



# Rheinessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND

PRESSEMITTEILUNG

## Die Aktion „Rheinessen genießen“

„Rheinessen genießen“ läuft über einen Zeitraum von sechs Wochen. Die Aktion beginnt am Freitag, 22. September, und endet am Sonntag, 5. November. Insgesamt nehmen 21 Restaurants aus Rheinessen teil. Die Gastronomen bieten jeweils ein speziell kreiertes Gericht an, für das sie regionale Produkte in den Mittelpunkt stellen und den passenden Wein eines lokalen Winzers empfehlen.

Folgende Restaurants nehmen an „Rheinessen genießen“ teil:

### Restaurant Bellpepper im Hyatt Regency, Mainz

- Gericht: Gebackene Blutwurst mit Kartoffeln, Trauben, Bohnen und Kerbel
- Regionaler Partner: Landmetzgerei Harth in Stackeden-Elsheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Blanc et Noir Winzerhandwerk brut vom Weingut Eppelmann in Stackeden-Elsheim
- Kontakt:  
Templerstraße 6, Mainz  
Tel.: 06131 7311537  
[www.bellpepper.de](http://www.bellpepper.de)

### benzoliver, Ober-Olm

- Gericht: Geschmorte Ochsenbacke mit herbstlichem Gemüse, gebratenen Pilzen und Kartoffeln
- Regionaler Partner: Staarberger Hof in Ober-Olm
- Korrespondierender Wein: 2020er Spätburgunder trocken vom Weingut Alexander Flick in Bechtolsheim
- Kontakt:  
Lannerstraße 16a, Ober-Olm  
Tel.: 06136 9224414  
[www.benzoliver.de](http://www.benzoliver.de)

### **Restaurant Bootshaus im Papa Rhein Hotel, Bingen**

- Gericht: Lachsforelle mit Fenchelsalat, Ceviche-Sud und Gewürzorange
- Regionale Partner: Genussgarten in Bingen
- Korrespondierender Wein: 2021er Rotschiefer Riesling trocken vom Weingut St. Antony in Nierstein
- Kontakt:  
Hafenstraße 47, Bingen  
Tel.: 06721 35010  
[www.paparheinhotel.de](http://www.paparheinhotel.de)

### **Das Crass, Nieder-Olm**

- Gericht: Spitzkohl-Roulade vom Reh, Apfel-Pfifferling-Gemüse, Kartoffel-Gratin
- Regionale Partner: Jäger Peter Zahn in Erbes-Büdesheim, Kartoffel- und Obsthof Wünsch in Ingelheim-Heidesheim
- Korrespondierender Wein: 2018er Ingelheimer Sonnenhang Spätburgunder trocken vom Weingut K. & K. Dautermann in Ingelheim
- Kontakt:  
Pariser Straße 129, Nieder-Olm  
Tel.: 06136 814480  
[www.dascrass.de](http://www.dascrass.de)

### **Das Nack, Gau-Bischofsheim**

- Gericht: Gegrilltes Lammkarree mit Artischocken, Couscous und Joghurt-Minz-Dip
- Regionale Partner: Stein's Kräuter und Garten in Mainz, Landmetzgerei Dobroschke in Bingen
- Korrespondierender Wein: 2019er Monsheim im Blauarsch Chardonnay trocken vom Weingut Milch in Monsheim
- Kontakt:  
Pfarrgasse 13, Gau-Bischofsheim  
Tel.: 06135 3043  
[www.das-nack.de](http://www.das-nack.de)



### **Esszimmer im Hotel Weinzuhause, Mommenheim**

- Gericht: Grumbeer-Handkäs-Quiche mit eingelegten Trauben
- Regionale Partner: Kartoffelhof Engmann in Nieder-Olm, Weingut Becker in Mommenheim
- Korrespondierender Wein: 2022er Mommenheimer Chardonnay trocken vom Weingut Becker in Mommenheim
- Kontakt:  
Endbergshohl, Mommenheim  
Tel.: 06138 9429980  
[www.meinweinzuhause.de](http://www.meinweinzuhause.de)

