller, Weinberg und Weinausschank, sondern sie hilft auch ihrem Freund Johannes Höfler in seinem Weingut in Michel-

bach in Franken. Neben dem gemeinsamen privaten Lebensweg haben sie auch eine spannende Weinkooperation gestartet. In der Weinlinie „2samkeit“ gehen die Wein-

Ziehen am selben Strang. Gleich drei Generationen wirken mit im Weingut und der angeschlossenen Winzerwirtschaft.

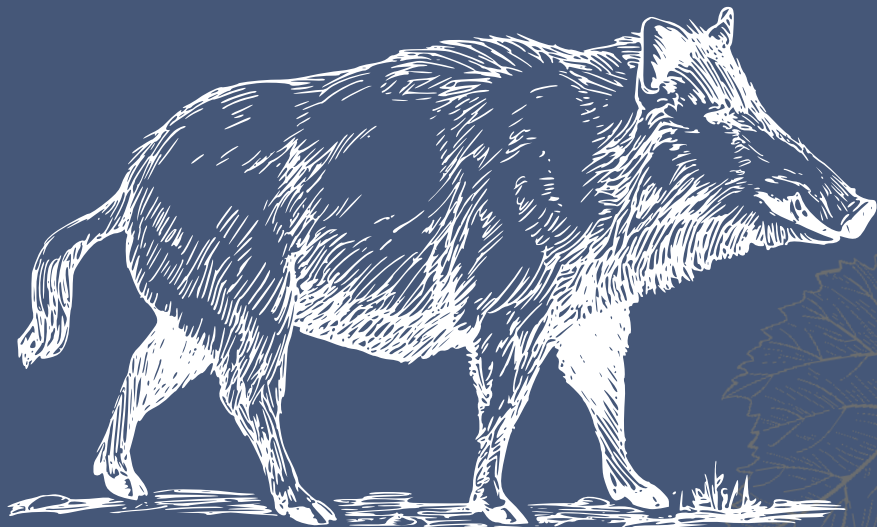
baugebiete von Mittelrhein und Main eine geschmackvolle Liaison ein. Bisher sind drei Weine und eine Sekt Cuvée entstanden, die in ausdrucksstarker Weise die beiderseitige Leidenschaft für Wein des Winzerpaares widerspiegeln.



Leben mit den Jahreszeiten

Zufriedenheit macht glücklich. Und das Rezept dafür liegt in dem Einklang mit der Natur. Nicht gegen sie, sondern mit ihr leben und arbeiten. So, wie es schon ganze Generationen zuvor geschafft haben.

Wer als Winzer auf das Flüstern der Jahreszeiten hört und bereit ist ihre Sprache zu verstehen, der kann auch mit den Kapriolen des Wetters und den Herausforderungen des Klimas besser umgehen. Der wird zur Ernte Geschmack und Aromen einfangen, wie der Wein die Sonnenstrahlen.



Wilde Wutz in Wein

Wildschweinrücken mit Trauben und Riesling

Gut 3 Pfund ausgelösten Wildschweinrücken in einen großen Topf geben und mit jeweils einem halben Liter Riesling und einem halben Liter hellen Traubensaft angießen. Dazu kommen 2 EL Gewürzmischung (im Mörser zerstoßene Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter). Ebenfalls zwei geschälte und halbierte Knoblauchzehen und eine geschälte und in Ringe geschnittene Zwiebel.

Den Wildschweinrücken in der gewürzten Marinade über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen und am besten mehrmals wenden. Am nächsten Tag die Marinade mit den Gewürzen durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auf-

fangen. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem gusseisernen Bräter Öl erhitzen und darin den Rücken von allen Seiten gut Farbe nehmen lassen. Sollte der Rücken eine Schwarte haben, diese davor rautenförmig einschneiden und mit der Schwarte nach unten in dem Bräter später garen lassen.

In der Zwischenzeit rund 20-30 kleine, geschälte, weiße Perlwiebeln ganz in den Topf geben, ebenso jeweils eine klein gewürfelte, geputzte Möhre, ½ Lauchstange und 1 Stück Petersilienwurzel.

Das Gemüse ebenfalls anbraten und dann alles mit der Marinade ablöschen. Den Bräter nun schließen und bei 100°C rund 1 Stunde im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und nochmals rund 10 Minuten bei 180°C offen weiter braten. Dabei die Schwartenseite nach oben geben.

Den Topf danach aus dem Ofen holen, den Wildschweinrücken entnehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten. Die Sauce nun noch bei starker Hitze etwa 5-10 Minuten auf dem Herd einkochen lassen.

Kurz vor Schluss noch die Weintrauben halbieren, ggf. Kerne entfernen und zugeben. Ggf. die Sauce mit etwas angerührter Kartoffelstärke abbinden und abschließend mit Pfeffer, Salz und frischem Thymian abschmecken.

Den Rücken in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passen gut Kartoffelklöße oder Kartoffelgratin.

