update
in keller und küche
deutschlands winzer- und kochnachwuchs
essen wein kultur 2014

Winzer·Weingüter	Köche·Restaurants
Christine & Mark Barth Wein- und Sektgut Barth Hattenheim	Frank Siemon Hotel · Restaurant Zum Krug Hattenheim
Andreas Laible Junior Weingut Andreas Laible Durbach	Sebastian Prüßmann Althoff Hotel am Schlossgarten Stuttgart
Dorothee Zilliken Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken Saarburg	Victoria Büsching Schloss Monaise Trier
Cecilia Jost Weingut Toni Jost Hahnenhof Bacharach	Florian Lambrich Hotel · Restaurant Weinberg-Schlößchen Oberheimbach
Jasper Bruysten Weingut Friedrich Altenkirch Lorch	Daniel Schmitt Genussakademie Frankfurt
Johannes & Christoph Thörle Weingut Thörle Saulheim	Marc Lambrich Hotel · Restaurant Weinberg-Schlößchen Oberheimbach
Stefan Winter Weingut Winter Dittelsheim-Hessloch	Katja Burgwinkel Relais & Châteaux BurgHotel Hardenberg Nörten-Hardenberg
Friedrich Keller Weingut Fritz Keller Schwarzer Adler Vogtsburg-Oberbergen	Julian Digel Hotel · Restaurant Schwarzer Adler Vogtsburg-Oberbergen
Oliver Herzer Weingut Johanninger Biebelsheim	Christian Senff Restaurant Frohsinn Frankfurt
Maximilian von Kunow Weingut von Hövel Konz-Oberemmel	Korbinian Wolf & Moritz Huber Restaurant Lea Linster Frisange Luxembourg
Markus Drautz Weingut Drautz-Able Heilbronn	Sebastian Werning Restaurant Bo'teca di vino Stuttgart-Botnang
Christine Höhne Weingut Schloss Vollrads Oestrich-Winkel	Martin Beicht Gutsrestaurant Schloss Vollrads Oestrich-Winkel

update

in keller und küche
deutschlands winzer-und kochnachwuchs

Die Jungen sind auf der Überholspur. Noch nie hat es so viele junge Talente in Weinbau und Gastronomie gegeben wie heute.

Zwei Berufe, die man nicht „einfach so“ ergreift. Das muss man schon mögen: bis zu 12 Stunden in einer kuschelig warmen Küche zu stehen oder bei Wind und Wetter – das kann man sich ja nicht aussuchen – im Weinberg zu arbeiten.

Diese Mühen nimmt man nur dann auf sich, wenn es wirklich der Traumberuf ist, den man gefunden hat. Es sind in beiden Berufen Produkte aus der Natur, die verarbeitet, besser gesagt, veredelt werden. Für Menschen, die Freude am Genuss haben und Qualität zu schätzen wissen.

Da ist auch Unkonventionelles erlaubt, ja sogar notwendig. Denn wer nichts probiert, kommt auch nicht weiter. Da gutes Essen und Trinken schon in der Antike einen hohen Stellenwert hatte, sind die jungen Winzer und Köche bei all ihrer Suche nach Neuem auch Traditionalisten.

Dieser Buchkalender stellt zwölf junge Winzerinnen und Winzer und die gleiche Anzahl Köchinnen und Köche vor, aus deren exzellenten Produkten sich zwölf finale Geschmackserlebnisse ergeben.

IMPRESSUM

Herausgeber:

ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel

Telefon 06723 · 47 26 · Telefax 06723 · 77 63

www.alfred-ernst-design.de
info@alfred-ernst-design.de

Jegliche Arten von Vervielfältigungen nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers

Konzeption, Gestaltung, Fotografie:

Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck:

Münster druck design GmbH, D-65375 Oestrich-Winkel
www.muenster-druck-design.de

Die Rezepte der monatlichen Gerichte
finden Sie im beigelegten Rezeptheft

Die Kontaktadressen der Weingüter und Restaurants
finden Sie im jeweiligen Monat

JANUAR

JANVIER **2014** JANUARY

Christine & Mark Barth

Seit ihrem vierzehnten Lebenjahr kennt sich das junge Winzerpaar. Bevor Christine 2009 in das elterliche Weingut und Mark 2011 in das seiner Schwiegereltern einstiegen, beschritten die beiden unterschiedliche Wege zu ihrem Traumberuf. Nachdem Mark sein Wirtschafts-Informatikstudium abgeschlossen hatte, studierte er nach einem Berufspraktikum Weinbau und Oenologie in Geisenheim und sah sich danach in Südafrika und Österreich in der Weinwelt um. Auch Christine hat sich nach ihrem Studium der Internationalen Weinwirtschaft in Südafrika fremden Wind um die Nase wehen lassen.

„Die Erfahrungen, die wir in anderen Weinbaubetrieben, auch im Ausland, gemacht haben, helfen uns bei unserer täglichen Arbeit im eigenen Weingut", bekennen die beiden, „dazu waren es schöne Zeiten, die wir nicht missen möchten." Christine und Mark waren schon von klein auf im Weinbau aktiv. Mark half bei seinen Verwandten bei der Lese und Christines Lieblingsbeschäftigung war das Etikettieren der Weinflaschen von Hand, eine heute kaum noch denkbare Tätigkeit.

Die Faszination Wein ist Mittelpunkt ihres Alltages. „Wir begleiten unsere Produkte von ihrem Wachsen im Weinberg bis zum Verkauf", schwärmen sie. „Es ist ein komplexes Thema", ergänzt Mark, „und nach wie vor ist die Weinherstellung ein Handwerk, das man lernen muss und das Spaß macht. Gerne denke ich auch an meinen ersten selbst gemachten Sekt, einen Riesling Brut."

Nachhaltigkeit steht bei beiden ganz vorne auf der Agenda. „Die ist um so wichtiger, wenn man Kinder hat", sagt Christine. „Deshalb haben wir unseren Betrieb nach einer Umstellungsphase von drei Jahren auf ökologischen Weinbau umgestellt. Wir handeln aus Überzeugung ökologisch. Das ist für uns kein Marketing-Gag" und sie erklärt nicht ohne Stolz: „Wir sind ab der Ernte 2013 zertifiziert."

Auf die Frage nach ihrer Lieblingsrebsorte antworten sie wie im Chor: „Natürlich Riesling, obwohl der Pinot für unsere Sekte auch eine große Rolle spielt. Der Riesling ist weltweit eben die einzige Rebsorte, die eine so große Bandbreite aufweist."

JANUAR 2014 JANVIER JANUARY

1	Mittwoch Mercredi Wednesday	**Neujahr**	1
2	Donnerstag Jeudi Thursday		
3	Freitag Vendredi Friday		
4	Samstag Samedi Saturday		
5	**Sonntag** Dimanche Sunday		
6	Montag Lundi Monday	Heilige Drei Könige	
7	Dienstag Mardi Tuesday		
8	Mittwoch Mercredi Wednesday		2
9	Donnerstag Jeudi Thursday		
10	Freitag Vendredi Friday		
11	Samstag Samedi Saturday		
12	**Sonntag** Dimanche Sunday		
13	Montag Lundi Monday		
14	Dienstag Mardi Tuesday		
15	Mittwoch Mercredi Wednesday		3

Christine Barth

Mark Barth

JANUAR 2014 JANVIER JANUARY

16 Donnerstag
Jeudi
Thursday

17 Freitag
Vendredi
Friday

18 Samstag
Samedi
Saturday

19 Sonntag
Dimanche
Sunday

20 Montag
Lundi
Monday

21 Dienstag
Mardi
Tuesday

22 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

4

23 Donnerstag
Jeudi
Thursday

24 Freitag
Vendredi
Friday

25 Samstag
Samedi
Saturday

26 Sonntag
Dimanche
Sunday

27 Montag
Lundi
Monday

28 Dienstag
Mardi
Tuesday

29 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

5

30 Donnerstag
Jeudi
Thursday

31 Freitag
Vendredi
Friday

Frank Siemon

Gericht: Rüdesheimer Kaffee auf 26 cm mit Spätburgunder-Rosinen
Sekt zum Gericht: Barth Pinot Noir Brut, Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim, Rheingau

Frank Siemon

„Früh übt sich, wer mal Koch werden will." Damit hat Frank schon im zarten Alter von 8 Jahren begonnen. Der Eierlikörkuchen unter der Anleitung der Mutter ist wirklich etwas geworden. Als sie eines Tages ins Krankenhaus musste, versorgte er die Familie mit Essen. Die Liebe zur Pâtisserie hat sich bei ihm bis heute erhalten, schließlich war er bei Steinheuer in Bad Neuenahr Chef-Pâtissier. „Das kann ich gut", sagt er. Doch auch Fisch und vor allem regionale Produkte wie Wild aus dem Taunus bereitet er gerne zu. „Der kreative Umgang mit Lebensmitteln hat es mir angetan", bekennt er. „Das macht meinen Beruf aus. Man kann ihn nur mit Überzeugung und Leidenschaft richtig ausüben. Es ist mein Traumberuf und jeder Tag in der Küche ist eine neue Herausforderung." Er strebt eine möglichst große Bandbreite beim Kochen an. Das hängt vielleicht auch mit seinem Lebens- und Berufsmotto zusammen: „Wer schwankt, hat mehr vom Weg."

Die Verbindung seiner Gerichte mit Wein liegt ihm sehr am Herzen. „Essen und Wein gehören einfach zusammen", meint er. Das hat er bei Martin Kucher gelernt, der ihn auf diesem Gebiet sehr gefördert hat. Doch auch an seinen anderen beruflichen Stationen, wie bei Dieter Müller auf Sylt und in der Weinbar Rutz in Berlin, konnte er seine Kenntnisse auf diesem Gebiet vervollkommnen. Bei den Weinen hat es ihm der Frühburgunder angetan. „Ich liebe die sanfte Art dieser Rebsorte, die dabei ausdrucksstarke Weine hervorbringt. Und natürlich auch den Rheingauer Riesling mit seinen vielen Facetten, der zu vielen Gerichten der richtige Partner ist."

In etlichen Kursen hat sich Frank Siemon mit der Molekularküche beschäftigt. „Ich setze diese Art zu kochen gerne als Akzent zu klassischen und innovativen Gerichten ein. Nicht als Effekthascherei, sondern als Ergänzung."

Frank ist sehr zufrieden mit seinem Beruf, auch wenn seine Freizeit nicht gerade üppig bemessen ist. Deshalb ist sein größter Wunsch ein halbes Jahr bezahlter Urlaub, um in aller Ruhe in Kanada Angeln zu gehen. Ob das der Krug verschmerzen kann?

Wein- und Sektgut Barth

Bergweg 20
65347 Eltville-Hattenheim / Rheingau
Telefon 06723 · 25 14
Telefax 06723 · 43 75
Home www.weingut-barth.de
Mail mail@weingut-barth.de

Rebfläche: 18 Hektar
Jahresproduktion: 135.000 Flaschen
Beste Lagen:
Hattenheimer Wisselbrunnen,
Schützenhaus und Hassel,
Hallgartener Schönhell,
Jungfer und Hendelberg
Rebsorten:
83% Riesling, 12% Spätburgunder,
2% Cabernet Sauvignon, 3% Weißburgunder,

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Hotel & Restaurant Zum Krug

Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim / Rheingau
Telefon 06723 · 99 68 - 0
Telefax 06723 · 99 68 -25
Home www.hotel-zum-krug.de
Mail info@hotel-zum-krug.de

FEBRUAR

FEVRIER 2014 FEBRUARY

Andreas Laible

Seit 1996 ist der Familienvater von zwei Kindern im elterlichen Weingut tätig. Zuvor absolvierte er seine Winzerlehre in verschiedenen Weingütern und begann 1997 in Weinsberg seine Weinbautechniker-Ausbildung, die er 1999 abschloss. Wie in einem Familienbetrieb üblich, ging er schon als Kind mit in den Weinberg. „Ich war immer eifrig dabei, die Feldsteine einzusammeln, wenn wir ein Jungfeld anlegten", erinnert er sich.

Für andere Weinbauregionen interessierte er sich schon als Jugendlicher. Mit drei Freunden bereiste er die Ile d'Oléron und besuchte auch die bekannte Stadt Cognac. „In einem Restaurant kamen wir mit dem Patron ins Gespräch. Als wir ihm erzählten, dass wir aus einem Weingut kommen, durften wir mit ihm unsere mitgebrachten Weine mit denen aus der Region gegenprobieren. Ein eindrucksvolles Erlebnis, an das ich noch heute gerne denke", erzählt er.

Sein erster selbstgemachter Wein, ein 96er Riesling Kabinett, war für ihn eine ganz besondere Erfahrung: bei der Selektion der Hefe für die Vergärung dieses Weines war er selbst dabei. Er isolierte den Hefestamm im Labor während seines Praktikums beim Weingut Bründlmayer in Österreich.

