



Rheinessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND

PRESSEMITTEILUNG

Best of Rheinessen: Kreative Gerichte, regionale Erzeuger und erlesene Weine

Die Genussaktion „Rheinessen genießen“ begeistert in diesem Jahr bereits zum achten Mal Gäste für die Region und ihre Produktvielfalt. Im Zeitraum vom 22. September bis zum 5. November bieten 21 Top-Gastronomen speziell für die Aktion kreierte Gerichte an, bei denen Zutaten von regionalen Erzeugern im Mittelpunkt stehen, und empfehlen dazu die passenden rheinhessischen Weine. Initiator ist wie jedes Jahr Rheinessenwein e.V., der sich mit der Aktion für die Stärkung der regionalen Genusskultur einsetzt und beweist, wie vielfältig Deutschlands größtes Weinanbaugebiet in Sachen Kulinarik ist.

Alzey, August 2023. Ob Grumbeer-Handkäs-Quiche mit eingelegten Trauben, Rehrücken mit Quitte, Selleriecreme und Hagebutten-Jus oder geschmorte Roulade vom Rind mit Speckpflaume, Spätburgunder-Reduktion, herzhaftem Wirsing und cremigen Kartoffelstampf – die Aktionsgerichte garantieren Genuss für jeden Geschmack. Auch in diesem Jahr zeigen die teilnehmenden Gastronomen wieder, wie kreativ und vielseitig die rheinhessische Küche ist. Davon können sich ihre Gäste im sechswöchigen Aktionszeitraum überzeugen und gleichzeitig regionale Winzer und Erzeuger kennenlernen.

Zutaten von nebenan

Inspirationen für ihre Gerichte finden die Küchenchefs auf dem benachbarten Obsthof, in der Landmetzgerei um die Ecke oder sogar im eigenen Garten. So stammen der Topinambur und die Ringelblumen in der Topinambur-Merlot-Suppe mit Kartoffel-Tartelette, Ringelblumen-Mayonnaise und fermentiertem Malabar-Pfeffer im Gut Leben am Morstein aus dem gutseigenen Kräutergarten. In den Zornheimer Weinstuben serviert Lucas Christgen in diesem Jahr Quitten-Birnen-Ragout mit Haselnuss-Schaum und Haferkeks-Crunch aus den Quitten vom Obst- und

Weingut Kastanienhof, das wie das Restaurant in Zornheim beheimatet ist. Die Birnen stammen vom Kartoffel- und Obsthof Wunsch im nahe gelegenen Heidesheim, die Haferkekse backt Oma Magda höchstselbst.

Die besten Weine aus Deutschlands größtem Weinanbaugebiet

Nicht nur bei den Zutaten der Gerichte, auch bei der Auswahl der begleitenden Weine achten die Gastronomen darauf, ein besonderes Genusserlebnis zu schaffen. Von trockenem Weißburgunder über fruchtigen Riesling bis hin zu kraftvollem Rotwein bietet Rheinhessen, das größte deutsche Weinanbaugebiet, auf mehr als 27.000 Hektar Rebfläche eine beispiellose Auswahl. In einigen Betrieben, wie in Wasems Kloster Engelthal und dem Tacheles Landrestaurant, werden Weinbau und Gastronomie vereint und für „Rheinhessen genießen“ kommt ein Wein aus dem eigenen Haus ins Glas.

Die diesjährigen Teilnehmer

Viele der Restaurants, die sich 2023 an der Aktion beteiligen, haben schon in den zurückliegenden Jahren für „Rheinhessen genießen“ aufgetischt. Wie immer sind aber auch Neuzugänge dabei, zum Beispiel das Esszimmer im Hotel Weinzuhause in Mommenheim. In Mainz nehmen erneut das Restaurant Bellpepper im Hyatt Regency, La Galerie, die GenussWerkstatt im Atrium Hotel und Geberts Weinstuben an der Aktion teil. Osthofen ist durch das Vis à Vis und das MonaLiza im Landhotel Zum Schwanen vertreten. Ingelheim bringt Fetzer's Restaurant Lindenhof und Wasems Kloster Engelthal an den Start. Auch in Platen's Gastronomie im Rhein-Hotel in Nierstein, im Tacheles Landrestaurant in Flörsheim-Dalsheim, im Gut Leben am Morstein in Westhofen, im benzoliver in Ober-Olm und im Weedenhof in Jugenheim werden wieder Aktionsgerichte serviert. Dazu gesellen sich Das Crass in Nieder-Olm, das mundart Restaurant in Saulheim, die Zornheimer Weinstuben in Zornheim, Lu's Bunter Genuss in Jordan's Untermühle in Köngernheim, Das Nack in Gau-Bischofsheim, das Restaurant Bootshaus im Papa Rhein Hotel in Bingen und das Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn in Wörrstadt-Rommersheim.

Weitere Informationen unter 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

s.velte@gourmet-connection.de

