

# RHEINHESSEN GENIESSSEN.

20. SEPTEMBER BIS 3. NOVEMBER 2024

RHEINHESSEN IM HERBST – GROSSER GENUSS MIT LOKALKOLORIT  
AUF DEM TELLER UND IM GLAS



## RHEINHESSEN Genießen



"RHEINHESSEN GENIESSSEN" heißt es auch in diesem Jahr, wenn 16 versierte Gastronomen mit ihren kreativen Gerichten, mit frischen, regionalen Zutaten und den dazu ausgewählten Weinen der rheinhessischen Winzerinnen und Winzer zum kulinarischen Herbst einladen. Freuen Sie sich auf ein Fest der Sinne, das sowohl auf dem Teller als auch im Glas für unvergessliche Geschmackserlebnisse sorgen wird.



Erleben Sie eine Genussreise durch die kulinarische Landschaft Rheinhessens – ob romantisch zu zweit, im Kreise der Familie oder mit Freunden. Lassen Sie sich von innovativen Interpretationen regionaler Spezialitäten und den überraschenden Kombinationen mit unseren Weinen begeistern. **DAS IST DAS WAHRE RHEINHESSEN-GEFÜHL!**

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte:  
[www.rheinhessen-geniesSEN.de](http://www.rheinhessen-geniesSEN.de)

**ATRIUM RESTAURANT IM ATRIUM HOTEL MAINZ** Im Atrium Hotel präsentiert Küchenchef Helge Straub-Schilling bei dieser Aktion zum ersten Mal sein Können bei unserer Antwort auf regionale Küche. Er serviert **Tafelspitz mit Sellerie, Johannisbeere, Pilzsud und Kapuzinerkresse.** Der Tafelspitz kommt von der Metzgerei Beisiegel aus Bad Kreuznach, die Kapuzinerkresse von STEIN's Kräuter und Garten aus Mainz-Gonsenheim. Als Weinempfehlung wird ein **2019er Spätburgunder trocken von Battenfeld Spanier aus Hohen-Sülzen** serviert.

Flugplatzstraße 44 | 55126 Mainz | T. 06131 4910 | [www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)



**BENZOLIVER** In der gemütlichen Gaststätte benzoliver in Ober-Olm tischt Küchenchef Oliver Benz **gekochte Rinderzunge mit Madeirasauce & Kartoffelpüree** auf. Die Kartoffeln bezieht er vom Staarberger Hof in Ober-Olm. Passend dazu wird eine **2020er Rotweincuvée trocken „der kleine François“ aus dem Weingut Braunewell in Essenheim** serviert.

Lannerstraße 16a | 55270 Ober-Olm | T. 06136 9224414 | [www.benzoliver.de](http://www.benzoliver.de)

**DAS CRASS** Im Restaurant Das Crass hat sich Küchenchef Michael Immoos für **Spitzkohl-Roulade vom Reh mit Apfel-Pfifferling-Gemüse und Kartoffel-Gratin** entschieden. Das Reh bezieht er vom Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim, Kartoffeln und Äpfel stammen vom Kartoffel- und Obsthof Wünsch in Ingelheim-Heidesheim. Zu dem regionalen Gericht gibt es einen **2020er Bechtolsheimer Petersberg Regent trocken vom Weingut Bretz aus Bechtolsheim.**

Pariser Straße 129 | 55268 Nieder-Olm | T. 06136 814480 | [www.dascrass.de](http://www.dascrass.de)



**ESSZIMMER** Küchenchef Marius Mück verwöhnt die Gäste im Esszimmer mit modern interpretierten rheinhessischen Gerichten – diesmal mit einem **spicy Pumpkin-Pie, Blutwurst, Kürbis „süßsauer“, fermentierten Chilli und Wildkräutern.** Die Blutwurst liefert die Metzgerei Eckert in Bodenheim, der Kürbis wird von regionalen Bauern bezogen und die Chilli stammt aus eigenem Anbau. Die Weinbegleitung ist ein **2023er Riesling feinherb aus dem dazugehörigen Weingut Becker aus Mommenheim.**