Wenn Andreas Laible über Wein spricht, merkt man, wie intensiv das Verhältnis zu seiner täglichen Arbeit ist. „Wein hat so viel Seele", sagt er. „Es gibt schlanke, süffige, auch tolle Essensbegleiter. Andere sind solo phänomenal. Den Reifeprozess eines Weines kann man mit einem Kind vergleichen, das sich entwickelt", meint er.

Seine Liebe zum Detail wird auch durch die Art, wie er seine Weine ausbaut, deutlich. „Wir sind mit 7,5 ha ein kleines Weingut. Das ist aber auch unsere Stärke", erklärt er. „Wir bauen in kleinen Gebinden differenziert aus und können so den Charakter der einzelnen Parzellen herausarbeiten." Genauso individuell verfährt er in seinen Weinbergen: „Wir haben hier sehr trockene Böden", erzählt er. „Deshalb begrünen wir die Rebzeilen und fahren Humus ein, um damit das Wasser zu halten."

Für Andreas Laible, der gemeinsam mit den Eltern im Weingut arbeitet, ist die Familie sehr wichtig. Deshalb ist sein größter Wunsch, „dass wir alle zufrieden und gesund alt werden."

Durbacher Plauelrain

FEBRUAR 2014 FEVRIER FEBRUARY

1	Samstag Samedi Saturday	
2	**Sonntag** Dimanche Sunday	
3	Montag Lundi Monday	
4	Dienstag Mardi Tuesday	
5	Mittwoch Mercredi Wednesday	6
6	Donnerstag Jeudi Thursday	
7	Freitag Vendredi Friday	
8	Samstag Samedi Saturday	
9	**Sonntag** Dimanche Sunday	
10	Montag Lundi Monday	
11	Dienstag Mardi Tuesday	
12	Mittwoch Mercredi Wednesday	7
13	Donnerstag Jeudi Thursday	
14	Freitag Vendredi Friday	*Valentinstag*
15	Samstag Samedi Saturday	

Andreas Laible

FEBRUAR 2014 FEVRIER FEBRUARY

16 Sonntag
Dimanche
Sunday

17 Montag
Lundi
Monday

18 Dienstag
Mardi
Tuesday

19 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

8

20 Donnerstag
Jeudi
Thursday

21 Freitag
Vendredi
Friday

22 Samstag
Samedi
Saturday

23 Sonntag
Dimanche
Sunday

24 Montag
Lundi
Monday

25 Dienstag
Mardi
Tuesday

26 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

9

27 Donnerstag
Jeudi
Thursday

28 Freitag
Vendredi
Friday

Sebastian Prüßmann

Gericht: Im Salzteig gebackener Sellerie, Peperoni/Erbse/Haselnuss
Wein zum Gericht: 2012 Durbacher Plauelrain Riesling Spätlese trocken - ACHAT-, Weingut Andreas Laible, Durbach, Baden

Sebastian Prüßmann

In einer Profi-Küche stand Sebastian Prüßmann erstmals als Schüler bei einem Praktikum in der Bayer AG. Dort absolvierte er nach dem Schulabschluss auch seine Kochausbildung. Es folgten viele Stationen in der deutschen und ausländischen Spitzengastronomie. „In diesen Jahren konnte ich mein Wissen durch die Arbeit mit hervorragenden Kolleginnen und Kollegen ständig erweitern. Dieser Prozess hört nie auf", erzählt er.

Seine wichtigsten beruflichen Stationen dabei waren unter anderen das Gourmet Restaurant La Vision in Köln, das Schlosshotel Lerbach Relais & Châteaux, Restaurant Dieter Müller und Nils Henkel, das Restaurant Coq au Vin sowie das Hotel Relais & Châteaux Villa Hammerschmiede, in dem er sich 2011 seinen Michelin-Stern erkochte.

Die Leidenschaft zum Kochen hatte er schon seit seiner Kindheit. „Das fing mit Plätzchenbacken an und später dann bereitete ich für die Familie den Gänsebraten zu Weihnachten", erinnert er sich. Es fasziniert ihn, immer wieder neue Gerichte zu kreieren und sie dann auf dem Teller zu gestalten. „Das Lächeln des Gastes", sagt er, „ist für mich ein Kompliment für unsere Arbeit. Ich möchte ihn gerne überraschen und seine Erwartungen übertreffen. Dazu müssen alle in der Küche und im Service beitragen." Deshalb legt er sehr großen Wert auf ein Team mit Leuten, die Spaß an ihrer Arbeit haben. „Sonst gelingt das nicht, denn schließlich verbringen wir manchmal mehr Zeit miteinander als mit der eigenen Familie", stellt er fest.

Fisch und Krustentiere, aber auch Gemüse, das sind Grundprodukte, mit denen Sebastian Prüßmann gerne arbeitet. „Wenn ich dazu Produkte aus der Region bekomme, freut mich das sehr. Voraussetzung bei allem ist immer, dass die Qualität stimmt", sagt er.

Sebastian Prüßmanns Lieblinggericht, in das er sich, wie er sagt, „reinknien könnte", ist eher unspektakulär. Es ist die Birnensuppe seiner Oma, eine Milchsuppe mit Mehl und Eiern gemacht. „Ich habe sie schon des öfteren nachgekocht, aber sie schmeckte doch nie so gut wie bei ihr", meint er.

Weingut Andreas Laible

Am Bühl 6
77770 Durbach
Telefon 0781 · 4 12 38
Telefax 0781 · 3 83 39
Home www.weingut-laible.de
Mail post@andreas-laible.com

Rebfläche: 7,5 Hektar
Jahresproduktion: 50.000 Flaschen
Beste Lage:
Durbacher Plauelrain
Rebsorten:
55% Riesling, 14% Spätburgunder,
10% Weißburgunder, 6% Grauburgunder,
4% Gewürztraminer,
je 3% Chardonnay, Muskateller & Scheurebe,
2% Sauvignon Blanc

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Althoff Hotel Am Schlossgarten

Schillerstraße 23
70173 Stuttgart
Telefon 0711 · 2 02 60
Telefax 0711 · 2 02 68 15
Home www.hotelschlossgarten.com
Mail info@hotelschlossgarten.com

MÄRZ

MARS **2014** MARCH

Dorothee Zilliken

Mit Vater Hans-Joachim und Mutter Ruth betreibt Dorothee Zilliken das 11 ha große Weingut in Saarburg. Ihre Berufsausbildung begann sie mit Praktika in verschiedenen Weingütern, woran sich das Studium von Weinbau und Oenologie in Geisenheim anschloss. Nach einem halben Jahr in Südafrika arbeitete sie zwei Jahre im Weingut Schloss Vollrads im Rheingau.

„Mit zwölf Jahren ging ich zum ersten Mal mit in die Lese", erinnert sie sich. „Später, als Jugendliche, durfte ich auch schon mal im Keller mithelfen. Schon recht früh konnte ich bei Spaziergängen mit meinen Eltern die Entwicklung der Vegetation in den Weinbergen kennenlernen."

Heute ist unter anderem die komplette Lese ihr Aufgabenbereich im Weingut. „Ich bin die ganze Zeit dabei", berichtet sie:, „dazu gehört die Bestimmung des Lesezeitpunktes und der Trauben, die gelesen werden, sowie deren Selektion." Im Weingut überwacht sie die Traubenannahme und Verarbeitung. Im Keller ist sie bei den sensorischen Prüfungen und bei der Auswahl der Fässer für die Abfüllung gefragt.

„Dass ich bei der Weinherstellung das ganze Jahr dabei bin und etwas entstehen sehe, sind einige der Gründe, warum ich gerne Winzerin bin", sagt Dorothee Zilliken. „Sicher auch wegen unserer Saar-Rieslinge, die ein Alleinstellungsmerkmal haben. Sie sind nicht vom Alkohol überlagert und sehr langlebig. Der Riesling ist eine majestätische Rebsorte", weiß sie. „Er präsentiert sich in so unterschiedlichen Facetten: vom trockenen Gutswein bis hin zum edelsüßen Spitzenwein. Dabei bleibt er stets saftig und elegant."

Weine zu verschiedenen Speisen auszusuchen, damit beschäftigt sie sich gerne, nicht nur weil sie gerne kocht. „Für uns als Winzer ist es wichtig, in der Gastronomie vertreten zu sein. Ein Restaurant ist wie ein Schaufester, in dem wir unsere Weine direkt beim Gast präsentieren können", sagt sie. „Dazu bringt es noch eine Menge Spaß und Genuss."

Dorothee ist ein sehr fröhlicher und zufriedener Mensch. „Ich wünsche mir, dass das so bleibt", verrät sie. „Wenn wir viele gute Jahrgänge bekommen und unsere Familie glücklich und gesund bleibt, braucht sich nichts zu ändern."

Der Zweistöckige Gewölbekeller des Weinguts

MÄRZ 2014 MARS MARCH

1	Samstag Samedi Saturday		
2	**Sonntag** Dimanche Sunday		
3	Montag Lundi Monday	Rosenmontag	
4	Dienstag Mardi Tuesday	Fastnacht	
5	Mittwoch Mercredi Wednesday		10
6	Donnerstag Jeudi Thursday		
7	Freitag Vendredi Friday		
8	Samstag Samedi Saturday		
9	**Sonntag** Dimanche Sunday		
10	Montag Lundi Monday		
11	Dienstag Mardi Tuesday		
12	Mittwoch Mercredi Wednesday		11
13	Donnerstag Jeudi Thursday		
14	Freitag Vendredi Friday		
15	Samstag Samedi Saturday		

Dorothee Zilliken

MÄRZ 2014 MARS MARCH

16 Sonntag Dimanche Sunday		
17 Montag Lundi Monday		
18 Dienstag Mardi Tuesday		
19 Mittwoch Mercredi Wednesday	12	
20 Donnerstag Jeudi Thursday		*Frühlingsanfang*
21 Freitag Vendredi Friday		
22 Samstag Samedi Saturday		
23 Sonntag Dimanche Sunday		
24 Montag Lundi Monday		
25 Dienstag Mardi Tuesday		
26 Mittwoch Mercredi Wednesday	13	
27 Donnerstag Jeudi Thursday		
28 Freitag Vendredi Frida		
29 Samstag Samedi Saturday		
30 Sonntag Dimanche Sunday		*Beginn der Sommerzeit*
31 Montag Lundi Monday		

Victoria Büsching

Gericht: Grießknödel mit eingemachten Aprikosen
Wein zum Gericht: 1999 Saarburger Rausch Riesling Auslese, Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Saarburg, Mosel

Victoria Büsching

Durch ihr Umfeld fand Victoria den Weg zum Kochberuf. Zum einen kam sie schon als Kind durch die Leidenschaft ihrer Eltern für gutes Essen oft in die besten Restaurants, zum anderen war es ein befreundeter Koch der Familie, der ihr das Kochen nahebrachte. Mit ihrem Vater, der eine Weinhandlung in Trier betreibt, kam sie weit herum in der Welt und lernte so auch die internationale Küche kennen. Schon vor ihrer Lehre als Köchin im Schloss Monaise schnupperte sie dort in einem Praktikum die erste Küchenluft. Danach folgte eine Ausbildung zur Konditorin im Schloss Favorite in Rastatt. Seit 2013 steht sie wieder in Schloss Monaise am Herd.

Victoria ist sehr positiv eingestellt und dazu noch eine Frohnatur, ohne dabei die Ernsthaftigkeit bei ihrer Arbeit zu vergessen. „Gute Laune ist immer wichtig. Sie ist die beste Voraussetzung für diesen körperlich schweren Beruf, besonders auch, wenn man in einem Team arbeitet. Eine gute Stimmung motiviert alle und macht das Leben leichter", meint sie.

„Fürs Kochen braucht man einen guten Geruchs- und Geschmackssinn", sagt sie, „ich finde, dass es ein sehr sinnlicher Beruf ist. Ich liebe meine Arbeit, auch weil ich die Möglichkeit habe, Neues auszuprobieren und mit guten Zutaten hochwertige Produkte herzustellen."

„Es gibt so viele schlechte Torten", sagt sie, „die lieblos und mit Fertigprodukten, weil es vermeintlich einfacher ist, hergestellt werden. Dabei bleibt die Qualität und auch der Geschmack auf der Strecke." Deshalb ist einer ihrer Zukunftswünsche: „Kleine Kunstwerke mit natürlichen Zutaten zu machen, vielleicht in Verbindung mit einem kleinen Laden. Dazu gehören natürlich auch die kleinen Verführer wie liebevoll mit der Hand gemachte Pralinen." Darüber hinaus möchte sie gerne reisen. „Ich habe schon viele Länder gesehen", erzählt sie, „aber die Welt ist ja so groß."

Durch die Weinhandlung ihres Vaters kommt sie, ebenso wie auf Schloss Monaise, täglich auch mit Wein in Berührung. „Das ist ein weites Feld, gerade im Zusammenspiel mit Essen, das ich noch beackern muss", meint sie, „aber Rom wurde ja auch nicht an einem Tag gebaut."

Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken

Heckingstraße 20
54439 Saarburg
Telefon 06581 · 24 56
Telefax 06581 · 67 63
Home www.zilliken-vdp.de
Mail info@zilliken-vdp.de

Rebfläche: 11 Hektar
Jahresproduktion: 80.000 Flaschen
Beste Lagen:
Saarburger Rausch, Ockfener Bockstein
Rebsorten:
100% Riesling

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Restaurant Schloss Monaise

Schloss Monaise
54294 Trier
Telefon 0651 · 82 86 70
Telefax 0651 · 82 86 71
Home www.schloss-monaise.de
Mail info@schloss-monaise.de

APRIL

AVRIL **2014** APRIL

Cecilia Jost

Am Eingang zur Schatzkammer des Weinguts hat sich Cecilia als Fünfjährige mit ihrem Daumenabdruck in den noch feuchten Beton verewigt. „Der Keller ist auch der Ort, an dem schon meine Kindergeburtstage gefeiert wurden“, erinnert sie sich. Hier entstand auch ihr erster selbst gemachter Wein. Es war der Jahrgang 2007. Ein Riesling, den sie auf der Maische vergären ließ. Er trägt die Bezeichnung Kilometer 544,5 benannt nach dem Stromkilometer, an dem die Trauben gewachsen sind.

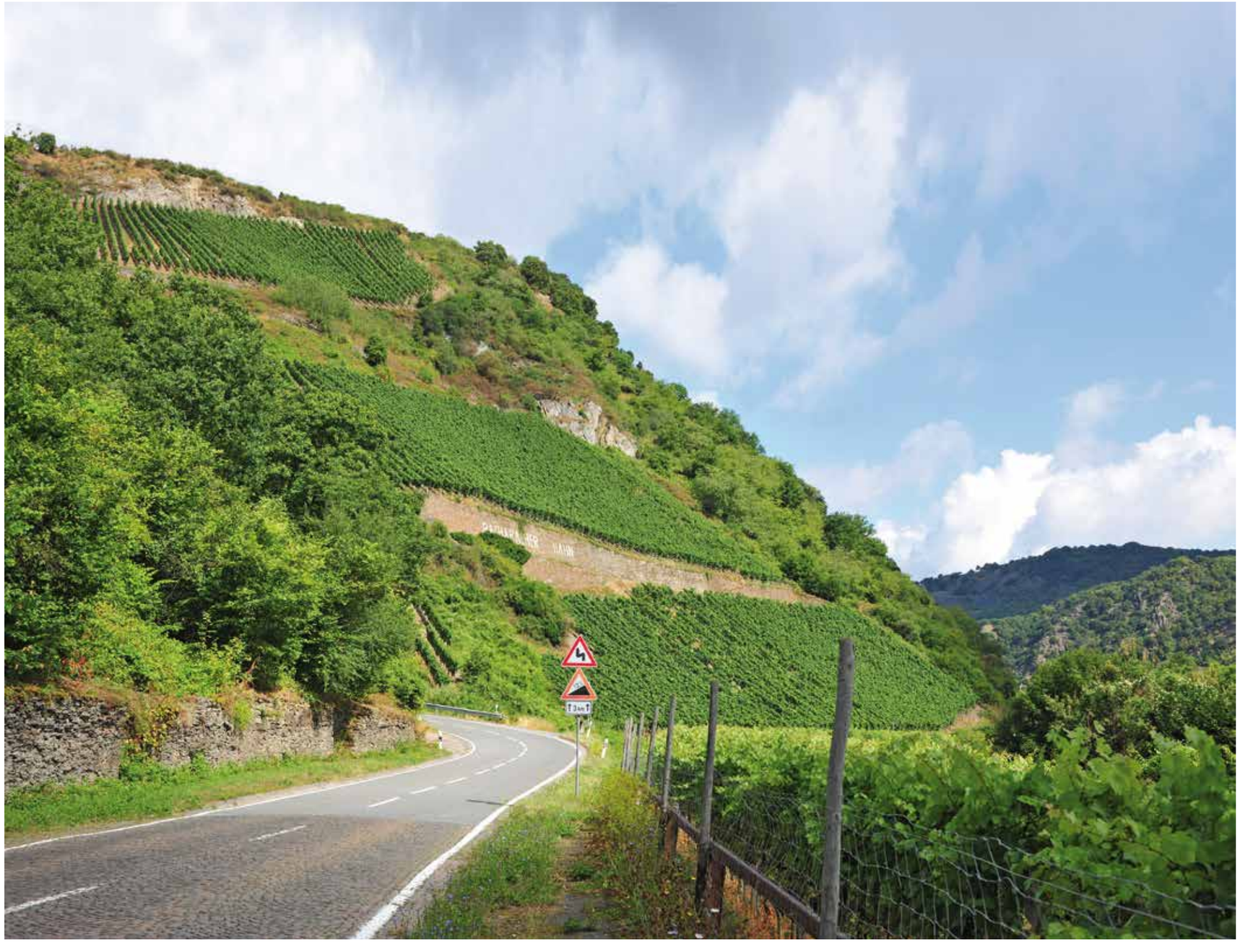
Cecilia Jost hängt sehr an ihrer Heimat, dem Mittelrhein, und natürlich auch am Riesling, der auf 85 % der Rebflächen des Weinguts angepflanzt ist. „Er ist die Weißweinsorte, die am meisten auf den Boden eingeht“, sagt sie. „Jede Etage im Bacharacher Hahn, unserer Toplage, schmeckt anders, gerade bei den älteren Reben mit viel Tiefgang. Durch die Weinbautradition in unserer Familie profitieren wir von Weinbergen, die schon mein Großvater gepflanzt hat.“

Im Keller setzt sie auf behutsame Behandlung der Weine. „Ich will sie nur begleiten“, betont sie, „sehr sanft beeinflussen, langsam und ruhig zur Reife bringen“, und fährt fort: „Ich möchte die Qualität, die in der Natur wächst, im Keller erhalten.“ Dazu gehört bei ihr auch naturnahes Handeln im Weinberg. Damit hat sie sich intensiv bei einem Praktikum bei Markus Wöhrle im Weingut der Stadt Lahr auseinandergesetzt. „Unsere Steillagen setzen uns dabei gewisse Grenzen“, erklärt sie dazu.

Für ihre berufliche Entwicklung sieht sie noch viel Raum. „Ich halte engen Kontakt zur Forschungsanstalt und tausche mich gerne mit anderen Kolleginnen und Kollegen aus. Auch von den unkonventionellen Ideen meiner Auszubildenden kann ich profitieren“, meint sie.

Cecilia Jost reist sehr gerne. Noch heute schwärmt sie von ihrer Rundreise durch Neuseeland und den Besuchen in den vielen Weingütern. Weniger gut in Erinnerung ist ihr die erste Reise ganz ohne Eltern nach Brighton in England, wegen des doch sehr gewöhnungsbedürftigten Essens. Wenn sie verreist macht sie das unter dem Motto „Weg und Wein“, will heißen, dass es ohne letzteren einfach nicht geht.

Bacharacher Hahn



APRIL 2014 AVRIL APRIL

1	Dienstag Mardi Tuesday		
2	Mittwoch Mercredi Wednesday	14	
3	Donnerstag Jeudi Thursday		
4	Freitag Vendredi Friday		
5	Samstag Samedi Saturday		
6	**Sonntag** Dimanche Sunday		
7	Montag Lundi Monday		
8	Dienstag Mardi Tuesday		
9	Mittwoch Mercredi Wednesday	15	
10	Donnerstag Jeudi Thursday		
11	Freitag Vendredi Friday		
12	Samstag Samedi Saturday		
13	**Sonntag** Dimanche Sunday		Palmsonntag
14	Montag Lundi Monday		
15	Dienstag Mardi Tuesday		

Cecilia Jost

APRIL 2014 AVRIL APRIL

16	Mittwoch Mercredi Wednesday	16
17	Donnerstag Jeudi Thursday	
18	Freitag Vendredi Friday	**Karfreitag**
19	Samstag Samedi Saturday	
20	**Sonntag** Dimanche Sunday	**Ostersonntag**
21	Montag Lundi Monday	**Ostermontag**
22	Dienstag Mardi Tuesday	
23	Mittwoch Mercredi Wednesday	17
24	Donnerstag Jeudi Thursday	
25	Freitag Vendredi Friday	
26	Samstag Samedi Saturday	
27	**Sonntag** Dimanche Sunday	
28	Montag Lundi Monday	
29	Dienstag Mardi Tuesday	
30	Mittwoch Mercredi Wednesday	18

Florian Lambrich

Gericht: Geräucherter Thunfisch mit Rettich-Gelee und Kaviar
Wein zum Gericht: 2007 KM 544,5 Riesling trocken,
Weingut Toni Jost Hahnenhof, Bacharach, MIttelrhein

Florian Lambrich

Florian Lambrich führt das Weinberg-Schlößchen seit 2007 und ab 2008 mit seinem jüngeren Bruder Marc. Zuvor sammelte er nach seiner Kochlehre berufliche Erfahrungen in der Traube Tonbach und fuhr zwei Jahre auf der MS Europa als Koch durch die Weltmeere. Gemeinsam mit seinem Bruder Marc kreiert er die neuen Gerichte, die auf die Menuekarte kommen. Dazu kümmert er sich um das Marketing und den kaufmännischen Bereich des Betriebes, zu dem auch ein Hotel gehört. „Um das Geschäftliche kümmere ich mich genau so gerne wie ums Kochen", bekennt er. „Das ist wichtig für unsere Familie und die Mitarbeiter. Ich möchte deshalb gerne einmal Klaus Kobjoll vom Schindlerhof kennenlernen, der einer der erfolgreichsten und mit Preisen überhäuften Gastronomen ist."

„Ich bin Koch geworden, weil ich es wollte und weil es mir sehr viel Spaß macht", sagt er und ergänzt: „Natürlich bin ich vorbelastet durch meine Eltern, die schon, seit ich denken kann, Gastronomie betreiben. Das Schöne an meinem Beruf ist die kreative Arbeit, auch gemeinsam im Team. Ich kann Menschen glücklich machen und sie für gutes Essen begeistern."

Fleisch- und Fischgerichte mit den dazugehörigen Saucen kocht er sehr gerne, wobei er auf seine dreijährige Erfahrung in der Traube Tonbach als Saucier zurückgreifen kann. „Doch auch mit Gemüsen kann man tolle Gerichte kochen", verrät er, „denn ich möchte auch den Vegetariern unter den Gästen gerecht werden."

Um die passenden Weine zu den Gerichten im Restaurant empfehlen zu können, stützt sich Florian Lambrich auf seine langjährige Erfahrung und sagt: „Wenn ich den Wein kenne, habe ich schon eine Vorstellung, wie die Kombination sein kann. Beim Vorkosten kann man dann immer noch kleine Änderungen vornehmen." Das fällt ihm bei seiner Lieblingsrebsorte, dem Riesling, sehr leicht, denn es ist ja die Hauptrebsorte in seiner Heimat Mittelrhein. „Er hat die meisten Facetten und die größte Bandbreite, von trocken bis edelsüß", sagt er.

Für die Zukunft wünscht sich Florian Lambrich, dass es der Familie gutgeht, beruflichen Erfolg und dass er mehr Gäste verwöhnen kann.

Weingut Toni Jost Hahnenhof

Oberstraße 14
55422 Bacharach
Telefon 06743 · 12 16
Telefax 06743 · 10 76
Home www.tonijost.de
Mail weingut@tonijost.de

Rebfläche: 11,3 Hektar
Jahresproduktion: 80.000 Flaschen
Beste Lagen:
Bacharacher Hahn
Rebsorten:
85% Riesling, 15% Spätburgunder

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Hotel & Restaurant Weinberg-Schlößchen

Hauptstraße 2
55413 Oberheimbach
Telefon 06743 · 94 71 84 - 0
Telefax 06743 · 62 08
Home www.weinberg-schloesschen.de
Mail info@weinberg-schloesschen.de

MAI

MAI 2014 MAY

Jasper Bruysten

Er ist in der Stadt geboren, die man eher mit Bier und Fußball als mit Wein in Verbindung bringt: Mönchengladbach. Während seines Lehramts-Studiums im Fach Sport und Geographie jobbte er in einer Kasseler Weinhandlung. Hier entdeckte er sein Herz für den Wein und begann seine Winzerlehre im Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg. Daran schloss sich seine Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach an. Nach Stationen in den Weingütern Krone und Trenz begann er 2011 als Betriebsleiter im Weingut Altenkirch.

Jasper Bruysten ist ein sehr reiselustiger Mensch. Schon mit Sechzehn ging es nach Katalonien und Barcelona. Nach dem Abitur war er auf allen Kontinenten unterwegs. „Jedesmal, wenn ich genug Geld verdient hatte, kaufte ich mir ein Flugticket. Da war ich nicht mehr zu halten", erinnert er sich.

Seine Abkehr vom Lehramts-Studium hat er nie bereut. „Im Gegenteil, ich wäre da sicher nicht glücklich geworden", resümiert er. „Ich lebe und arbeite in und mit der Natur und mit einem Produkt, das mit so vielen Emotionen verbunden ist."