#loremagazin



Weitere Genussgeschichten vom Mittelrhein und Infos rund um unsere Region finden Sie hier:



Fotos

Titel: Stefan Wanning/Weingut Fetz

S. 2 Simon Zimpfer, Blitzmichel Photography/Weingut M. Müller, Pfeffersack & Söhne, istockphoto **S. 4** Kevin Kalfels/Romantischer Rhein Tourismus GmbH, **S. 6/7** Friedrich Gier/Romantischer Rhein Tourismus GmbH, **S. 9** Nicolas Schmelzeisen, da-kuk/istockphoto, A-Georgiev /istockphoto, **S. 11** Lahnsteiner Brauerei, Henry Tornow/Romantischer Rhein Tourismus GmbH, Marco Baumbach/Koblenzer Brauerei, **S. 12-13** Jörg Hohenadl, **S. 15** Jörg Hohenadl, Georg Mohr, **S. 16** Weingut Georg Breuer, **S. 17** Henry Tornow/Romantischer Rhein Tourismus GmbH, **S. 18** Pfeffersack & Söhne, Frl. Diehl Karamell, Stefan Veres, **S. 20** Landfrucht, **S. 21** Fazenda, Katja S. Verhoeven, **S. 23** Three Brothers Distillery CbR, **S. 24/25** Stefan Wanning/Weingut Fetz, **S. 26** Alice_D/adobestock, **S. 28** Zbynek Pospisil/istockphoto, **S. 29** Mittelrhein Riesling Charta, **S. 30** Dominik Ketz, **S. 32-33** Stefan Wanning/Weingut Fetz, **S. 34** Dozeljoksantrac/istockphoto, **S. 36** Jörg Hohenadl, **S. 37** Nektarstock, **S. 38** Gourmetrestaurant DaVinci, RD Gastro/Lars May, Artur Lik/Artlik Photography, Michael Königshofer, White Kitchen, Michael Königshofer, **S. 40** Stefan Veres, **S. 42/43** 90 Grad Photography/Andernach.net GmbH, **S. 44** kalbacho/rheingau.com, Andreas Pacek/fototour-deutschland, **S. 45** Stefan Wanning/Weingut Fetz, **S. 46** Katja S. Verhoeven/Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal, Henry Tornow, druvo/istockphoto, **S. 47** istockphoto, **S. 48** Pinkybird/istockphoto, **S. 50** Saskia Marloh Photographer/rheingau.com, **S. 51** Wfg Neuwied GmbH, **S. 52** clu/istockphoto, **S. 53** Brohler Mineral- und Heilbrunnen GmbH, **S. 54** Tim Krämer/Walk Like A Local, **S. 56** Fiona Brost, Dominik Ketz/Koblenz-Touristik, Bastian Clos, Armin Schaust, Tim Krämer/Walk Like A Local, **S. 58/59** Dominik Ketz, **S. 61-63** Simon Zimpfer, **S. 65** 90 Grad Photography/Hilger & Schneider CbR, Jörg Hohenadl, **S. 67** Reinhardt A. Hardtke, **S. 68** Blitzmichel Photography/Weingut M. Müller, **S. 70** Weingut Dr. Kauer GbR, **S. 71** Felix Vollmer, Thomas Pirot, **S. 72-73** Stefan Wanning/Weingut Fetz, **S. 75** Georg Mohr

Die Autoren und Herausgeber übernehmen für Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler keine Haftung.



Herausgeber

Romantischer Rhein Tourismus GmbH
An der Königsbach 8
56075 Koblenz
T 0261 - 9738470, F 0261 - 97384714
info@romantischer-rhein.de
www.romantischer-rhein.de

Konzept und Gestaltung

3! werbeagentur, Dehlinger Weg 1
57627 Hachenburg
T 02662 5076082
www.dreiwerbung.de

Redaktion

Jörg Hohenadl
Barbara Hombach | 3! werbeagentur

Auflage

10.000 | 11/2021

Druck

Druckerei Hachenburg PMS GmbH, Saynstraße 18,
57627 Hachenburg
www.druckerei-hachenburg.de

Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Magazin die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat ausschließlich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.



Diese Broschüre wurde im Rahmen von Re-Start-Marketing-Maßnahmen zur Abmilderung der Folgen der Corona-Pandemie durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz gefördert.

Rheinland-Pfalz **Gold**



„Kein Genuss ist
vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe



Rheinland-Pfalz **.Gold**

Romantischer Rhein Tourismus GmbH

An der Königsbach 8
56075 Koblenz
T 0261 - 9738470
F 0261 - 97384714
info@romantischer-rhein.de
www.romantischer-rhein.de



Diese Broschüre wurde im Rahmen von
Re-Start-Marketing-Maßnahmen zur
Abmilderung der Folgen der Corona-
Pandemie durch das Ministerium für Wirt-
schaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
Rheinland-Pfalz gefördert.