

Genussreise | Das neue Rheinhessen – selbstbewusst und weltoffen

Genuss im kulinarischen Rheinhessen der Gegenwart, das ist zuerst und vor allem Wein. Er ist die treibende Kraft und der Schlüssel zur Schönheit dieser Landschaft. Wer reist, will Land und Leute kennenlernen, heißt es, und die großen Tore an den Straßen der vielen alten Ortschaften öffnen sich durch den Wein beinahe wie durch ein Zauberwort.

Ein Leichtes für Weinschreiberin **Ursula Heinzelmann**, die von der Region ganz begeistert ist.

Warum übernehmen junge Winzer heute die Weingüter ihrer Eltern? Weil sie Wein spannend finden und vom Ehrgeiz getrieben sind, aus ihren Lagen das Bestmögliche zu holen. Sie entdecken ihre Heimat buchstäblich von Grund auf und haben sich für den Wein entschieden, um ihr eine Stimme zu verleihen – und nicht, weil Trauben gerade lukrativer als Zuckerrüben wären, wie es bei der vorhergehenden Generation oft der Fall war. So sorgen sie für neues Selbstbewusstsein in einem Gebiet, das lange von seiner schwierigen Geschichte gezeichnet war. Das neue Wein-Rheinhessen ist zugleich untereinander und für die Welt offen, und ihm folgen die Gastronomen, Landwirte und kulinarischen Handwerker.

ES BEGINNT MIT DER WURST Wer von Mainz aufbricht, sollte als erstes in Mombach bei der Metzgerei Walz einen Kringel Fleischwurst einkaufen; ein essenzieller rheinhessischer Proviant, der so gut wie jeden Wein bestens begleitet und zusammen mit dem dazugehörigen „Weck“ über etwaige Unzulänglichkeiten in der kulinarischen Flächendeckung hinweghilft. Wenn dann die A 63 die letzten Ausläufer der Stadt hinter sich lässt und zwischen Ober-Olm und Klein-Winternheim eine große sanfte Schwingung nach links beschreibt, breitet sich



plötzlich die Welt der Hügel vor einem aus, und man möchte die Flügel ausbreiten und einfach hineinsegeln. Also schleunigst hinunter von der Autobahn und einen ersten Halt auf Schloß Sörrenloch bei Nicole Massoth und Thomas Heinicke. Die elegante und doch bodenständige Küche schmeckt im Garten unter der alten Linde noch besser, und angesichts der Verlockungen der Weinkarte wäre es vielleicht am schönsten, Rheinhessen zu erwandern, jeden Hügel mit seinen ganz eigenen Reizen für sich zu entdecken... allerdings eine beinahe lebensfüllende Aufgabe!





Foto © www.StephanHeinz.com

Jung und unkonventionell Nicole Massoth und Thomas Heinicke von Schloß Sörngenloch.

der Ur-Rhein entstand, der Sedimente mitbrachte und die Klippen des Kalksteinplateaus zu sanften Hügeln schliff. Schließlich brach der Oberrheingraben

HAIE, SEEKÜHE UND AUSTERN – URMEERBEWOHNER GEBEN AROMA

Das über 26.000 Hektar Reben umfassende Gebiet zwischen Rhein, Nahe und Pfimm ist urgeschichtlich als subtropischer Meeresboden entstanden. Haie, Seekühe und Austern tummelten sich im Urmeer zwischen Nord- und Südeuropa, bis sich das Wasser zurückzog und

weiter ein, der Rhein fand in sein heutiges Bett und hinterließ eine komplexe Vermischung von Hochflächen, Hängen und Talböden mit unterschiedlichster landwirtschaftlicher Eignung. Am bekanntesten davon ist der Rote Hang, der

sich mit auffallend dunkelrotem Boden, dem sogenannten Rotliegenden aus einer noch älteren, heißen Zeit vor dem Urmeer, direkt am Rhein von Nackenheim bis Nierstein zieht. Dort dreht er am Flügelsbach ins Landesinnere ab, ins oft übersehene, verwunschen wirkende Schwabsburg. Die mineralische Würze des Roten Hangs und die Aromen, die neben gelben Früchten oftmals an rote erinnern, kommen in den Weinen des Schwabsburger Weinguts Georg Gustav Huff bestens zum Ausdruck. Hier lassen sich die Rieslinge aus den Lagen Hipping (strahlend und frisch) und Pettental >