Sein erster Wein war ein 2005er Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Kabinett. „Der Riesling ist neben dem Spätburgunder die wichtigste Rebsorte bei uns im Weingut", sagt er und ergänzt: „Mein Ziel ist es, große Rieslinge zu machen. Wir haben bei dieser Rebsorte ein Alleinstellungsmerkmal in Deutschland. Das gilt es auszuspielen. Keine andere Rebsorte spiegelt das Terroir so gut wieder. Dazu haben wir die ganze Palette von trocken bis edelsüß, mit der wir punkten können."

Die Arbeit in den Lorcher Steilhängen ist nicht leicht. Alles geht nur in Handarbeit. „Das nehme ich gerne auf mich, weil ich alles tun möchte, um die beste Qualität für unsere Weine herauszuholen", betont er. „Wir arbeiten so naturnah wie möglich", führt er aus. „Wir machen zum Beispiel auch unseren Kompost selbst, den wir ausfahren."

Jasper Bruysten ist sehr glücklich mit seinem Beruf, doch wie fast bei jedem, bleiben dennoch ein paar Wünsche: dass seine Familie und er gesund bleiben und – da kommt das ihm eigene Fernweh durch – dass er auch noch ein bisschen von der Welt zu sehen bekommt.

Lorcher Schlossberg

MAI 2014 MAI MAY

1	Donnerstag Jeudi Thursday	**Tag der Arbeit**
2	Freitag Vendredi Friday	
3	Samstag Samedi Saturday	
4	**Sonntag** Dimanche Sunday	
5	Montag Lundi Monday	
6	Dienstag Mardi Tuesday	
7	Mittwoch Mercredi Wednesday	19
8	Donnerstag Jeudi Thursday	
9	Freitag Vendredi Friday	
10	Samstag Samedi Saturday	
11	**Sonntag** Dimanche Sunday	Muttertag
12	Montag Lundi Monday	
13	Dienstag Mardi Tuesday	
14	Mittwoch Mercredi Wednesday	20
15	Donnerstag Jeudi Thursday	

Jasper Bruysten

MAI 2014 MAI MAY

16 Freitag
Vendredi
Friday

17 Samstag
Samedi
Saturday

18 Sonntag
Dimanche
Sunday

19 Montag
Lundi
Monday

20 Dienstag
Mardi
Tuesday

21 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
21

22 Donnerstag
Jeudi
Thursday

23 Freitag
Vendredi
Friday

24 Samstag
Samedi
Saturday

25 Sonntag
Dimanche
Sunday

26 Montag
Lundi
Monday

27 Dienstag
Mardi
Tuesday

28 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
22

29 Donnerstag
Jeudi
Thursday
Christi Himmelfahrt

30 Freitag
Vendredi
Friday

31 Samstag
Samedi
Saturday

Daniel Schmitt

Gericht: Duroc Schweinefilet in Gartenkräutern gegart mit Erdfrüchtecreme, Blutampfer und Kartoffelchips
Wein zum Gericht: 2011 Lorcher Pfaffenwies Riesling Erstes Gewächs, Weingut Friedrich Altenkirch, Lorch, Rheingau

Daniel Schmitt

In seiner Geburtsstadt begann er seine Kochlaufbahn: im Restaurant Steins Traube in Mainz. Danach ging er als Commis de Cuisine ins Restaurant Ente im Nassauer Hof nach Wiesbaden. Als 20jähriger startete er seinen Zug durch die Drei-Sterne-Gastronomie und kochte bei Sven Elverfeld im Restaurant Aqua und bei Juan Amador in Langen. Aus purer Neugierde ging er für einen Monat in das niederländische Restaurant De Librije in Zwolle. 2007 zog es ihn wieder in die Ente, wo er an der Seite von Michael Kammermeier zum zweiten Küchenchef avancierte. Zwischendurch legte er seine Küchenmeisterprüfung ab. Seit 2011 ist Daniel Schmitt Küchenchef in der Genussakademie. Hier inspiriert er seine Gäste mit kulinarischen Ideen und der Leidenschaft zum Kochen.

Den Keimling für seinen Wunsch, Koch zu werden, legte sein Vater, der Hobbykoch in einer großen Familie von zwölf Personen ist. „Als ich mit ihm in einem Restaurant war, fiel mir seine Begeisterung fürs Essen und auch für den Koch auf, ja er hat ihn geradezu angehimmelt. Das hat mich so beeindruckt, dass ich mir sagte: so einen Beruf möchte ich auch lernen. Zu Hause durfte ich mit ihm kochen. Das waren meine ersten kulinarischen Schritte, die mir viel Spaß gemacht haben. Die erste Tomatencremesuppe, die ich unter seiner Anleitung gekocht habe und die auch gelang, ist mir heute noch in Erinnerung."

„Das Kochen", sagt er, „spricht viele Sinne an, es geht an Herz und Gemüt. Beim gemeinsamen Essen nach meinen Kochkursen schwelgen unsere Teilnehmer immer noch in den intensiven Eindrücken, die sie während der Zubereitung erfahren haben." Daniel Schmitt hat sehr gerne Menschen um sich und arbeitet am liebsten im Team. Auch die Vielseitigkeit seines Berufes gefällt ihm. „Oft sind es die vermeintlich kleinen Dinge, auf die es beim Kochen ankommt", weiß er. „Ein Apfel oder eine Möhre ist als Produkt genauso wertvoll wie eine Gänsestopfleber. Letztlich ist entscheidend, was man daraus macht."

Seine Wünsche für die Zukunft klingen vielleicht bescheiden, sind aber für ihn von größter Wichtigkeit: Menschen glücklich machen, beruflich und familiär weiter wachsen und selbst zufrieden sein.

Weingut Friedrich Altenkirch

Binger Weg 2
65391 Lorch / Rheingau
Telefon 067 26 · 83 00 12
Telefax 067 26 · 24 83
Home www.weingut-altenkirch.de
Mail info@weingut-altenkirch.de

Rebfläche: 15 Hektar
Jahresproduktion: 100.000 Flaschen
Beste Lagen:
Lorcher Schlossberg, Bodental-Steinberg,
Pfaffenwies und Krone
Rebsorten:
85% Riesling, 10% Spätburgunder,
5% Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Traminer

Genussakademie Frankfurt

Ludwigstraße 33-37
60327 Frankfurt

Kunden und Buchungs-Hotline:
(Mo–Fr 9:30–17:30 Uhr)
Telefon 069 · 9 74 60-666
Telefax 069 · 9 74 60-162

Firmenkunden
Events – Geschlossene Veranstaltungen:
Telefon 069 · 9 74 60-60
Telefax 069 · 9 74 60-690

Home www.genussakademie.com
Mail genussakademie@mmg.de

JUNI

JUIN **2014** JUNY

Johannes & Christoph Thörle

Dass Johannes Thörle bei den „International Wine Awards“ des Feinschmeckers 2013 als Newcomer nominiert wurde, ist auch das Verdienst seines Bruders Christoph. Den Grundstock für den steilen Aufstieg der beiden Brüder legten ihre Eltern Rudolf und Uta Mück-Thörle, indem sie 1985 vom Fasswein auf die Flaschenweinproduktion umstiegen.

Johannes Thörle studierte Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn und stieg nach Praktika in Südafrika und bei Wittmann in Rheinhessen 2006 in das Weingut ein. Während seiner Zeit in Heilbronn war er immer, wenn es das Studium zuließ, in Saulheim. „Das Studium war mir wichtig“, erzählt er, „aber ich wollte auch gleichzeitig meiner Leidenschaft, hervorragende Weine zu machen, nachgehen“. So entstand sein erster eigener Wein, ein 2003er Riesling von alten Reben.

Christoph ging zunächst ganz andere berufliche Wege: Er studierte Wirtschaftsinformatik an der TU Darmstadt und arbeitete bei einer Unternehmensberatung. „Die Veränderungen in unserem Weingut und die Begeisterung meines Bruders, konsequent an unserer Weinqualität weiterzuarbeiten haben mich derart infiziert, dass ich 2011 auch ins Weingut eingestiegen bin“, erzählt er, „aber auch weil ich das Gefühl hatte, dass er mich braucht.“ Christoph ist der Mann füs Marketing, betriebswirtschaftliche Dinge sowie Handel und Export, packt aber auch im Keller mit an und ist verantwortlich für die Assemblage der Spätburgunder.

Beide Brüder teilen ihre Begeisterung für guten Wein und gutes Essen. Schon als Jugendliche kochten sie gerne mehrgängige Menues zusammen. Deshalb sind ihnen Präsentationen ihrer Weine in Verbindung mit Speisen keine Pflichtübung, sondern Vergnügen. „Wir freuen uns sehr, dass wir immer stärker in der Gastronomie vertreten sind und unsere Weine mit Begeisterung von den Gästen aufgenommen werden“, so Christoph Thörle.

Für die Zukunft steht eine Erweiterung des Betriebes nicht zur Debatte. „Wir konzentrieren uns darauf, täglich daran zu arbeiten, dass unser Name mit erstklassigem Wein in Verbindung gebracht wird – und dass die Saulheimer Lagen so bekannt werden wie die Großen-Gewächs-Lagen“, betonen beide.

Saulheimer Hölle

JUNI 2014 JUIN JUNE

1	**Sonntag** Dimanche Sunday	
2	Montag Lundi Monday	
3	Dienstag Mardi Tuesday	
4	Mittwoch Mercredi Wednesday	23
5	Donnerstag Jeudi Thursday	
6	Freitag Vendredi Friday	
7	Samstag Samedi Saturday	
8	**Sonntag** Dimanche Sunday	**Pfingstsonntag**
9	Montag Lundi Monday	**Pfingstmontag**
10	Dienstag Mardi Tuesday	
11	Mittwoch Mercredi Wednesday	24
12	Donnerstag Jeudi Thursday	
13	Freitag Vendredi Friday	
14	Samstag Samedi Saturday	
15	**Sonntag** Dimanche Sunday	

Johannes und Christoph Thörle

JUNI 2014 JUIN JUNE

16	Montag Lundi Monday	
17	Dienstag Mardi Tuesday	
18	Mittwoch Mercredi Wednesday	25
19	Donnerstag Jeudi Thursday	**Fronleichnam**
20	Freitag Vendredi Friday	
21	Samstag Samedi Saturday	*Sommeranfang*
22	**Sonntag** Dimanche Sunday	
23	Montag Lundi Monday	
24	Dienstag Mardi Tuesday	
25	Mittwoch Mercredi Wednesday	26
26	Donnerstag Jeudi Thursday	
27	Freitag Vendredi Friday	
28	Samstag Samedi Saturday	
29	**Sonntag** Dimanche Sunday	
30	Montag Lundi Monday	

Marc Lambrich

Gericht: Karamellisierte Pflaumentarte mit Schokoladensorbet
Wein zum Gericht: 2011 Spätburgunder Saulheimer Hölle, Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

Marc Lambrich

Marc Lambrich ist der Küchenchef des Weinberg-Schlößchens, das er mit seinem älteren Bruder Florian leitet. Nach seiner Kochlehre führte ihn sein Berufsweg unter anderem in die Traube Tonbach zu Harald Wohlfahrt, zweimal auf die MS Bremen und 2008 zurück ins Weinberg-Schlößchen. Zwischenzeitlich legte er seine Küchenmeisterprüfung ab.

Marcs erste große Reise startete er mit 18 Jahren, um über 1000 km alleine in die Heimat seiner Mutter, nach Slowenien zu fahren. „Ich mag die Mentalität der Leute, ihre offene und gastfreundliche Art", erzählt er. „Deshalb fahre ich noch heute gerne hin."

Seinen ersten „Kocheinsatz" kann man schon als filmreif bezeichnen. Als er Jugendlicher und alleine im Restaurant war, kehrten, die Mutter war nicht zu Hause, dreißig Biker ein. Die bewirtete er kurzerhand mit Schnitzeln und Strammem Max. Auf die 300 DM Trinkgeld ist er heute noch stolz. „Ich bin in der Gastronomie aufgewachsen und Gastronomen sind ein eigener Schlag Mensch", erklärt er dazu. „Ich schätze die Vielseitigkeit an meinem Beruf, vor allem aber selbständig zu sein. Auch dass jeder Tag eine neue Herausforderung ist und ich Neues ausprobieren kann, treibt mich an", sagt er und fügt hinzu: „Trotz des eindringlichen Rates meines Vaters, mir meinen Berufswunsch, Koch zu werden, gut zu überlegen, habe ich den Entschluss nie bereut."

Das Handwerkliche bei der Zubereitung seiner Speisen steht bei Marc Lambrich im Vordergrund. Deshalb wird alles in seiner Küche selbst gemacht, auch Nudeln und Ravioli. „Wir haben gute Lieferanten aus dem nahen Hunsrück, die uns die Grundprodukte je nach Saison frisch liefern. Damit macht es Spaß zu kochen. Gerade klassische Gerichte wie ein Schweinebraten oder eine Rinderroulade mit hochwertigem Fleisch erfreuen sich wieder großer Beliebtheit bei den Gästen", weiß er zu berichten.