### **Fetzer's Restaurant Lindenhof, Ingelheim**

- Gericht: Hirschrückensteak „Rossini“ mit Burgunder-Trüffel-Jus, Kartoffelplätzchen und glasierten Schwarzwurzeln
- Regionale Partner: Metzgerei Beisiegel in Bad Kreuznach, Bauer Leonhard in Nieder-Hilbersheim
- Korrespondierender Wein: 2021er Blaufränkisch trocken vom Weingut Bischel in Appenheim
- Kontakt:  
Gaulsheimer Straße 14, Ingelheim am Rhein  
Tel.: 06725 30130  
[www.landhotel-fetzer.de/restaurant](http://www.landhotel-fetzer.de/restaurant)

### **Geberts Weinstuben, Mainz**

- Gericht: Rhein Hessischer Beef Pot Pie
- Regionaler Partner: Hofgut Acker in Bodenheim
- Korrespondierender Wein: 2019er Elsheimer Bockstein Blauer Spätburgunder trocken vom Weingut Beck Hedesheimer Hof in Stackeden-Elsheim
- Kontakt:  
Frauenlobstraße 94, Mainz  
Tel.: 06131 611619  
[www.geberts-weinstuben.de](http://www.geberts-weinstuben.de)

### **GenussWerkstatt im Atrium Hotel, Mainz**

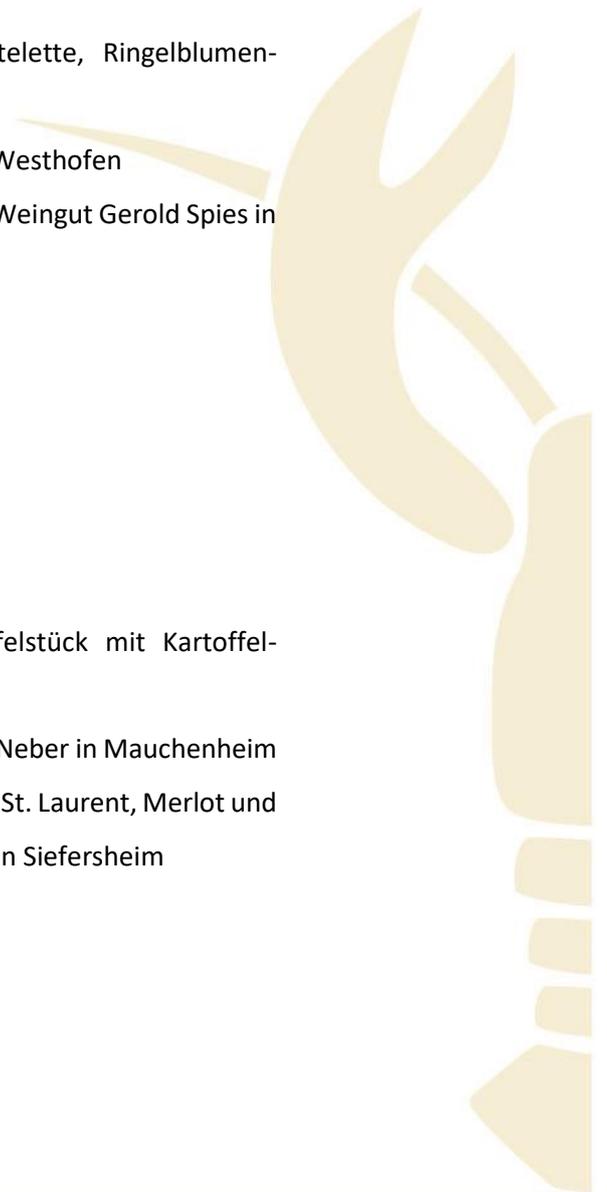
- Gericht: Geräucherte Rote Bete mit Holunderbeer-Soße, Dill-Öl und Fenchelblüten
- Regionaler Partner: Genussgarten in Bingen
- Korrespondierender Wein: 2021er Jean Baptiste Riesling Kabinett feinherb vom Weingut Gunderloch in Nackenheim
- Kontakt:  
Flugplatzstraße 44, Mainz  
Tel.: 06131 4910  
[www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)

