



Rheinessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND

PRESSEMITTEILUNG

Rheinessen präsentiert seine große kulinarische Vielfalt

Im Herbst ist es wieder soweit und die beliebte Genussaktion „Rheinessen genießen“ geht in die nächste Runde. Vom 23. September bis 6. November servieren 24 Top-Gastronomen speziell komponierte Gerichte, in die sie Zutaten von regionalen Erzeugern einbinden, und empfehlen passend dazu rheinhessische Weine. Der Kreativität der Küchenchefs sind dabei keine Grenzen gesetzt. Initiator ist wie jedes Jahr der Rheinessenwein e.V. Mit der Aktion und durch die Vernetzung von Winzern, Gastronomen und Erzeugern setzt er sich für die Stärkung der regionalen Genuskkultur ein und beweist damit, wie vielfältig Deutschlands größtes Weinbaugebiet in Sachen Kulinarik ist.

Alzey, September 2022. Mit Blutwurst gefüllte Fasanenbrust, Rehragout mit handgeschabten Spätzle oder Rhein Hessische Rotwein-Quetschen sind nur drei Beispiele der Bandbreite von Gerichten, die in diesem Jahr bei der sechswöchigen Genussaktion „Rheinessen genießen“ auf den Tisch kommen. Dafür kreiert jeder der teilnehmenden Gastronomen mit seiner jeweiligen regionalen Lieblingszutat ein spezielles Gericht und empfiehlt passend dazu den Wein eines rheinhessischen Winzers. Der Veranstalter Rheinessenwein e.V. lädt damit Genießerinnen und Genießer aus ganz Deutschland zu einer Reise ins Land der tausend Hügel ein und rückt die Fülle regionaler Erzeugnisse in den Fokus.

Besondere Wertschätzung gewinnt durch die jährliche Kampagne vor allem die Gastronomiebranche. „Wir freuen uns, dass auch in diesem Jahr so viele Betriebe an der Aktion teilnehmen. Gerade, weil der akute Personalmangel natürlich auch Restaurants in unserer Region trifft, schätzen wir die Teilnahme und das Engagement der Gastronomen sehr“, sagt Bernd Kern, Geschäftsführer des Rheinessenwein e.V.

Regionale Vielfalt

Um den Gästen ein besonderes Genusserlebnis zu garantieren, probieren die Küchenchefs und ihre Teams jährlich neue Geschmackskombinationen mit Zutaten,

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main

Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

die sie vom Metzger, Bauern oder Hofladen nebenan beziehen. Ein Unterschied, den die Gäste schmecken und zu schätzen wissen. So entstehen Speisen wie Carpaccio vom hausgeräucherten Hirschrücken mit selbstgemachtem Quittenkonfit, schwarzen Nüssen und Wildkräutern in den Zornheimer Weinstuben oder Ziegenfrischkäse und Honig, bestehend aus pochierten Birnen, Walnusscreme, Honigwaben und Ziegenkäse-Honig-Eis im Sterne-Restaurant Favorite in Mainz. „Rheinhessen ist eine Region, die durch ihre ortsansässigen Erzeuger geprägt ist und für herausragende Qualität steht – das macht unsere Heimat so einzigartig“, sagt Gerhard Wasem vom nun schon im fünften Jahr teilnehmenden Betrieb Wasems Kloster Engelthal.

Die perfekte Weinbegleitung

Auch beim Wein können Gastronomen und ihre Sommeliers aus dem Vollen schöpfen. Immerhin bietet Rheinhessen mit seinen charakteristischen Böden und Lagen eine einzigartige Auswahl an exzellenten Weinen. So wird zu jedem Gericht sorgfältig die passende Begleitung ausgewählt, vom trockenen Spätburgunder über eine fruchtige Scheurebe bis hin zum klassischen Riesling ist für jeden Geschmack etwas dabei. Manche Gastronomen, darunter Stefan Spies vom Gut Leben am Morstein und Diana Schmitt vom Tacheles Landrestaurant, schenken sogar Weine aus dem eigenen Gut oder der eigenen Selektion aus.

Rheinhessens Gastronomie lädt zum Genießen ein

Auch in diesem Herbst sind neben vielen altbekannten Gesichtern mehrere Neuzugänge am Start, wie das Restaurant mayers art in Flonheim, das Tacheles Landrestaurant in Flörsheim-Dalsheim, Platen's Restaurant im Rhein-Hotel in Nierstein sowie das Restaurant Laurenz und das Willems im Altstadtcafé in Mainz. Ein Großteil der Gastronomen nahm bereits in den vorigen Jahren an der Aktion teil. In Mainz sind das die GenussWerkstatt im Atrium Hotel, das Restaurant La Galerie, das Gourmet-Restaurant Bellpepper im Hyatt Regency, das Favorite Restaurant und Geberts Weinstuben. Ingelheim ist wieder durch Fetzer's Restaurant Lindenhof und das Wasems Kloster Engelthal vertreten. Dazu kommen, über die gesamte Region verteilt, das Restaurant benzoliver in Ober-Olm, Das Crass in Nieder-Olm, Jordan's Untermühle in Köngernheim, mundart in Saulheim, Das Nack in Gau-Bischofsheim, der Weedenhof in Jugenheim und die Zornheimer Weinstuben in Zornheim. Im

rhein Hessischen Süden beheimatet sind das Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn in Wörrstadt-Rommersheim, das Gut Leben am Morstein in Westhofen und das Restaurant Zum Schwanen in Osthofen. Auch das Restaurant Eppard in der 100 Guldenmühle in Appenheim und Kaupers Restaurant im Kapellenhof in Selzen gehören zu den teilnehmenden Betrieben.

Weitere Informationen unter www.rhein Hessen-genießen.de

Rhein Hessenwein e.V. ist die Gemeinschaftswerbung für Deutschlands größtes Weinanbaugebiet, Rhein Hessen. Die Absatzförderung des rhein Hessischen Weins in der Gastronomie ist eines der wichtigen Aufgabenfelder von Rhein Hessenwein e.V. Im Jahr 2016, in dem die Region ihr 200-jähriges Bestehen gefeiert hat, war Rhein Hessenwein e.V. Initiator zahlreicher Projekte und hat zu diesem Anlass die kulinarische Aktion „Rhein Hessen genießen“ ins Leben gerufen.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH

Marie Heiser / Lisa Tomaszewski

Tel.: 069 - 25 78 128 - 19

m.heiser@gourmet-connection.de

l.tomaszewski@gourmet-connection.de