Foto © www.deutscheweine.de



Foto © Peter Pulkowski - www.fotoredaktion.net



Foto © Peter Pulkowski

(muskulös und elegant) direkt am Rhein mit dem kraftvollen, cremigen „Schloß Schwabsburg“ vergleichen. Auf den umliegenden, vom Kalk geprägten Lagen erzeugt Daniel Huff außerdem „*alles außer Riesling*“, vor allem die weißen Burgundersorten und Silvaner. Sein Bruder Stefan ist für die Rotweine verantwortlich und legt etwa im Portugieser durch viel Arbeit im Weinberg eine warme, herbe Pflaumenfrucht in sehr überzeugender Konzentration frei.

Eine Auswahl der Huff-Weine bietet neben anderen Weinen aus der Umgebung die gemütliche Nieder-Olmer Weinstube von Heribert Dapper und Ellen Preuß. Dieses alte, wiederbelebte Gebäude ist jedoch

DIE WURZELN DER WEINGESCHICHTE IM KELLER ERFÜHLEN

nur ein Vorgeschmack auf die Geschichtsstunde, die einen in Oppenheim im Wein- und Sekthaus Völker erwartet. In dem historischen Haus unweit der Katharinen-

Der Rote Hang lässt sich auch bestens erwandern.

Kellerführung im Wein- und Sekthaus Völker. Links: Der „Paul-Wallot-Salon“.

kirche lassen sich bei einer Kellerführung in den Gewölben die tiefen Wurzeln der rheinhessischen Weingeschichte erfühlen, die heute Hausherr Josef Völker mit Leben erfüllt. Spundekäs, eine mit Paprika gewürzte Mischung aus Frischkäse, Quark und Sahne, die sich bestens zum Weißwein dippen lässt, ist für alle Nicht-Rhoihesse ein Muss, aber Ute Völker wartet auch mit Überregionalem auf.

Die im Vergleich zu Kalk und Rotliegendem jungen Lössböden der Rheinterassen südlich von Oppenheim werden in Fachkreisen oft geringschätzig abgetan, bieten aber ein „Biotop“ an Hecken und



Foto © www.rheinreisen.de

Wolfgang Dubs ist sowohl im Gasthaus Schiff als auch in der Rôtisserie seit Langem ein kulinarischer Pionier Rheinhessens.

Radtour mit Picknik lohnt in der Altrheinlandschaft um Eich.

sich damit früher auch die Rheinschiffer eingedeckt, deren Kultur das Örtchen Rheindürkheim prägt und dem Gasthaus zum Schiff seinen Namen gab. Patron Wolfgang Dubs ist seit vielen Jahren ein kulinarischer Vorreiter, seine Rôtisserie gleich nebenan birgt Erinnerungen an eine Zeit, als die deutsche Gastronomie in ähnlicher Aufbruchstimmung war wie die Weinszene in den 1990ern. Von der Zeitlosigkeit guten Essens, der Rückbesinnung aufs Einfache zeugt nach wie vor die Dub'sche hausgemachte Blutwurst mit Walnüssen, die als Himmel und Erd' im Einklang mit Kartoffelpüree und Äpfeln einfach glücklich macht und jeden Umweg lohnt.

>



Foto © www.deutscheweine.de

REZEPT Spundekäs

Zutaten 200 g Frischkäse, 300 g Sahnequark, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, edelsüßes Paprikapulver, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Frischkäse und Sahnequark in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen alles kräftig rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel sehr fein würfeln, Knoblauch pressen und unter die Käsecreme rühren. Mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Spundekäs im Kühlschrank kaltstellen. Zu frischem Brot oder mit Salzbrezeln servieren.