### **Gut Leben am Morstein, Westhofen**

- Gericht: Topinambur-Merlot-Suppe mit Kartoffel-Tartelette, Ringelblumen-Mayonnaise und fermentiertem Malabar-Pfeffer
- Regionaler Partner: Eigener Morstein-Kräutergarten in Westhofen
- Korrespondierender Wein: 2018er Merlot trocken vom Weingut Gerold Spies in Dittelsheim-Heßloch
- Kontakt:  
Mainzer Straße 10, Westhofen  
Tel.: 06244 9198660  
[www.am-morstein.de](http://www.am-morstein.de)

### **La Galerie, Mainz**

- Gericht: Vierzig Stunden lang gegartes Rinderschäufelstück mit Kartoffel-Mousseline und gebackener Kürbis-Praline
- Regionale Partner: Kochs Hofladen in Mainz-Kastel, Hof Neber in Mauchenheim
- Korrespondierender Wein: 2016er Cuvée Steinkönig aus St. Laurent, Merlot und Frühburgunder trocken vom Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim
- Kontakt:  
Gaustraße 29, Mainz  
Tel.: 06131 6969414  
[www.lagallerie-mainz.de](http://www.lagallerie-mainz.de)



### **Lu's Bunter Genuss in Jordan's Untermühle, Köngernheim**

- Gericht: Zweierlei vom Reh mit Rosenkohl und Trüffel
- Regionaler Partner: Jäger Ulrich Jung in Nierstein-Schwabsburg
- Korrespondierender Wein: 2020er Merlot trocken vom Weingut Kopp Sternenfelserhof in Nierstein
- Kontakt:  
Außerhalb 1, Köngernheim  
Tel.: 06737 71000  
[www.jordans-untermuehle.de](http://www.jordans-untermuehle.de)

### **MonaLiza im Landhotel Zum Schwanen, Osthofen**

- Gericht: Roulade vom Rind mit Champignon-Steinpilz-Füllung, Sellerie-Mousseline, gebratenen Kräuterseitlingen und Kalbs-Jus
- Regionaler Partner: Landmetzgerei Kratz in Osthofen
- Korrespondierender Wein: 2020er Herrnsheimer Syrah S trocken vom Weingut Dr. Schreiber in Worms
- Kontakt:  
Friedrich-Ebert-Straße 40, Osthofen  
Tel.: 06242 9140  
[www.zum-schwanen-osthofen.de](http://www.zum-schwanen-osthofen.de)

### **mundart Restaurant, Saulheim**

- Gericht: Rehrücken mit Quitte, Selleriecreme und Hagebuttenjus
- Regionaler Partner: Jäger Peter Zahn in Erbes-Büdesheim
- Korrespondierender Wein: 2020er Spätburgunder trocken vom Weingut Gutzler in Gundheim
- Kontakt:  
Weedengasse 8, Saulheim  
Tel.: 06732 9322966  
[www.mundart-restaurant.de](http://www.mundart-restaurant.de)



### **Platen's Gastronomie im Rhein-Hotel, Nierstein**

- Gericht: Schaumsuppe vom Muskat- und Hokkaidokürbis mit Kokos-Ingwer-Aromen
- Regionaler Partner: Gemüseanbau Schaffner in Nierstein
- Korrespondierender Wein: 2021er Scheurebe Spätlese feinherb vom Weingut Brüder Dr. Becker in Ludwigshöhe
- Kontakt:  
Mainzer Straße 16, Nierstein  
Tel.: 06133 97970  
[www.rheinhotel-nierstein.de](http://www.rheinhotel-nierstein.de)

### **Tacheles Landrestaurant, Flörsheim-Dalsheim**

- Gericht: Roastbeef vom Reh mit Linsenvinaigrette und Baguette
- Regionaler Partner: Familieneigenes Jagdrevier in Höringen im Donnersbergkreis
- Korrespondierender Wein: 2021er St. Laurent trocken vom Weingut Daniel und Bianka Schmitt in Flörsheim-Dalsheim
- Kontakt:  
Weedenplatz 1, Flörsheim-Dalsheim  
Tel.: 06243 8151  
[www.tacheles-landrestaurant.de](http://www.tacheles-landrestaurant.de)