Bei den Mittelrhein-Momenten, eine der angesagtesten Veranstaltungen der Region, sind er und das Weinberg-Schlößchen gerne dabei. Hier kann Marc Lambrich seine Kochkunst in siebengängigen Menues in der Kombination mit den Weinen des Mittelrheines so richtig ausspielen.

Weingut Thörle

Ostergasse 40
55291 Saulheim
Telefon 06732 · 54 43
Telefax 06732 · 96 08 60
Home www.thoerle-wein.de
Mail info@thoerle-wein.de

Rebfläche: 19 Hektar
Jahresproduktion: 100.000 Flaschen
Beste Lagen:
Saulheimer Hölle, Schlossberg und Probstey
Rebsorten:
38% Burgundersorten, 40% Riesling,
10% Silvaner, 12% übrige Sorten

Mitglied bei Message in a bottle

Hotel & Restaurant Weinberg-Schlößchen

Hauptstraße 2
55413 Oberheimbach
Telefon 06743 · 94 71 84 - 0
Telefax 06743 · 62 08
Home www.weinberg-schloesschen.de
Mail info@weinberg-schloesschen.de

JULI

JUILLET 2014 JULY

Stefan Winter

Der 2000er Jahrgang war sein erster in eigener Verantwortung. Stefan Winter gehört zu der mittlerweile zweiten Generation von jungen Winzern, die Rheinhessen aus dem tiefen Tal ins Licht gebracht haben. Und er schaffte noch eins: Dittelsheim-Hessloch ist kein weißer Fleck mehr auf der Weinlandkarte. Seine Winzerlehre absolvierte er bei Keller in Flörsheim-Dalsheim und Bassermann-Jordan in Deidesheim. Ein Glanzlicht bei dem folgenden rasanten Aufstieg ist sicher die Aufnahme in den VDP im Jahre 2013.

Stefan Winter ist einer, der das Heft in der Hand halten kann und auch will. „Ich brauche und will keinen Kellermeister", äußert er sich und ergänzt: „Ich möchte bei allen Schritten bei der Entstehung meiner Weine dabei sein, ja sie mit meiner ganzen Persönlichkeit verantworten." Eigenständigkeit lag ihm schon als Jugendlicher und er erzählt von seinem ersten Camping-Urlaub mit engen Freunden: „Ein Leben ohne eine Küche, sich selbst um die Verpflegung zu kümmern und die Getränke im Bach statt in einem Kühlschrank zu kühlen. Ja, das war wirklich ein tolles Gefühl von Freiheit."

Was die Qualität seiner Weine betrifft, setzt er sich selbst enge Grenzen. „Ich bin mein schlimmster Kritiker", sagt er. „Dazu kommt noch, dass Weine zu machen nichts Berechenbares ist. Das macht eben diesen Beruf aus, sich jedes Jahr auf neue Gegebenheiten, auch die der Natur, einzurichten." Der Außenbetrieb des Weinguts, das sich dem naturnahen Weinbau verschrieben hat, ist das Metier von Vater Edmund.

65% der Rebflächen des Weinguts sind mit Riesling bestockt. „Der Riesling ist bei den Weißweinen mein Favorit, wenngleich ich die anderen Rebsorten, wie zum Beispiel unsere alten Silvanerreben, sehr schätze. Sie bringen hervorragende Weine hervor", sagt Stefan Winter. „Der Riesling ist halt breiter gefächert und zeigt viel intensiver die Charakteristik der Böden. Zudem ist er unsere Stärke in Deutschland, gerade im internationalen Vergleich der Weißweine."

2013 ist das Weingut an den Ortsrand von Dittelsheim-Hessloch in komplett neue Betriebgebäude ausgesiedelt. Und nicht nur die sind sehenswert, auch die konsequent gestaltete Ausstattung der Weine.

Die neue Vinothek

JULI 2014 JUILLET JULY

1	Dienstag Mardi Tuesday	
2	Mittwoch Mercredi Wednesday	27
3	Donnerstag Jeudi Thursday	
4	Freitag Vendredi Friday	
5	Samstag Samedi Saturday	
6	**Sonntag** Dimanche Sunday	
7	Montag Lundi Monday	
8	Dienstag Mardi Tuesday	
9	Mittwoch Mercredi Wednesday	28
10	Donnerstag Jeudi Thursday	
11	Freitag Vendredi Friday	
12	Samstag Samedi Saturday	
13	**Sonntag** Dimanche Sunday	
14	Montag Lundi Monday	
15	Dienstag Mardi Tuesday	

Stefan Winter

WEINGUTWINTER

DITTELSHEIM
Riesling

Rheinhessen2012

JULI 2014 JUILLET JULY

16 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
29

17 Donnerstag
Jeudi
Thursday

18 Freitag
Vendredi
Friday

19 Samstag
Samedi
Saturday

20 Sonntag
Dimanche
Sunday

21 Montag
Lundi
Monday

22 Dienstag
Mardi
Tuesday

23 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
30

24 Donnerstag
Jeudi
Thursday

25 Freitag
Vendredi
Friday

26 Samstag
Samedi
Saturday

27 Sonntag
Dimanche
Sunday

28 Montag
Lundi
Monday

29 Dienstag
Mardi
Tuesday

30 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
31

31 Donnerstag
Jeudi
Thursday

Katja Burgwinkel

Gericht: Bio-Garnele mit Avocado, violetten Kartoffeln und Löwenzahn
Wein zum Gericht: 2012 Dittelsheimer Riesling trocken – KALKSTEIN – Weingut Winter, Dittelsheim-Hessloch, Rheinhessen

Katja Burgwinkel

Von ihrem Plan, einmal Polizistin zu werden, kam Katja Burgwinkel zum Segen der Gastronomie schnell ab. Sie entwickelte ihre Liebe zum Kochen schon recht früh bei ihrer Familie, in der alle, einschließlich Katja, gerne essen. Die Familie ist ihr heute noch sehr wichtig. „Sie ist mein Fels und hat mich immer gestützt, auch während meiner Kochausbildung im Kölner Maritim", erzählt sie. Nach Stationen im Grand Hotel in Wien und im Victorian in Düsseldorf ist sie seit 1994 Küchenchefin im Burghotel Hardenberg.

Hier erkochte sie sich sehr schnell die Sympathie ihrer Gäste. Auch die Fachpresse verfolgt ihre Kochkunst stets mit der gebührenden Aufmerksamkeit. Zum wiederholten Mal, zuletzt 2012, gehörte sie zur Riege der besten fünfundzwanzig Köchinnen aus fünf Ländern, die der Schlemmeratlas jährlich ermittelt.

Neben dem Kochen –„das können sicher viele gut", meint sie, – hat sie eine Küchenbrigade zu führen, die für zwei Restaurants, das Novalis und die Keilerschänke, kocht. Dazu kommen große Veranstaltungen wie das Hardenberg-Reitturnier, bei dem oft über vierhundert VIP-Gäste kulinarisch zu verwöhnen sind. „Das ist eine Herausforderung, die ich gerne annehme", bekennt sie. „Ich bin mir für keine Arbeit zu schade, schließlich muss ich das, was ich von meinem Team verlange, selbst vorleben." Den Spaß am Kochen verliert sie dabei nie. „Es ist das schönste Handwerk, das ich kenne", sagt sie lächelnd. „Ich freue mich immer wieder darauf, ein Gericht neu zu interpretieren, auch mal etwas scheinbar Gegensätzliches zu wagen", verrät sie und ergänzt: „Ich möchte mich nicht auf einen Stil festlegen, da es mich zu sehr einengen würde." Sehr gerne kocht sie Menues zu Weinen von befreundeten Winzern. „Diese Veranstaltungen sind sehr interessant und machen viel Spaß", bekennt sie. Als Ergänzung lädt sie dazu immer einen Käsespezialisten ein.

Trotz der beruflichen Belastungen ist sie immer locker und gelassen, getreu ihrem Lebensmotto „Man hat's nicht leicht, aber leicht hat's einen." Falls doch einmal etwas Frust aufkommen sollte, vertreibt sie den bei langen Spaziergängen mit ihrem Hund.

Weingut Winter

Heilgebaumstraße 34
67596 Dittelsheim-Hessloch
Telefon 06244 · 74 46
Telefax 06244 · 5 70 46
Home www.weingut-winter.de
Mail info@weingut-winter.de

Rebfläche: 20 Hektar
Jahresproduktion: 100.000 Flaschen
Beste Lagen:
Dittelsheimer Leckerberg und
Dittelsheimer Geyersberg
Rebsorten:
65% Riesling, 30% Burgundersorten,
5% Silvaner

Mitglied bei Message in a bottle
Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel

Hinterhaus 11 A
37176 Nörten-Hardenberg
Telefon 05503 · 98 10
Telefax 05503 · 98 16 66
Home www.burghotel-hardenberg.de
Mail info@ hardenberg-burghotel.de

AUGUST

AOÛT 2014 AUGUST

Friedrich Keller

Friedrich Keller studiert in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft. So oft er kann, ist er im Weingut in Vogtsburg-Oberbergen. Friedrich absolvierte zuvor eine Winzerlehre im Weingut Dr. Heger in Ihringen am Kaiserstuhl. „Im neuen Weingut im Riedtal arbeite ich besonders gerne. Ich mag den modernen großzügigen Bau“, sagt er.

Friedrich ist im Weingut aufgewachsen, und so ist es für ihn nur logisch, dass er mit Herzblut in die Fußstapfen seines Vaters Fritz und seines Großvaters Franz treten wird. „Winzer zu sein und ein Weingut zu betreiben ist ein Vertrag für Generationen“, meint er. „Wir ernten Weintrauben in Weinbergen, die mein Großvater und mein Vater angelegt haben. Mit dem neu gebauten Weingut ist schon der Blick auf die nächste Generation gerichtet“.

Friedrich war schon recht früh flügge. Gerne erzählt er die Geschichte, als er 15jährig mit seinem Freund Julian, den er noch heute hat, für drei Wochen nach England aufbrach. „Wir wollten nicht nur Leute kennenlernen, sondern in erster Linie auch die gute Gastronomie. Als wir ein Gourmet-Restaurant mit unseren Rucksäcken betraten, nahm uns keiner ab, dass wir wirklich essen wollten. Nach argwöhnischer Bemusterung wurde uns dennoch ein tolles Menue serviert, das wir sehr genossen haben. Es war ein denkwürdiger Aufenthalt“, erinnert er sich.

Friedrichs Lieblingsrebsorte ist der Spätburgunder. „Natürlich haben wir noch andere großartige Rebsorten, wie unsere Grau- oder Weißburgunder“, räumt er ein. „Der Spätburgunder ist wie eine Diva, er verzeiht keine Fehler, weder im Weinberg noch im Keller“, weiß er. „Für mich sind sie in der Spitze die besten Rotweine der Welt, weil ihre Identität groß ist.“ Er mag vor allem große Weine aus dem Burgund, wie zum Beispiel die der Domaine de la Romanée-Conti.

Nach Friedrichs Lebensmotto befragt, antwortet er: „Ich habe keinen festen Spruch, aber Gedanken, die mich leiten: dass man seinen eigenen Weg gehen muss, bereit sein muss dazuzulernen und letztlich, sich immer den Herausforderungen zu stellen.“

Das neue, ins Riedental eingebettete Weingut FRANZ KELLER

AUGUST 2014 AOÛT AUGUST

1	Freitag Vendredi Friday		
2	Samstag Samedi Saturday		
3	**Sonntag** Dimanche Sunday		
4	Montag Lundi Monday		
5	Dienstag Mardi Tuesday		
6	Mittwoch Mercredi Wednesday	32	
7	Donnerstag Jeudi Thursday		
8	Freitag Vendredi Friday		
9	Samstag Samedi Saturday		
10	**Sonntag** Dimanche Sunday		
11	Montag Lundi Monday		
12	Dienstag Mardi Tuesday		
13	Mittwoch Mercredi Wednesday	33	
14	Donnerstag Jeudi Thursday		
15	Freitag Vendredi Friday		Maria Himmelfahrt

Friedrich Keller

AUGUST 2014 AOÛT AUGUST

16 Samstag
Samedi
Saturday

17 Sonntag
Dimanche
Sunday

18 Montag
Lundi
Monday

19 Dienstag
Mardi
Tuesday

20 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
34

21 Donnerstag
Jeudi
Thursday

22 Freitag
Vendredi
Friday

23 Samstag
Samedi
Saturday

24 Sonntag
Dimanche
Sunday

25 Montag
Lundi
Monday

26 Dienstag
Mardi
Tuesday

27 Mittwoch
Mercredi
Wednesday
35

28 Donnerstag
Jeudi
Thursday

29 Freitag
Vendredi
Friday

30 Samstag
Samedi
Saturday

31 Sonntag
Dimanche
Sunday

Julian Digel

Gericht: Geschmortes Ochsenbäckchen mit Thymianjus, grünen Bohnen und gebratener Polenta
Wein zum Gericht: 2011 Spätburgunder Franz Anton, Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Vogtsburg-Oberbergen, Kaiserstuhl

Julian Digel

Julian Digel machte seine Kochausbildung im Schwarzen Adler in Oberbergen und kocht jetzt in der Kellerwirtschaft im neuen Weingut Keller. Mit Friedrich Keller verbindet ihn eine lange Freundschaft, die auch mit dazu beitrug, Koch zu werden. Doch das war es nicht alleine. Schon als Schüler machte er seine ersten Erfahrungen am Herd. Von seinen Eltern bekam er auch sein erstes Kochbuch. Einige Praktika in verschiedenen Restaurants taten das übrige.