Tipp: Die Zwiebel zum Spundekäs – gehackt oder in Ringe geschnitten – kann auch extra serviert, auf den Knoblauch verzichtet werden.

Reben, Pflanzen und Bäumen mit ganz eigenem Charme. Durch die zahlreichen Hohlwege lässt es sich wunderbar wandern (Gerhard Kissel bietet Führungen an, www.hohlwege-alsheim.de), aber auch Keller graben, wie der Kellerweg in Guntersblum veranschaulicht. Das hier ansässige Weingut Geheimrat Schnell war 1985 Gründungsstätte des Ecovin-Verbands, doch Johann Schnell sagt, der Ökowein-Gedanke ginge wesentlich weiter zurück. Sein Vater habe Schmetterlinge gesammelt und in den 1960ern beobachtet, wie mit zunehmendem Insektizid-Einsatz die Vielfalt rapide abnahm, so wie sich auch die Flora durch die Mineraldünger veränderte. Seit 1999 setzt Johann Schnell die von seinem Vater als Reaktion darauf entwickelte Philosophie in Weinberg und -keller fort. Seine Weine wirken im ersten

Moment unspektakulär, das Gegenteil der lauten Hier-Schreier in großen Verkostungen, bieten aber viel Feinheit und Charakter. Besonders der Grauburgunder ist von sanfter und doch würziger Honigstille geprägt, und der herbe, geradlinige

AUSSTERBENDE SCHMETTERLINGE AN DER WIEGE VON ECOVIN

Spätburgunder leuchtet als Rot- und Roséwein so verführerisch wie das Herbstlaub der Reben auf den Terrassen.

Die Altrhein-Landschaft um Eich ist flach und weinbergsfrei, lohnt aber besonders mit dem Fahrrad einen Abstecher. Außerdem gibt es hier bei Streuber den passenden Senf zur Fleischwurst. Vielleicht haben

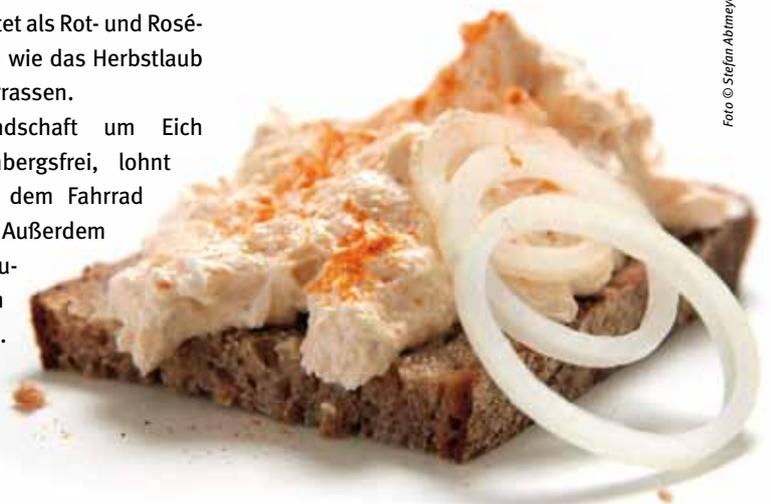
Foto © Stefan Abmeyer, www.fishintheaven.de



Foto © Mieke Farwig

Walnüsse fühlen sich in den vielen warmen Ecken Rheinhessens ausgesprochen wohl, und in der Wonnegauer Ölmühle haben sie in der stilvollen Kulisse des Herrnsheimer Schlosses nördlich von Worms ein besonderes Zuhause in Form

IN WORMS LOCKT DIE UR-LIEBFRAUENMILCH

von Öl und Pesto gefunden. Der studierte Biologe Thomas Steger verarbeitet neben den heimischen Nüssen auch Pistazien, Mohn und Erdnüsse, legt Früchte ein und bietet in seinem Sortiment außerdem Nudeln an, die Theo Heyne im unweit gelegenen Horchheim produziert.