Endbergshohl | 55278 Mommenheim | T. 06138 9429 980 | [www.meinweizu Hause.de](http://www.meinweizu Hause.de)

**FETZER'S RESTAURANT LINDENHOF** Im traditionellen Landgasthof der Familie Fetzer kocht Vater Edmund **Spanferkelbraten „sous vide“ an Majoran-Jus mit Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl.** Das Fleisch stammt aus der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach und die Kartoffeln vom Kartoffelhof Lenhart in Nieder-Hilbersheim. Ins Glas kommt ein **2021er Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben trocken aus dem Granit-Ei vom Weingut Saalwächter aus Ingelheim.**

Gaulsheimer Straße 14 | 55218 Ingelheim am Rhein | T. 06725 2920 | [www.landhotel-fetzer.de/restaurant](http://www.landhotel-fetzer.de/restaurant)



**GUT LEBEN AM MORSTEIN** In der modernisierten historischen Anlage des Schösschens am Morstein bietet Küchenchef Bernd Witte **gefüllte Kohlrabi-Cannelloni mit Apfel-Sellerie Salat, einer Zitronen-Molke und Pimpernell-Schnittlauch Öl** an. Die Kräuter stammen aus dem eigenen Anbau im Morstein Kräutergarten. Dazu gibt es einen **2023er Weissburgunder trocken, Schösschen Selektion vom Weingut Gerold Spies, Inh. Tobias Leib, aus Dittelsheim.**

Mainzer Straße 10 | 67593 Westhofen | T. 06244 9198660 | [www.am-morstein.de](http://www.am-morstein.de)

## HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT!

Der Herbst präsentiert sich nicht nur in den schönsten Farben, sondern auch mit einer reichen Ernte von den Feldern, aus den Gärten und Weinbergen. Frisches Obst, aromatische Kräuter und knackiges Gemüse machen Lust auf den Genuss und entfalten ihr volles Potenzial in einer kunstvollen Zubereitung.

Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe legen großen Wert auf persönliche Beziehungen zu den Erzeugern und zeigen Respekt für deren intensive Arbeit. Ihr Fokus auf kurze Transportwege verdeutlicht das Bewusstsein für Qualität und Regionalität. Auch unsere Winzerinnen und Winzer haben Erntezeit: Sie freuen sich nicht über die Trauben des neuen Jahrgangs, sondern auch über zahlreiche Preise und Auszeichnungen bei regionalen, nationalen und internationalen Weinwettbewerben.

Rheinhessen ist eine kulinarische Schatzkammer, die mit einer Vielzahl heimischer Produkte begeistert – das ist die zentrale Botschaft von „Rheinhessen genießen“. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der Region.

**Freuen Sie sich auf neue Entdeckungen – freuen Sie sich auf „Rheinhessen genießen“.**





**LA GALLERIE** In der Mainzer Gaustraße serviert Besitzer Küchenchef Christoph Rubel **Perlhuhnroulade auf Mangoldgemüse mit Kartoffel-Kürbis-Strudel und Rosmarinjus.** Die Kartoffeln bezieht Rubel von Kochs Hofladen in Mainz-Kastel und den Kürbis vom Hof Neber in Mauchenheim. Zur perfekten Ergänzung wird ein **2020er Weißer Burgunder & Chardonnay trocken vom Weingut Keller aus Flörsheim-Dalsheim** eingeschenkt.