### **Vis à Vis, Osthofen**

- Gericht: In Apfelsecco geschmortes Kalbsbäckchen mit Frischkäse-Quitten-Ravioli und Steinpilzen
- Regionaler Partner: Weingut Groebe am Bergkloster in Westhofen
- Korrespondierender Wein: 2022er Chardonnay trocken vom Weingut Spiess in Osthofen
- Kontakt:  
Friedrich-Ebert-Straße 53, Osthofen  
Tel.: 06242 5012973  
[www.spiess-osthofen.de](http://www.spiess-osthofen.de)

### **Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim**

- Gericht: Geschmorte Roulade vom Rind mit Speckpflaume, Spätburgunder-Reduktion, herzhaftem Wirsing und cremigem Kartoffelstampf
- Regionale Partner: Wiesenobst in Ingelheim am Rhein
- Korrespondierender Wein: 2019er Ingelheimer Burgberg Spätburgunder trocken vom Weingut Wasem in Ingelheim am Rhein aus der Selection Rheinhessen
- Kontakt:  
Edelgasse 5, Ingelheim am Rhein  
Tel.: 06132 2220  
[www.wasem.de](http://www.wasem.de)

### **Weedenhof, Jugenheim**

- Gericht: Lackierter Schweinebauch mit karamellisierten Birnen, Kartoffelcreme und kandierter Zwiebelsoße
- Regionaler Partner: Hofgut Acker in Bodenheim
- Korrespondierender Wein: 2022er Weißburgunder Kabinett trocken vom Weingut Schick in Jugenheim
- Kontakt:  
Mainzer Straße 6, Jugenheim  
Tel.: 06130 941337  
[www.weedenhof.de](http://www.weedenhof.de)

### **Zornheimer Weinstuben, Zornheim**

- Gericht: Quitten-Birnen-Ragout mit Haselnuss-Schaum und Haferkeks-Crunch
- Regionale Partner: Obst- und Weingut Kastanienhof in Zornheim, Kartoffel- und Obsthof Wünsch in Heidesheim
- Korrespondierender Wein: 2019er Zornheimer Guldenmorgen Riesling Sculptor Auslese edelsüß vom Weingut Münzenberger in Zornheim
- Kontakt:  
Röhrbrunnenplatz, Zornheim  
Tel.: 06136 45616  
[www.zornheimer-weinstuben.de](http://www.zornheimer-weinstuben.de)

## Zum Gläsernen Trinkhorn, Wörrstadt-Rommersheim

- Gericht: Kalbsleber und pikante Blutwurst mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und glasiertem Apfel
- Regionaler Partner: Metzgerei Hauck in Gau-Odernheim
- Korrespondierender Wein: 2022er Cuvée Segreto Rosso aus Dornfelder, Dunkelfelder und Malbec trocken vom Weingut Gottwald in Lörzweiler
- Kontakt:  
Kegelbahnstraße 3, Wörrstadt-Rommersheim  
Tel.: 06732 6005809  
[www.zum-trinkhorn.de](http://www.zum-trinkhorn.de)

Weitere Informationen unter [www.rheinhessen-geniessen.de](http://www.rheinhessen-geniessen.de)

Rheinhessenwein e.V. ist die Gemeinschaftswerbung für Deutschlands größtes Weinanbaugebiet. Seit 1961 setzt sich der Verein die Absatzförderung rheinhessischer Weine als Ziel. Heute hat der Rheinhessenwein e.V. 1.300 Mitglieder und unterstützt die regionale Weinwirtschaft durch zahlreiche Projekte wie die Gastronomieaktion „Rheinhessen genießen“ oder den Weinpodcast „Keine halben Flaschen“.

### **Pressekontakt:**

Gourmet Connection GmbH  
Lisa Tomaszewski / Sofiya-Lisann Velte  
Tel.: 069 - 25 78 128 -19 / -17  
[l.tomaszewski@gourmet-connection.de](mailto:l.tomaszewski@gourmet-connection.de)  
[s.velte@gourmet-connection.de](mailto:s.velte@gourmet-connection.de)