„Koch zu werden war mein Wunschtraum", erzählt er. „Ich liebe die Vielfalt und den Spielraum, den man bei der Küchenarbeit hat, und ich mag es, mit Naturprodukten zu arbeiten. Da ich gerne mit Menschen zu tun habe, bevorzuge ich die Teamarbeit und freue mich auch über den Kontakt mit meinen Gästen. So habe ich eine direkte Rückmeldung darüber, ob sie zufrieden waren. Wenn sich die Gäste darauf einlassen, macht es mir sehr viel Freude, sie überraschen zu dürfen."

„Die Basis meiner Küche ist klassisch französisch, aber", so schränkt er ein, „mit leichteren Komponenten sowie regionalen Zutaten und Einflüssen. Da ein Tier nicht nur aus Filets besteht, mag ich es sehr, aus nicht so bekannten Teilen etwas Raffiniertes zu zaubern." Vegetarische Gerichte stehen bei ihm nicht so im Vordergrund. „Doch", sagt er, „der Gast ist König. Ich würde mir nie eine Blöße geben und ihm immer ein schmackhaftes Gericht oder Menue servieren."

Sich mit Weinen zu beschäftigen gehört für ihn ebenso zu seinem Beruf wie kochen. „Die richtige Kombination ist unerlässlich, damit das Essen perfekt wird und der Abend für den Gast ein Erlebnis", meint er. „Auch privat ist Wein für mich ein interessantes Thema." Am liebsten trinkt er ein Glas mit Freunden zum Essen oder einfach im Sommer auf der Terrasse. Für sich selbst hat er den Riesling entdeckt. „Ich finde ihn so facettenreich, von leicht bis edelsüß", schwärmt er. „Gerade gereifte Rieslinge, auch zum Essen, haben ihren besonderen Reiz. Er wird mir nie zuviel wie manchmal bei der einen oder anderen Rebsorte."

Geradezu philosphisch ist sein Lebensmotto: „Der Sinn des Lebens ist, seinem Leben einen Sinn zu geben."

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler

Badbergstraße 44
79235 Vogtsburg-Oberbergen

Weinverkauf
Telefon 07662 · 93 30-0
Mail keller@franz-keller.de

Restaurant KellerWirtschaft
Telefon 07662 · 9330-80
Mail kellerwirtschaft@franz-keller.de

Veranstaltungen
Mail keller@franz-keller.de
Home www.franz-keller.de

Rebfläche: 55 Hektar
Jahresproduktion: 360.000 Flaschen
Beste Lagen:
Oberbergener Bassgeige und Pulverbuck,
Oberrotweiler Eichberg und Kirchberg,
Achkarrer Schlossberg
Rebsorten:
34% Grauburgunder, 30% Spätburgunder,
15% Weißburgunder, 5% Chardonnay,
21% übrige Rebsorten

Franz Keller Schwarzer Adler

Weine·Restaurants·Hotel

Badbergstraße 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen

Restaurant Schwarzer Adler
Winzerhaus Rebstock
Hotel Schwarzer Adler
Telefon 07662 · 93 30-0
Mail keller@franz-keller.de

Restaurant KellerWirtschaft
Badbergstraße 44
Telefon 07662 · 9330-80
Mail kellerwirtschaft@franz-keller.de

Veranstaltungen
Mail keller@franz-keller.de
Home www.franz-keller.de

SEPTEMBER

SEPTEMBRE 2014 SEPTEMBER

Oliver Herzer

Oliver Herzers Vater ist Weinhändler. Auf diese Weise kam er schon im Grundschulalter mit diesem Metier in Berührung, indem er ab und zu im Betrieb mithalf. Auch der Weinkeller war ihm nicht fremd, da sein Vater von den Winzern Trauben kaufte, zu Weinen ausbauen ließ und sie als Flaschenweine verkaufte. „Ich hatte schon so viel über Wein und den Weinbau mitbekommen, dass mir völlig klar war: ich werde in jedem Fall Winzer."

Nach seinem Fachabitur ging er bei den Weingütern Tesch und Johanninger in die Winzerlehre und studierte in Geisenheim Weinbau und Oenologie. An sein anschließendes Praktikum in Südafrika denkt er heute noch gerne zurück. Dort noch einmal hinzugehen, vielleicht auch nur um Urlaub zu machen, ja, das könnte er sich gut vorstellen.

Seit 2009 arbeitet er im Weingut Johanninger. Anfangs war er für den Außenbetrieb veranwortlich und stellvertretender Kellermeister. 2013 übernahm er komplett den Keller und ist stellvertretender Außenbetriebsleiter. Die Trauben seines ersten eigenen Weines kamen vom Hausstock des Weinguts Johanninger. Sie ergaben immerhin 25 Liter 2003er Grauen Burgunder. Seit dieser Zeit wirkt er schon im Weingut Johanninger mit.

Mit dem Jahrgang 2012 hat Oliver Herzer seine eigene Weinlinie unter dem Label „Herzer by Johanninger" aufgelegt. Es sind ein Riesling, ein Rivaner, ein Grauburgunder und die Cuvée GRÜNWEISS aus Sauvignon Blanc und Grünem Silvaner, dazu ein Spätburgunder Rosé und der SLR-Sankt Laurent Rosé.

In seiner Zeit als Außenbetriebsleiter war er auch an der ökologischen Umstellung des Weinguts beteiligt. „Wir sind darüber sehr glücklich und stolz auf unseren ersten voll ökologischen Jahrgang 2013", sagt er. „Natürlich bedeutet dies mehr Aufwand in der Produktion, doch wir glauben, dass wir das den nachfolgenden Generationen schuldig sind."

Wenngleich im Weingut Johanninger die Burgundersorten die Majorität haben, hat Oliver Herzer einen Faible für den Müller-Thurgau. „Das kommt daher, weil er die wichtigste Rebsorte in meiner Heimat, dem Bodensee, ist und ich diese Trauben schon als Schüler mit ernten durfte", erzählt er.

Hier treffen sich zwei Weinanbaugebiete: Links Nahe, rechts Rheinhessen

SEPTEMBER 2014 SEPTEMBRE SEPTEMBER

1	Montag Lundi Monday	
2	Dienstag Mardi Tuesday	
3	Mittwoch Mercredi Wednesday	36
4	Donnerstag Jeudi Thursday	
5	Freitag Vendredi Friday	
6	Samstag Samedi Saturday	
7	**Sonntag** Dimanche Sunday	
8	Montag Lundi Monday	
9	Dienstag Mardi Tuesday	
10	Mittwoch Mercredi Wednesday	37
11	Donnerstag Jeudi Thursday	
12	Freitag Vendredi Friday	
13	Samstag Samedi Saturday	
14	**Sonntag** Dimanche Sunday	
15	Montag Lundi Monday	

Oliver Herzer

SEPTEMBER 2014 SEPTEMBRE SEPTEMBER

16 Dienstag
Mardi
Tuesday

17 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

38

18 Donnerstag
Jeudi
Thursday

19 Freitag
Vendredi
Friday

20 Samstag
Samedi
Saturday

21 Sonntag
Dimanche
Sunday

22 Montag
Lundi
Monday

23 Dienstag
Mardi
Tuesday

Herbstanfang

24 Mittwoch
Mercredi
Wednesday

39

25 Donnerstag
Jeudi
Thursday

26 Freitag
Vendredi
Friday

27 Samstag
Samedi
Saturday

28 Sonntag
Dimanche
Sunday

29 Montag
Lundi
Monday

30 Dienstag
Mardi
Tuesday

Christian Senff

Gericht: Gans ganz einfach Aal
Wein zum Gericht: 2012 GRÜNWEISS Sauvignon Blanc/Silvaner, Herzer by Johanninger, Weingut Johanninger, Biebelsheim, Rheinhessen und Nahe

Christian Senff

„Concentrated passion to perform expressive cooking" ist das persönliche Motto von Christian Senff. Auf gut Deutsch: „Mit konzentrierter Leidenschaft ausdrucksvoll zu kochen". Das begann für den gebürtigen Thüringer im Hotel und Restaurant Deidesheimer Hof . Bevor er 2013 im Restaurant Frohsinn als Küchenchef anfing, war er vierzehn Jahre in der Sternegastronomie unterwegs. Unter anderem bei Manfred Schwarz, Kolja Kleeberg, Christian Bau, Philipp Wolter und Bernd Siener (meine liebsten Chefs = Originalton Christian Senff).

Was wirklicher Genuss ist, so erzählt er, wurde ihm erst richtig bei einem Besuch in Paris klar, den er mit Freunden unternahm. „Mich hat die Lebensweise der Franzosen fasziniert und ihre Liebe für gutes Essen und Trinken", erinnert er sich. Kurz danach startete er die ersten Kochversuche, indem er mehrere Praktika in der Gastronomie absolvierte.

Die Vielseitigkeit des Kochberufs, die Arbeit in verschiedensten Restaurants, das kreative Arbeiten und die täglich neuen Herausforderungen, das treibt ihn um und das zeichnet auch seinen bisherigen Weg aus. „Ich kann jeden Tag Gerichte auf andere Art definieren und bin an kein Schema gebunden. So kann ich meine Gefühle auf dem Teller ausleben", bringt er es auf den Punkt. „Man muss ganz bewusst auf das Gericht schauen und den typischen Geschmack eines Produktes hervorheben. Ich arbeite auch gerne mit klassischen Gemüsen, wie zum Beispiel mit Karotten, um sie in verschiedenen Texturen auf den Teller zu bringen, dabei muss das Produkt erkennbar bleiben", verrät er.

Genau so akribisch hält er es mit den Weinen zum Essen. „Es muss sich dabei eine Synergie der unterschiedlichen Geschmackskomponenten ergeben, damit ein Höchstmaß an Genuss entsteht", sagt er. Einer seiner Favoriten ist der Gewürztraminer, den er zu seiner Gänsestopfleber reicht oder auch selbst gerne genießt. Doch liebt er auch ganz einfache Gerichte wie die Hopserklößchen, die seine Oma oft für ihn kochte.

Christian Senff ist nicht nur Küchenchef im Frohsinn, das übrigens an 365 Tagen des Jahres geöffnet hat, er ist auch Unternehmer: als Repräsentant für die De'Longhi Group bei Kenwood und Braun.

Weingut Johanninger

Hauptstraße 4-6
55546 Biebelsheim
Telefon 06701 · 83 21
Telefax 06701 · 32 95
Home www. johanninger.de
Mail mail@Johanninger.de

Rebfläche: 18 Hektar
Jahresproduktion: 120.000 Flaschen
Beste Lagen:
Biebelsheimer Kieselberg,
Kreuznacher Himmelgarten und Junker
Rebsorten:
65% Burgundersorten, 10% Riesling,
5% Sauvignon Blanc, 5% Sankt Laurent,
15% Silvaner,
10% übrige wie Huxelrebe, Scheurebe
und Müller-Thurgau

Restaurant FROHSINN Kochschule C&S

Thurn-und-Taxis-Platz 1
(Große Eschersheimer Straße 10)
60313 Frankfurt am Main
Telefon 069 · 13 38 47 78
Telefax 069 · 13 38 47 79
Home www.frohsinn-frankfurt.de
www.christiansenff.com
Mail chrsenff@gmx.de

OKTOBER

OCTOBRE 2014 OCTOBER

Maximilian von Kunow

Maximilian von Kunow studierte nach seiner Winzerlehre und der Technikerausbildung Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim. Es folgten Praktika in Südafrika, Frankreich und Österreich. Bevor er 2011 das Weingut in der siebten Generation von seinem Vater Eberhard übernahm, war er Berater der Privatwinzer in Luxemburg.

Mit diesem Land verbindet ihn auch seine Freundschaft mit der Sterneköchin Lea Linster. Mit ihrem grenzübergreifenden Weinprojekt „Crossmosel Riesling LMEAAX" begründeten sie eine erfolgreiche und innovative Kooperation. Mit Lea Linster teilt er auch seine Leidenschaft fürs Essen, aus der sich ihre gemeinsamen Weinprojekte entwickelten.

Maximilian von Kunow ist ein workaholic in Sachen Wein und hat noch viel vor. „Mein Weingut ist mein Lebenswerk", bekennt er und ergänzt: „Ich möchte dazu beitragen, dass die Rieslinge der Saar und der Mosel wieder die begehrtesten und teuersten Weißweine der Welt werden." Privat wünscht er sich, „eine glückliche Familie aufzubauen und den Betrieb gesund an die nächste Generation weitergeben zu können." Nicht nur deshalb setzt er in seinen Weinbergen auf Nachhaltigkeit. Diese Entwicklung formuliert er so: „Wir befinden uns in einer Phase der Einkehr und des Wandels hin zu einem geschlossenen Hofindividualismus als Grundlage für eine ganzheitliche biodynamische Wirtschaftsweise."