Gaustraße 29 | 55116 Mainz | T. 06131 6969414 | [www.lagallerie-mainz.de](http://www.lagallerie-mainz.de)

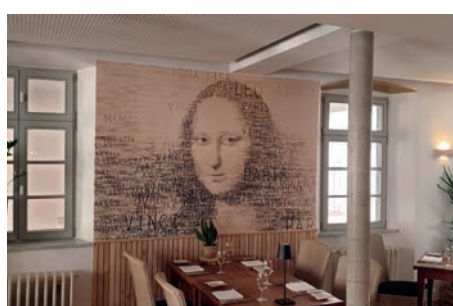


**LU'S BUNTER GENUSS IN JORDAN'S UNTERMÜHLE** Im Lu's Bunter Genuss, dem Restaurant in Jordan's Untermühle, bringt Küchenchefin Luisa Jordan **Reh mit Mais und Rosenkohl** auf den Teller. Das Reh stammt vom Jäger Ulrich Jung aus Nierstein-Schwabsburg. Als Weinbegleitung kommt der **2020er Niersteiner Spätburgunder trocken vom Weingut Kopp aus Nierstein** ins Glas.

Außerhalb 1 | 55278 Königernheim | T. 06737 71000 | [www.jordans-untermuehle.de](http://www.jordans-untermuehle.de)

**MONALIZA** Michael Piotrowski serviert im Monalza im Landhotel zum Schwanen ein typisch rheinhessisches Gericht mit modernen Komponenten **Handkäsetar mit Pumpnickel, Quitte und Apfelsorbet.** Der Quittensaft wird vom Weingut Groebe, Bergkloster und die Früchte (Apfel & Quitte) vom Obstbauer Klein, beide aus Westhofen, bezogen. Der dazu passende Wein, ein **2022er NOrange Silvaner aus dem Weingut Karl May aus Osthofen**, ist ein orangefarbener Wein, der von seiner Struktur mehr an einen Rotwein erinnert und eine außergewöhnliche Aromatik aufweist.

Friedrich-Ebert-Straße 40 | 67574 Osthofen | T. 06242 9140 | [www.zum-schwanen-osthofen.de](http://www.zum-schwanen-osthofen.de)



**MUNDART** Inhaber und Küchenchef des Restaurants mundart Markus Hebestreit bereitet **geschmelzte Ochsenschwanzravioli auf Petersilienwurzel und Holzapfel** zu. Die Eier stammen von Landei in Saulheim, der Holzapfel und die Quitte kommen aus dem eigenen Garten. Dazu passt perfekt die **Rotweincuvée Monsignore trocken (Cabernet Sauvignon/St. Laurent/Regent) vom Cisterzienser Weingut Michel in Dittelsheim-Heßloch.**

Weedengasse 8 | 55291 Saulheim | T. 06732 9322 966 | [www.mundart-restaurant.de](http://www.mundart-restaurant.de)

**TACHELES LANDRESTAURANT** Wild wird hier großgeschrieben und somit serviert Küchenchefin Diana Schmitt **Stroganoff vom Reh mit Kartoffelrösti und Beilagensalat.** Das Rehfleisch stammt aus dem familieneigenen Jagdrevier in Höringen im Donnersbergkreis, ist selbst erlegt und verarbeitet. Die Weinbegleitung ist ein **2022er Spätburgunder trocken aus dem Weingut Bianka und Daniel Schmitt aus Flörsheim-Dalsheim.**

Weedenplatz 1 | 67592 Flörsheim-Dalsheim | T. 06243 8515 | [www.tacheles-landrestaurant.de](http://www.tacheles-landrestaurant.de)



**VIS-À-VIS** Loris Hasenzahl, der neue Küchenchef, serviert zu seinem Rheinhessen genießen-Debüt **Blutwurstravioli an Spitzkohl mit Apfelchutney und Weissweinschaum.** Die Blutwurst kommt von der Metzgerei Hambach in Nierstein. Der Wein stammt aus dem dazugehörigen **Weingut Spiess Weinmacher, ein 2022er Westhofener Chardonnay trocken Barrique.**

Friedrich-Ebert-Straße 53 | 67574 Osthofen | T. 06242 5012973 | [www.spiess-osthofen.de](http://www.spiess-osthofen.de)