Worms lockt mit Nibelungen, dem Ur-Liebfraumilch-Weingarten rund um die Liebfrauentiftskirche und dem Restaurant-Café Fürst im alten Floßhafen, doch dann geht es zurück in die Hügel, zum Wein. Arno Göhring verschafft im elterlichen Weingut in Flörsheim-Dalsheim den Lagen Frauenberg, Bürgel und Goldberg in strahlend klarer Rieslingform Gehör, weiß aber auch mit dem rosa Grapefruit-Aroma der Scheurebe oder den Gewürzen und Gerbstoffen des Portugiesers bestens umzugehen. Die von seinem Onkel Gerd



Foto © Mieke Farwig

Terrasse Schloß Herrnsheim Vorbereitung für das ländliche Abendessen im Rahmen des Herrnsheimer Weinsommers.

Herrnsheim Historischer Hof in der Hauptstraße mit diversen Geschäften.

Göhring und dessen Frau liebevoll restaurierte, historische Gutsschenke Alte Brennerie in Mölsheim bietet seinen Weinen einen sehr stimmigen Rahmen und ist ein Beispiel gelebter Weinkultur.

Zwischen Alzey und der Rheinhes-sischen Schweiz ist in Weinheim wie bei Nierstein das Rotliegende durch den Kalk

RIESLING UND GRAUBURGUNDER MIT SCHWERELOSER ELEGANZ

gebrochen. Das lässt sich am besten beim Weingut Gysler erschmecken. In Verbindung mit Alex Gyslers einfühlsamer, bedachtsamer Arbeitsweise – seit einiger Zeit nach biodynamischen Richtlinien – zeigen vor allem Riesling und Grauburgunder trotz aller Würze und Konzentration eine beinahe schwerelose Eleganz, die in Richtung Nahe und Mosel verweist.

Dass die Weine von den ausgedehnten Hängen des Petersbergs bei Gau-Odernheim nordöstlich von Alzey einfach ganz anders schmecken müssen als die aus der Weinheimer Hölle, leuchtet auf den ersten Blick ein. Doch dieses Panorama übersetzt sich erst seit Kurzem so richtig in Wein. Julia und Johannes Landgraf vom Gau-Odernheimer Weingut Becker-Landgraf (oder auch J2) haben das Glück, auf alte Rebbestände ihres Großvaters aufbauen zu können. Sie konzentrieren sich vor allem auf Riesling, Weiß- und Spätburgunder, die alle ein wenig Zeit auf der Flasche brauchen, um ihre Frucht zu entfalten.

Bei gutem Wetter sei ein J2-Picknick auf dem Petersberg empfohlen, die Metzgerei Hauck in Gau-Odernheim sorgt für die passende Weinbegleitung (hat aber auch hervorragende Leberknödel!). Ansonsten bietet Familie Immerheiser in Schwabenheim wunderbare Refugien für alle Genussreisenden.



Foto © Café Restaurant Fürst



Foto © Bernhardt Kölsch

Restaurant-Café Fürst liegt auf einem Ponton im alten Floßhafen.

Winzerleberwurst von der Metzgerei Hauck mit getrockneten Trauben, Weinlaub und Beerenauslese.

berg, das Herz des Rochusbergs, unter den rheinhessischen Lagen eine ebenso außergewöhnliche Stellung einnimmt wie der Rote Hang: Geologisch ist der Rochusberg eigentlich Teil des Rheinischen Schiefergebirges. Deshalb ist hier wie in den Rudesheimer Lagen am anderen Rheinufer Quarzit in den Böden zu finden, der die Riffel-Rieslinge zitrusfrisch und minzig wirken

RÜCKREISE – IN JEDE LÜCKE EINE FLASCHE

lässt. Doch auch Weiß- und Spätburgunder sowie Silvaner, auch aus weniger spektakulären Lagen, gelingen Erik Riffel bestens, so dass Taschen, Rucksack, Kofferraum bei der Rückreise zweifellos flaschengefüllt sein werden... bis zur nächsten Tour durch Rhoihesse, denn natürlich sind diese Weinadressen nur eine winzige Auswahl unter so vielen anderen, so vielen Hügeln und Bergen. 🍷