Sein Herz für den Wein trägt Maximilian auf der Zunge: „Wein ist so etwas Lebendiges", schwärmt er. „Es ist ein Naturprodukt, das wie ein Mensch eine Lebensentwicklung durchmacht. Und man kann in einem Wein auch die individuelle Handschrift des Winzers erkennen."

Bei den Rebsorten konzentriert er sich zu 100% auf den Riesling. „Der ist unsere Kompetenz", sagt er. „Es gibt keine andere Rebsorte, die so vielseitig ist. Vom einfachsten trockenen Wein bis zur edelsüßen Offenbarung ist alles möglich".

Oberemmeler Hütte (Alleinbesitz)

OKTOBER 2014 OCTOBRE OCTOBER

1	Mittwoch Mercredi Wednesday		40
2	Donnerstag Jeudi Thursday		
3	Freitag Vendredi Friday	**Tag der Deutschen Einheit**	
4	Samstag Samedi Saturday		
5	**Sonntag** Dimanche Sunday	Erntedank	
6	Montag Lundi Monday		
7	Dienstag Mardi Tuesday		
8	Mittwoch Mercredi Wednesday		41
9	Donnerstag Jeudi Thursday		
10	Freitag Vendredi Friday		
11	Samstag Samedi Saturday		
12	**Sonntag** Dimanche Sunday		
13	Montag Lundi Monday		
14	Dienstag Mardi Tuesday		
15	Mittwoch Mercredi Wednesday		42

Maximilian von Kunow

OKTOBER 2014 OCTOBRE OCTOBER

16	Donnerstag Jeudi Thursday	
17	Freitag Vendredi Friday	
18	Samstag Samedi Saturday	
19	**Sonntag** Dimanche Sunday	
20	Montag Lundi Monday	
21	Dienstag Mardi Tuesday	
22	Mittwoch Mercredi Wednesday	43
23	Donnerstag Jeudi Thursday	
24	Freitag Vendredi Friday	
25	Samstag Samedi Saturday	
26	**Sonntag** Dimanche Sunday	*Ende der Sommerzeit*
27	Montag Lundi Monday	
28	Dienstag Mardi Tuesday	
29	Mittwoch Mercredi Wednesday	44
30	Donnerstag Jeudi Thursday	
31	Freitag Vendredi Friday	Reformationstag

Korbinian Wolf

Moritz Huber

Korbinian Wolf

Im Hotel am Triller, ein Designer-Hotel in Saarbrücken, begann der Berufsweg von Korbinian Wolf mit einer Kochlehre. Lea Linster, alle nennen sie respektvoll Chefin, lernte er in einer Kochshow kennen, die ihn vom Fleck weg engagierte. Das war 2005. Seit 2009 ist er ihr Sous-Chef. Er unterstützt sie auch bei ihren Kochseminaren und leitet diese, wenn Lea mal nicht da sein sollte.

„Die Idee, Koch zu werden, hatte ich schon recht früh", erzählt er. „Mein erstes Gericht als Knirps von zehn Jahren war eine Pfannkuchensuppe. Da meine Mutter eine hervorragende Köchin ist, habe ich sehr viel von ihr gelernt und auch übernommen. Ausschlaggebend für meine Berufswahl war auch, dass mir das Essen in den meisten Restaurants nicht so schmeckte. Das kann ich besser, sagte ich mir."

Korbinian ist Koch aus Leidenschaft. „Ohne die hält man das in dem anstrengenden Beruf auch nicht aus", sagt er. „Entschädigt wird man durch den Spaß bei der Arbeit, und ganz wichtig, für mich ist, dass ich in kurzer Zeit Menschen glücklich machen kann." So nebenbei hat er in der Zeit bei Lea Linster seine Französisch-Kenntnisse zur Perfektion entwickelt, obwohl das ein Fach in der Schule war, das er gar nicht mochte. Die Umgebung macht's halt.

Fisch, Krusten- und Schalentiere, von denen er im Laufe seines Berufes mittlerweile schon viele verarbeitet hat, damit kocht er sehr gerne. „Ich mag deren Geschmack und die Konsistenz des Fleisches", bekennt er. „Dazu ein Sauvignon Blanc aus dem Sancerre oder auch ein Riesling mit geringer Säure von der Mosel, eine grandioses Geschmackserlebnis", schwärmt er. Korbinian hat eine besondere Affinität zum Wein. „Auf die richtige Paarung zu meinen Gerichten lege ich sehr viel Wert. Deshalb arbeite ich sehr eng mit unserem Sommelier zusammen", sagt er. Privat hält er sich einen gut sortierten Weinkeller, dessen Schätze er gerne mit guten Freunden, für die er manchmal nach Feierabend kocht, teilt.

Nach dem größten Wunsch für seine private und berufliche Zukunft befragt, antwortet Korbinian Wolf verschmitzt: „Daran arbeite ich noch."

Gericht: Gedämpfter Rehrücken mit Maronenpüree und Sauce Poivrade
Wein zum Gericht: Crossmosel LMEAAX Riesling Qualitätswein 2012 feinherb, Weingut von Hövel, Konz-Oberemmel, Mosel

Moritz Huber

Moritz Huber wurde im Eschenrieder Hof bei München zum Koch ausgebildet. Seit 2012 ist er im Restaurant Lea Linster Chef de Partie und Gardemanger. „Ich ging zwar gerne in die Schule", erzählt er, „wollte jedoch möglichst schnell in die Küche, um meinen Traumberuf zu erlernen. Deshalb verließ ich die Schule nach der Mittleren Reife. Zu Hause kochte ich schon mit Dreizehn, da ich meine Schwester versorgt habe. An mein erstes selbst gekochtes Gericht erinnere ich mich noch genau: es war eine Lasagne. Die bayerische Küche meiner Heimat lernte ich von meiner Oma kennen."

Moritz Huber bezeichnet sich selbst als Perfektionist. „Ich achte aufs kleinste Detail und stehe gerne unter positivem Druck. Der treibt mich an", sagt er und fährt fort: „Es gibt ja so viel zu entdecken beim Kochen, da lernt man auch nie aus. Ich möchte bei meinen Gerichten den ganzen Geschmack aus den Zutaten herausarbeiten, deshalb bevorzuge ich auch saisonale Bio-Produkte." Mit Gemüsen zu kochen mag er. „Unter den Gästen mehren sich die Vegetarier. Für diese ein raffiniertes Gericht zu kochen ist eine reizvolle Aufgabe. Da geht es nicht, dass man nur einfach Fisch oder Fleisch weglässt", meint er.

Für die Molekularküche kann er sich nicht so recht begeistern. „Die ist sicher interessant, aber mir fehlt auch ein bisschen die Erfahrung. Das kann sich ja noch ändern, denn ich bin ja mit meiner beruflichen Entwicklung noch nicht am Ende", sagt er.

Neben einem guten Menu muß für Moritz Huber auch ein guter Wein stehen. „Darüber habe ich viel in der Sternegastronomie gelernt und lerne immer noch", berichtet er. „Die besten Erfahrungen macht man aber mit Selbstversuchen", meint er. „Ich bin Riesling-Fan", gesteht er, „deshalb, weil er zu vielen Gerichten der richtige Partner ist. Es macht auch viel Spaß, die passenden Weine zu einem Menu auszusuchen, wenn man bei Kollegen zum Essen geht. Das ist Weiterbildung mit Vergnügen für mich."

Moritz Huber ist ein positiver, fröhlicher Mensch und meint: „Ein Tag ohne Lächeln ist ein verlorener Tag." In der Gastronomie möchte er so lange wie möglich bleiben und: „Das Kochen nicht vergessen."

Weingut von Hövel

Agritiusstraße 6
54329 Konz-Oberemmel
Telefon 06501 · 1 53 84
Telefax 06501 · 1 84 98
Home www.weingut-vonhoevel.de
Mail info@weingut-vonhoevel.de

Rebfläche: 12 Hektar
Jahresproduktion: 100.000 Flaschen
Beste Lagen:
Oberemmeler Hütte (Alleinbesitz)
Scharzhofberg,
und Kanzemer Hörecker (Alleinbesitz)
Rebsorten:
100% Riesling

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Restaurant Léa Linster

17 route de Luxembourg
L 5752 Frisange
Telefon +352 · 23 66 84 11
Telefax +352 · 23 67 64 47
Home www.lealinster.lu
Mail info@lealinster.lu

NOVEMBER

NOVEMBRE 2014 NOVEMBER

Markus Drautz

Nach dem Abitur absolvierte Markus Drautz eine Winzerlehre in den Weingütern Salwey am Kaiserstuhl und Wirsching in Franken. Anschließend studierte er Weinbau und Oenologie in Geisenheim. Noch vor seinem Studienabschluss im Jahre 2007 übernahm er 2006 mit seiner Mutter den Familienbetrieb in Heilbronn. Die Geschichte der Familie Drautz geht auf das Jahr 1496 zurück, in dem Jodokus Drautz das Recht mit dem Familienwappen zu siegeln, von Kaiser Maximilian verliehen bekam.

Wie es in einem Familienbetrieb so üblich ist, half er von klein auf im Weingut mit. „Als Schüler habe ich die Steine aus dem Jungfeld gesammelt und mit etwa zwölf Jahren war ich beim Rebschnitt dabei", erinnert er sich.

Mit gerade mal Vierzehn war Markus Drautz schon in der Welt unterwegs. Sein Ziel war New York, wo er drei Wochen auf Long Island verbrachte. Fast jeden Tag trug er mit dem Boten des Reisebüros seiner Freunde die bestellten Flugtickets in Manhattan aus. „New York so kennenzulernen war faszinierend", berichtet er.

Markus Drautz ist einer, der gerne anpackt und den man auch nicht so schnell aus der Ruhe bringen kann. „Unsere Weinberge, darunter viele Steillagen, liegen weit auseinander. Dazu haben wir sechzehn Rebsorten und bauen pro Jahr etwa vierzig Weine aus", erzählt er und ergänzt: „Dafür suche ich für jeden Wein den richtigen Weg. Für mich ist gerade diese Vielfalt so interessant", betont er, „hier kann ich meine ganzen Ideen ausleben."

Seine Lieblings-Rebsorte ist der Sauvignon Blanc. „Mit ihm bin ich aufgewachsen", erzählt er. „Ich mag das typische Aroma dieser Weine und ihre Bandbreite: von ganz grün bis reif und überreif, was in die Richtung Akazienhonig geht", schwärmt er.

Markus Drautz ist nicht nur vom Wein beseelt, er kocht und isst auch gerne. „Ich mache fast alles selbst in meiner Küche, auch die Pasta", sagt er „Gerne probiere ich auch neue Küchentechniken aus. Momentan beschäftige ich mich mit dem Niedrigtemperaturgaren. Am Liebsten lege ich jedoch ein schönes Stück Fleisch auf den Holzkohlengrill.

Blick über die Gemarkung Fischmarkt im Heilbronner Osten

NOVEMBER 2014 NOVEMBRE NOVEMBER

1	Samstag Samedi Saturday	Allerheiligen	
2	**Sonntag** Dimanche Sunday	Allerseelen	
3	Montag Lundi Monday		
4	Dienstag Mardi Tuesday		
5	Mittwoch Mercredi Wednesday		45
6	Donnerstag Jeudi Thursday		
7	Freitag Vendredi Friday		
8	Samstag Samedi Saturday		
9	**Sonntag** Dimanche Sunday		
10	Montag Lundi Monday		
11	Dienstag Mardi Tuesday		
12	Mittwoch Mercredi Wednesday		46
13	Donnerstag Jeudi Thursday		
14	Freitag Vendredi Friday		
15	Samstag Samedi Saturday		

Markus Drautz

NOVEMBER 2014 NOVEMBRE NOVEMBER

16 Sonntag Dimanche Sunday	Volkstrauertag	
17 Montag Lundi Monday		
18 Dienstag Mardi Tuesday		
19 Mittwoch Mercredi Wednesday	Buß- und Bettag	47
20 Donnerstag Jeudi Thursday		
21 Freitag Vendredi Friday		
22 Samstag Samedi Saturday		
23 Sonntag Dimanche Sunday	Totensonntag	
24 Montag Lundi Monday		
25 Dienstag Mardi Tuesday		
26 Mittwoch Mercredi Wednesday		48
27 Donnerstag Jeudi Thursday		
28 Freitag Vendredi Friday		
29 Samstag Samedi Saturday		
30 Sonntag Dimanche Sunday	1. Advent	

Sebastian Werning

Gericht: Tessiner Risotto mit Steinpilzen, Speck und Belper Knolle
Wein zum Gericht: 2011 Sauvignon Blanc HADES trocken, Weingut Drautz-Able, Heilbronn, Württemberg

Sebastian Werning

„Mein erstes Geld in der Gastronomie", so erzählt er, „habe ich in der Gaststätte meiner Eltern verdient. Damals verkaufte ich, als meine Eltern nicht da waren, einem Gast drei Spiegeleier für fünf DM." Aus diesen kleinen Anfängen ist ein hervorragender Koch und Gastronom geworden. Seine Kochlehre absolvierte er bei Dieter Müller, ging anschließend zu Joachim Wissler, in die Speisemeisterei nach Stuttgart, die Auberge du Soleil in Kalifornien und schließlich zu Vincent Klink. Zwischendurch machte er seinen Küchenmeister.

