



# Rheinessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND

PRESSEMITTEILUNG

## Kochduell auf Rhoihessisch: Eine Gewinnerin und drei Sieger

Die neueste Ausgabe der beliebten Aktion „Rheinessen genießen“ ist in vollem Gang. Über einen Zeitraum von sechs Wochen servieren 24 rheinhessische Top-Gastronomen speziell komponierte Gerichte. Zum Auftakt fand in der GenussWerkstatt im Mainzer Atrium Hotel das Kochduell auf Rhoihessisch statt, das filmisch begleitet wurde. Zu sehen ist das Video auf [www.rheinessen.de/kochduell](http://www.rheinessen.de/kochduell).

**Mainz, November 2022.** Drei Blogger, das Aktionsgericht „Zweierlei Schwarzwurzel mit Bio-Gartenkresse“ und jede Menge Fantasie bildeten die Basis für das Kochduell auf Rhoihessisch. Die Herausforderung, der sich die drei Hobbyköche und Food-Blogger Susan Nawab-Schraml von Labsalliebe, Petra Hola-Schneider von Hol(l)a die Kochfee und Michael Nölke von Salzig, Süß, Lecker stellten: Das Gericht, das sie am Tag vor dem Wettkampf zu essen bekamen, mussten sie ohne Rezept nachkochen – und dann sollte es auch noch mit dem extra dafür ausgesuchten Wein, einer 2018er Erdreich-Cuvée aus Scheurebe und Muskateller, zusammenpassen. Die Challenge wurde von der Videografin Alba Stabile aus Darmstadt filmisch begleitet.

### Sieg für Petra Hola-Schneider

Neben der knappen Zeitspanne von zwei Stunden war auch das Zusammenspiel mit dem Wein eine große Herausforderung. Eine Fachjury, bestehend aus dem Küchenchef der GenussWerkstatt Carl Grünewald, Sous-Chef Sebastian Schmidt und Vertreterinnen von Rheinessenwein e. V. und Gourmet Connection, bewertete die Kreationen. „Ich bin absolut begeistert“, sagt Carl Grünewald. „Die Aufgabe war wirklich sehr komplex! Unsere drei Kandidaten haben sie perfekt gemeistert, und zwar jeder auf seine ganz eigene Art und Weise.“ Benotet wurden die Gerichte in den Kategorien Geschmack, Präsentation auf dem Teller und Wine Pairing. Am Ende konnte Petra Hola-Schneider die Jury mit ihrer Zubereitung am meisten überzeugen

und gewann. „In der Küche habe ich plötzlich alles um mich herum vergessen und einfach losgelegt, die Zeit verging wie im Flug. Das Kochduell war unglaublich herausfordernd, umso mehr freue ich mich jetzt natürlich über den Sieg“, so die Bloggerin.

### **Für regionale Produkte und Betriebe**

Dass Carl Grünewald ein Kind der Region ist, zeigen die vielseitigen Kreationen des Küchenchefs, die er seinen Gästen täglich in Menüs mit bis zu zehn Abfolgen serviert. Sein Motto „Think global – eat local“ lebt und liebt der Profikoch, neben hochwertiger Qualität achtet er vor allem auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte. „Bei unserer Genussaktion Rheinhessen genießen geht es um den Dreiklang zwischen Wein, Erzeuger und Koch, und genau diese Komponenten müssen zum Schluss perfekt miteinander harmonieren“, so Alexandra Wollesen von Rheinhessenwein e. V., die mit der Kampagne das Bewusstsein für regionale Produkte und Betriebe stärken will und das Kochduell auf Rhoihessisch initiiert hat. „Wir haben drei wirklich großartige Darbietungen der Schwarzwurzel serviert bekommen, deshalb hat diese Challenge für mich ganz klar drei Sieger.“

Das Video gibt es unter [www.rheinhessen.de/kochduell](http://www.rheinhessen.de/kochduell).

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

#### **Pressekontakt:**

Gourmet Connection GmbH  
Marie Heiser / Lisa Tomaszewski  
Tel.: 069 - 25 78 128 - 19  
[m.heiser@gourmet-connection.de](mailto:m.heiser@gourmet-connection.de)  
[l.tomaszewski@gourmet-connection.de](mailto:l.tomaszewski@gourmet-connection.de)