**WASEM KLOSTER ENGELTHAL** Küchenchef Andreas Klausen bereitet in der Klostersgastronomie der Familie Wasem **hausgemachte Pasta in Gorgonzolasoße mit Schwarzwurzel, Birne und Rucola** zu. Schwarzwurzel, Birne und Rucola kommen vom Gemüsehof Reinheimer in Ginsheim-Gustavsburg. Dazu passend der **2022er Ingelheimer Sonnenhang Grauer Burgunder trocken aus dem eigenen Weingut der Familie Wasem.**

Edelgasse 15 | 55218 Ingelheim am Rhein | T. 06132 2304 | [www.wasem.de](http://www.wasem.de)



**WEEDENHOF** Hausherr und Küchenchef Michael Knöll bereitet für Rheinhessen genießen **geschmorte Kalbsbäckchen, Burgunder Jus, Pastinakenpüree und gebratene Knödelblätter** zu. Die Pastinaken und Kräuter kommen von STEIN's Kräuter und Garten aus Mainz-Gonsenheim. Serviert wird zum runden Geschmackserlebnis ein **2021er Spätburgunder Spätlese trocken vom Weingut Schick aus Jugenheim.**

Mainzer Straße 6 | 55270 Jugenheim am Rhein | T. 06130 941337 | [www.weedenhof.de](http://www.weedenhof.de)

**WILLICHS** Hier wird zu 100% pflanzlich gekocht und vermissen tut man nichts! Küchenchef Sebastian Schmidt bringt vollen Geschmack auf den Teller **gegrillter Kräuterseitling mit Kartoffelcreme und Salsa Verde.** Die Kartoffeln kommen von der Bio-Familie Rheinhessen, einem Zusammenschluss vom mehreren Bioland-Familienbetrieben, die ihre Produkte als Genossenschaft vertreiben. Und ins Glas kommt der **2023er Frei.Körper.Kultur Weiß vom Weingut Bianka und Daniel Schmitt aus Flörsheim-Dalsheim.**

Gartenfeldstraße 9 | 55118 Mainz | T. 06131 3397133 | [www.willichs-mainz.de](http://www.willichs-mainz.de)



**ZORNHEIMER WEINSTUBEN** Für die Genussaktion kocht Lucas Christgen in dem schönen Fachwerkhäus **Schweinebäckchen mit Steinpilzen, Birnen und eine Kartoffel-Maronenroulade.** Das Gemüse und Obst stammen vom Obst- und Kartoffelhof Wünsch aus Heidesheim und die Steinpilze vom Wochenmarkt. Die Weinempfehlung ist ein **2016er Zornheimer Vogelsang Spätburgunder trocken – Alte Reben Selection Rheinhessen vom Weingut Münzenberger aus dem gleichen Ort, Zornheim.**

Röhrbrunnenplatz 1 | 55270 Zornheim | T. 06136 45616 | [www.zornheimer-weinstuben.de](http://www.zornheimer-weinstuben.de)



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

[f](https://www.facebook.com/rheinhessen.entdecken) rheinhessen.entdecken

[i](https://www.instagram.com/rheinhessen.entdecken) rheinhessen.entdecken

[YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCRheinhesseentdecken) Rheinhesseentdecken

**Herausgeber:**  
Rheinhessenwein e. V.  
Otto-Lilienthal-Str. 4, 55232 Alzey  
Tel. 06731 89328-0, Fax: 06731 89328-99  
info@rheinhessenwein.de  
[www.rheinhessenwein.de](http://www.rheinhessenwein.de)  
[www.rheinhessen.de](http://www.rheinhessen.de)

**Layout:** Andrea Adler & Alice Hubert,  
hauptsache:design, Mainz

**Fotos ©:** Tanja Farwick/Foodistas; Dieth & Schröder; Carsten Costard; Rheinhessenwein; adobe.com; fredrhat, Yulia; GUT LEBEN am Morstein; Carsten Costard/Vis a Vis; Wasem Kloster Engelthal; Firmenfotos

**Redaktion:**  
Rheinhessenwein e. V., Alzey

**Rheinhessen**  
WO WEINE ZUHAUSE SIND