Würdiger Abschluss dieser Rundreise ist der Rochusberg in Bingen. Das Kloster Rupertsberg auf seiner östlichen Flanke wurde 1150 von Hildegard von Bingen gegründet, heute bieten die Kreuzschwestern eine ständige Ausstellung über die berühmte

ES GIBT IHN WIRKLICH – HILDEGARD VON BINGENS KRÄUTERGARTEN

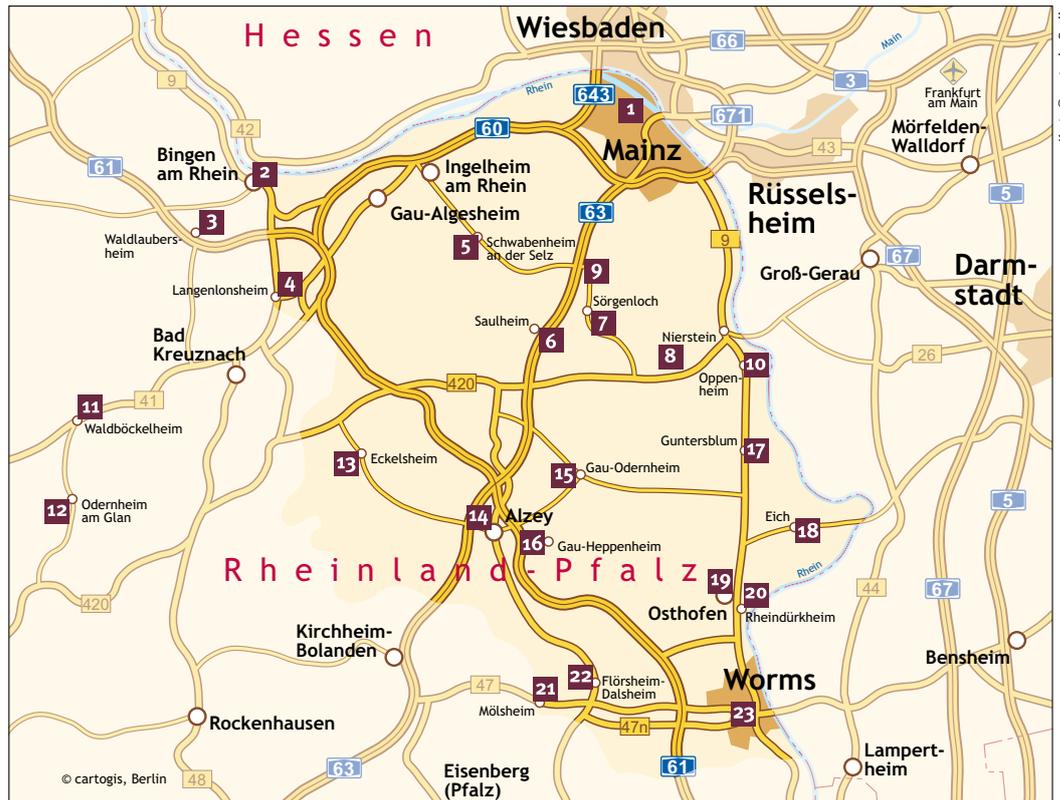
Äbtissin und auf Voranmeldung auch Führungen durch den Heilkräutergarten und die Rochuskapelle. Deren neue Weihung hat Goethe 1814 in Bingen mit Bratwurst und Wein gefeiert. Ob er jedoch so aus-

druckkräftige Kreszenzen im Krug hatte, wie sie seit einigen Jahren Erik Riffel aus dem Scharlachberg erzeugt, der berühmtesten, aber lange Zeit im Wein nicht richtig verwirklichten Bingener Lage, ist nicht belegt.