In das Bo'teca di vino kam er durch seine Schwiegermutter. Die erfuhr beim Friseur, dass der Besitzer einen Koch suchte. Er sah sich den neuen Arbeitsplatz an und blieb. Im Jahre 2011 übernahm er das Restaurant. Die Räume beherbergten vormals eine Bäckerei mit Laden und Backstube. Heute ist davon kaum noch etwas zu sehen ist, so schön wurde es umgestaltet.

Sebastian Werning kocht am liebsten mit Produkten von Lieferanten, die er gut kennt. „Ich weiß ganz genau, wie unser Metzger arbeitet", sagt er, „und mein Olivenöl beziehe ich von einem Freund aus Ligurien. Mein Gemüse kommt fast ausschließlich aus dem eigenen Garten. Das gibt mir die Sicherheit, das Richtige zu tun." Vegetarische Gerichte stellen ihn kaum vor Probleme, da er selbst gerne Gemüse ißt und am liebsten sein eigenes.

Mit seinem Restaurant hat sich Sebastian Werning ein Refugium geschaffen, in dem er sich täglich verwirklichen kann. „Obwohl ich meinen Beruf schon eine ganze Weile ausübe, macht es immer wieder Freude, neu zu entdecken, was man schmeckt. Es wird nie langweilig und es ist ein stetiges Lernen", gesteht er.

Begleitend zu den Gerichten spielt bei Sebastian Werning der Wein eine wichtige Rolle. Sehr oft bietet er Menues mit korrespondierenden Weinen an. Dabei präsentieren die Winzer ihre Gewächse persönlich. „Es ist gut, wenn man weiß, wo ein Wein gewachsen ist und welche Persönlichkeit ihn gemacht hat. Das macht einen solchen Abend auch zu einem besonderen Erlebnis", meint er.

Mit der Molekularküche hat er es gar nicht. „Man soll mit Essen nicht spielen. Diese Form zu Kochen ist entbehrlich für mich", sagt er.

Weingut Drautz-Able

Faisststrasse 23
74076 Heilbronn
Telefon 07131 · 17 79 08
Telefax 07131 · 94 12 39
Home www.drautz-able.de
Mail info@drautz-able.de

Rebfläche: 16 Hektar
Jahresproduktion: 140.000 Flaschen

Beste Lagen:
Heilbronner Stiftsberg und Wartberg,
Neckarsulmer Scheuerberg

Rebsorten:
18% Trollinger, 17% Lemberger, 16% Riesling,
je 9% Sauvignon Blanc und Spätburgunder,
7% Weißburgunder, 5% Schwarzriesling,
19% übrige Sorten

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)
Hades und Deutsches Barrique Forum

Restaurant Bo`teca di vino

Beethovenstraße 30
70195 Stuttgart-Botnang
Telefon 0179 · 2 21 05 16
Home www.boteca-stuttgart.de
Mail info@boteca-stuttgart.de

DEZEMBER

DECEMBRE 2014 DECEMBER

Christine Höhne

Sie ist in Sachsen unter Reben aufgewachsen. Vater Claus Höhne ist einer der Mitbegründer des Weinguts Drei Herren aus dieser Region. Ihre Winzerausbildung absolvierte sie im Staatsweingut Weinsberg und bei der Winzergenossenschaft Heilbronn. Danach ging es zum Studium von Weinbau und Oenologie nach Geisenheim. Seit 2009 ist sie Außenbetriebsleiterin auf dem Weingut Schloss Vollrads und zudem verantwortlich für den Export und Vertrieb.

Stolz erzählt sie von ihrem ersten selbstgemachten Wein. Er entstand während ihrer Winzerlehre: ein 2003er Samtrot, der mit der Note 1,0 bewertet wurde. „Wein", so schwärmt sie, „fasziniert die Menschheit seit Jahrhunderten. Er wächst in den schönsten Regionen der Erde, ist kommunikativ und gesellig. Außerdem steht er in enger Verbindung mit Genuss und gutem Essen, alles Dinge, die das Leben schöner machen."

Sie selbst kocht schon seit ihrer Jugend sehr gerne und am liebsten mit Freunden. Jeder trägt zu einem gemeinsamen Essen ein Gericht bei und bringt Weine seines Betriebes mit. „So wird ein solcher Kochabend viel spannender und auch unterhaltsamer", meint sie.

Als Außenbetriebsleiterin eines 80 ha großen Betriebes kommt sie kaum noch dazu, selbst im Weinberg zu arbeiten. „Wenn ich die Zeit finde", sagt sie, „mache ich bei der Laubarbeit mit. Man sieht, was man macht, und die Arbeit hat großen Einfluss auf die Weinqualität. Auch zur Neuanpflanzung eines Weinberges bin ich gerne mit draußen. Das Pflanzen von Hand kann man mit einer Geburt vergleichen. Man schafft etwas für die nächsten Generationen."

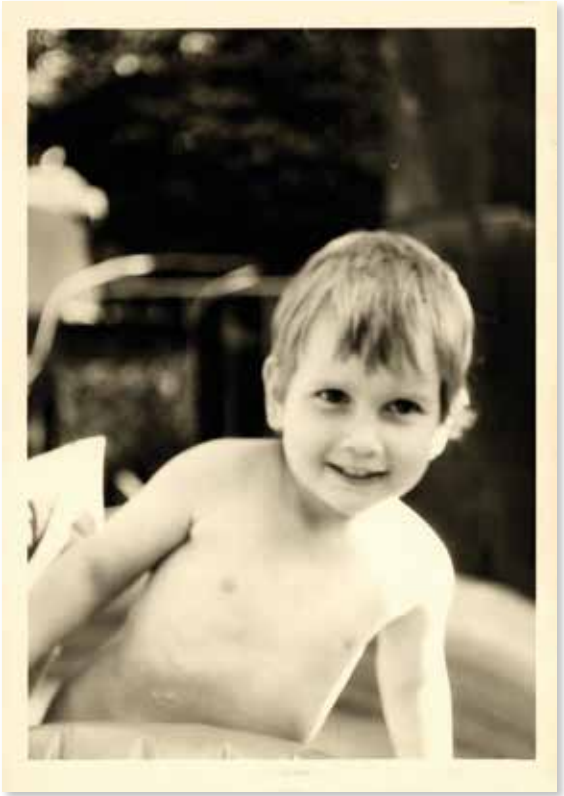
Bei den Rebsorten ist der Riesling ihre Nummer eins, gefolgt vom Spätburgunder. „Ich schätze den Riesling als eine der vielseitigsten Rebsorten, unter anderem auch wegen seines hohen Alterungspotentials. Dazu lässt er sich in seinen vielen Facetten perfekt mit Speisen kombinieren." Beim Spätburgunder mag sie die warme, samtige Frucht und die Abstufung im Körper von leicht bis schwer. „Er sollte elegant und nicht plakativ sein. Ein angenehmer Barriqueton gibt ihm eine besondere Note", ergänzt sie.

Für die eigene Zukunft hat sie bescheidene Wünsche: glücklich und gesund zu bleiben.

Eisweinlese auf Schloss Vollrads

DEZEMBER 2014 DÉCEMBRE DECEMBER

1	Montag Lundi Monday		
2	Dienstag Mardi Tuesday		
3	Mittwoch Mercredi Wednesday	49	
4	Donnerstag Jeudi Thursday		
5	Freitag Vendredi Friday		
6	Samstag Samedi Saturday		Nikolaus
7	**Sonntag** Dimanche Sunday		2. Advent
8	Montag Lundi Monday		
9	Dienstag Mardi Tuesday		
10	Mittwoch Mercredi Wednesday	50	
11	Donnerstag Jeudi Thursday		
12	Freitag Vendredi Friday		
13	Samstag Samedi Saturday		
14	**Sonntag** Dimanche Sunday		3. Advent
15	Montag Lundi Monday		



Christine Höhne

DEZEMBER 2014 DÉCEMBRE DECEMBER

16	Dienstag Mardi Tuesday		
17	Mittwoch Mercredi Wednesday		51
18	Donnerstag Jeudi Thursday		
19	Freitag Vendredi Friday		
20	Samstag Samedi Saturday		
21	**Sonntag** Dimanche Sunday	4. Advent	
22	Montag Lundi Monday	*Winteranfang*	
23	Dienstag Mardi Tuesday		
24	Mittwoch Mercredi Wednesday	Heiligabend	52
25	Donnerstag Jeudi Thursday	**1. Weihnachtstag**	
26	Freitag Vendredi Friday	**2. Weihnachtstag**	
27	Samstag Samedi Saturday		
28	**Sonntag** Dimanche Sunday		
29	Montag Lundi Monday		
30	Dienstag Mardi Tuesday		
31	Mittwoch Mercredi Wednesday	Silvester	1

Martin Beicht

Gericht: Knuspriger Schweinebauch mit Kürbismousse und Kaffeegelee
Wein zum Gericht: 2012 Schloss Vollrads Qualitätswein EDITION, Weingut Schloss Vollrads, Winkel, Rheingau

Martin Beicht

Bevor er im April 2013 in das Gutsrestaurant Schloss Vollrads kam, war Martin Beicht für sein Alter schon weit in der Welt herumgekommen. Alles begann mit seiner Kochlehre im Golfhotel Jakobsberger Hof in seiner Heimatstadt Boppard. Danach ging es ins Kronenschlösschen nach Hattenheim, dann zu André Hellers „Afrika-Afrika" und anschließend in verschiedene Restaurants Australiens. Nachdem er ein halbes Jahr auf der MS Europa gekocht hatte, zog es ihn bis zu seiner Anstellung im Gutsrestaurant für neun Monate nach Neuseeland. Dass er gerne unterwegs ist, bewies er schon mit sechs Jahren. Damals war er mit einer Pfadfindergruppe in Frankreich unterwegs.

Mit dem Kochen ging es bei ihm ebenfalls früh los. „Mit fünf-, sechs Jahren war ich oft bei meiner Tante Hilda, die eine ausgezeichnete Köchin war. Da ich mich interessiert gezeigt habe, hat sie mir viele Dinge übers Kochen erzählt und auch gezeigt. Sie machte die besten Markklößchen aller Zeiten", erinnert er sich und ergänzt: „Sie gab mir auch das Rezept für die ersten Waffeln, die ich gebacken habe." Später jobbte er während der Ferien in verschiedenen gastronomischen Betrieben in der Küche und im Service. „Hier kam ich dem richtigen Kochen noch viel näher. Ich arbeitete dort mit viel Freude und war mir dadurch auch ganz sicher, dass ich Koch werden wollte", erklärt er.

Das Schöne an seinem Beruf, sagt er, sei, „dass man auch aus ganz einfachen Produkten wie einem Schweinebauch wirklich leckere Sachen kochen kann. Ein Gemüsegericht kann, raffiniert zubereitet, genau so wertig sein wie eines mit teuerem Hummer oder einem Rinderfilet.

Als Koch im Rieslingland Rheingau und in einem Weingut mit 100% Riesling schätzt er diese Rebsorte nicht nur als guten Essensbegleiter. „Aber", sagt er, „ich verachte auch keinen Sauvignon Blanc oder einen Weißburgunder, die ich wegen ihrer Fruchtigkeit und Frische mag.

Durch seinen Beruf hat Martin Beicht schon mit vielen Köchinnen und Köchen gearbeitet. Von den bekannten Kollegen hat es ihm der englische Starkoch Heston Blumenthal mit seinem Restaurant „The Fat Duck" besonders angetan. „Ich bewundere ihn und möchte ihn gerne einmal persönlich kennenlernen", sagt er.

Weingut Schloss Vollrads

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG
Schloss Vollrads 1
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 66-0
Telefax 06723 · 66 66
Home www.schlossvollrads.com
Mail info@schlossvollrads.com

Rebfläche: 80 Hektar
Jahresproduktion: 550.000 Flaschen
Beste Lage:
Schloss Vollrads
Rebsorte:
100% Riesling

Mitglied im
Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Gastronomie im Schloss

GIS Gastronomie im Schloss GmbH
Schloss Vollrads 1
65375 Oestrich-Winkel

Kontakt: Veranstaltungsteam Schloss Vollrads
Öffnungszeiten des Veranstaltungsbüros:
Montag bis Freitag von 9:00 Uhr – 18:00 Uhr
Samstag und Sonntag von 11:00 Uhr – 19:00 Uhr
Telefon 06723 · 66-0
Home www.schlossvollrads.com
Mail info@schlossvollrads.com

Tischreservierung Gutsrestaurant:
Telefon 06723 · 52 70 oder 06723 · 66-0
Home www.schlossvollrads.com

update

in keller und küche

Deutschlands Winzer- und Kochnachwuchs

essen wein kultur 2014

rezepte