Eine Wanderung auf dem Bergrücken zum Kaiser-Friedrich-Turm hilft, die größeren Zusammenhänge dieser Landschaft zu verstehen. Von der Aussichtsplattform des Turms bietet sich ein unübertroffener Blick hinüber nach Rudesheim, auf die Nahe-Mündung und hinein nach Rheinhessen. Hier wird klar, warum die Lage Scharlach-

LOHNENSWERTE ZIELE IN RHEINHESSEN UND GANZ IN DER NÄHE

- 1 Mainz
- 2 Bingen
- 3 Waldlaubersheim
- 4 Langenlonsheim
- 5 Schwabenheim an der Selz
- 6 Saulheim
- 7 Sörgenloch
- 8 Nierstein-Schwabsburg
- 9 Nierstein
- 10 Oppenheim
- 11 Waldböckelheim
- 12 Odernheim am Glan
- 13 Eckelsheim
- 14 Alzey
- 15 Gau – Odernheim
- 16 Gau – Heppenheim
- 17 Guntersblum
- 18 Eich
- 19 Osthofen
- 20 Worms – Rheindürkheim
- 21 Mölsheim
- 22 Flörsheim – Dalsheim
- 23 Worms



Karte © cartogis, Berlin

ADRESSEN

Zgl. mit der Schnecke gekennzeichnete Förderer (F) und Mitglieder (M) von Slow Food.

WINZER

- 02 Weingut Riffel**
Mühlweg 14a, 55411 Bingen-Büdesheim,
Tel 06721. 99 46 90, www.weingut-riffel.de
- 06 Winzerhof Thörle (F)**
Ostergasse 40, 55291 Saulheim,
Tel 06732. 54 43, www.winzerhof-thoerle.de
- 08 Weingut Georg Gustav Huff**
Woogstr. 1, 55283 Nierstein-Schwabsburg,
Tel 06133. 505 14, www.weingut-huff.com
- 13 Weingut Villa Bäder (F)**
An der Bellerkirche, 55599 Eckelsheim,
Tel 06703. 15 74, www.villabaeder.de
- 14 Weingut Gysler**
Großer Spitzenberg 8, 55232 Alzey-Weinheim,
Tel 06731. 412 66, www.Weingut-Gysler.de
- 14 Weingut Koehler (M)**
mit Gästehaus Rabennest, Hintergasse 2,
55232 Alzey-Heimersheim, Tel 06731. 961 20,
www.gaestehaus-rabennest.de
- 15 Weingut Becker-Landgraf**
Im Felsenkeller 1, 55239 Gau-Odernheim,
Tel 06733. 74 49, www.becker-landgraf.de
- 16 Weingut Gustavshof (F)**
Hauptstr. 53, 55234 Gau-Heppenheim,
Tel 06731. 425 45, www.gustavshof.de
- 17 Weingut Geheimrat Dr. Schnell**
Eimsheimer Str. 36, 67583 Guntersblum,
Tel 06249. 90 50 44, www.schnellwein.de

19 Wein- und Sektgut Magdalenenhof (F)
Friedrich-Ebert-Str. 58,
67574 Osthofen am Rhein,
Tel 06242. 13 00, www.magdalenenhof-bluemel.de

22 Weingut Göhring
Alzeyer Str. 60, 67592 Flörsheim-Dalsheim,
Tel 06243. 408 oder 90 82 17,
www.weingut-goehring.de

(Besuche bei den Weingütern bitte nach telefonischer Vereinbarung)

ESSEN & TRINKEN

- 02 Forum St Hildegardis**
Rochusberg 1, 55411 Bingen, Tel 06721. 18 10 00
www.hildegard-forum.de
täglich außer Mo 11 – 18 Uhr
- 05 Zum alten Weinkeller (gehoben)**
Immerheiser Weingut & Restaurant (auch Hotel),
Schulstr. 6 – 10, 55270 Schwabenheim,
Tel 06130. 94 18 00, www.immerheiser-wein.de
- 05 Landgasthof Engel (ländlich)**
Ebenfalls Familie Immerheiser, Markt 8,
55270 Schwabenheim, Tel 06130. 92 93 94,
beide täglich ab 18 Uhr, So auch mittags
- 07 Restaurant Schloß Sörgenloch (auch Hotel)**
Schloßgasse 7 – 9, 55270 Sörgenloch,
Tel 06136. 952 71 26, www.schlosssoergenloch.de
täglich mittags und abends
- 09 Nieder-Olmer Weinstube**
Pariserstraße 96, 55268 Nieder-Olm,
Tel 06136. 76 69 99, www.weinstube-nieder-olm.de
Di bis Sa 17 – 24, So 16 – 24 Uhr
- 10 Wein- und Sekthaus Völker**
Krämerstr. 7, 55276 Oppenheim, Tel 06133. 22 69,
www.restaurant-voelker.de
Mi bis Fr ab 18, Sa und So ab 12 Uhr



Foto © Andreas Durst



Foto © www.StephanHeinz.com

- 20 Gasthaus zum Schiff**
Kirchstr. 6, 67550 Worms-Rheindürkheim,
Tel 06242. 20 23, www.dubs.de
täglich (außer Di) mittags und abends,
Sa nur abends
- 21 Alte Brennerei**
Kirchgasse, 67591 Mölsheim, Tel 06243. 53 64,
www.alte-brennerei-moelsheim.de,
Fr und Sa ab 18, So ab 16 Uhr
- 23 Café Fürst und Restaurant Oberdeck**
Floßhafenstr. 7a, 67547 Worms, Tel 06241. 972 39 24,
www.fuerst-worms.de
Café Di bis Sa ab 9, So ab 11 Uhr,
Restaurant Di bis Sa ab 18 Uhr

EINKAUFEN

01 Metzgerei Walz

Schönbergstr.2, 55120 Mainz-Mombach,
Tel 06131. 68 32 94
Mo bis Fr 7 – 13 und 15 – 18 Uhr, Sa 7 – 13 Uhr,
Mi nachm. geschlossen

15 Metzgerei Hauck

Mainzer Str.26, 55239 Gau-Odernheim, Tel 06733. 286,
www.metzgerei-nhauck.de
Mo bis Sa 8 – 12.30 und 14.30 – 18.30 Uhr
(Mi & Sa nachmittags geschlossen, Fr & Sa ab 7.30 Uhr)

18 Streuber-Senf

Hauptstr. 18, 67575 Eich, Tel 06246. 217,
www.streubersenf.de
Mo bis Fr 7 – 16 Uhr (12 – 12.30 Uhr Mittagspause)

23 Wonnegauer Ölmühle

Dipl. Biol. Thomas Steger
Herrnsheimer Hauptstr. 1 (im Schloss),
67550 Worms-Herrnsheim, Tel 06241. 569 56
Di bis Fr 14.30 – 18, Sa 10 – 13 Uhr

23 Börschingers Nudeln

Theo Heyne, Neubachstr. 87a,
67551 Worms-Horchheim, Tel 06241. 349 60,
www.boerschingers-nudeln.de,
Mo bis Mi und Fr 10 – 12.30 und 16 – 18.30 Uhr,
Sa 9 – 13 Uhr

SLOW-FOOD-ADRESSEN GANZ IN DER NÄHE

03 Weingut Fuchs-Jacobus (M)

Hof Steyert, 55444 Schweppenhausen, 
Tel 06724. 609 70, www.weingut-fuchs-jacobus.de



Foto © Andreas Durst

04 Weingut Bürgermeister Schweinhardt (M)

Heddesheimer Str.1, 55450 Langenlonsheim, 
Tel 06704. 931 00, www.schweinhardt.de

12 Weingut von Racknitz (F)

Disibodenberger Hof 3, 55571 Odernheim, 
Tel 06755. 285, www.von-racknitz.com

GLANRINDERZUCHT

11 Schloßhof Simon

Kerstin Paufler und Karlfried Simon,
Bainer Hof 1, 55596 Waldböckelheim, Tel 06758. 62 60,
www.g-e-h.de:80/geh-arch/simon.htm

12 Bannmühle (F)

Hans Pfeffer, Staudernheimerstr. 1, 
55571 Odernheim, Tel 06755. 10 53,
www.bannmuehle.de

