



Rheinessen

DIE WEINE DER WINZER

PRESSEMITTEILUNG

Die Gastronomieaktion „Rheinessen genießen“ lädt zu kulinarischen Entdeckungen in die Region ein

Im Herbst geht die bei Teilnehmern und Gästen gleichermaßen beliebte Aktion „Rheinessen genießen“ in die fünfte Runde und zeigt, was Rheinessen kulinarisch zu bieten hat. Vom 18. September bis zum 1. November präsentieren 25 Restaurants ihre Lieblingsprodukte aus der Region in einem eigens entwickelten Gericht oder Menü und servieren dazu einen passenden Wein von einem lokalen Winzer. Rheinessenwein e.V. unterstützt die Teilnehmer mit vielfältigen Kommunikationsmaßnahmen. Seit 2016 setzt sich der Verein mit der etablierten Gastronomieaktion für die Stärkung einer regionalen Genusskultur ein, dabei spielt die Vernetzung der Winzer, Gastronomen und Erzeuger eine große Rolle. Dieses Jahr wurde die Gastronomie durch die Corona-Krise vor ungeahnte Herausforderungen gestellt. Das erfolgreiche Zusammenspiel von Gastronomen, Winzern und Erzeugern ist daher in der aktuellen Situation ebenso von Bedeutung wie die Garantie transparenter Lieferketten und zuverlässiger Produzenten.

Alzey, August 2020. In diesem Jahr verbringen, bedingt durch die Corona-Krise, viele Menschen mehr Freizeit im eigenen Land. Die Genussaktion „Rheinessen genießen“ kommt da gerade richtig und lädt alle Freunde des guten Geschmacks dazu ein, die Weinregion am Rhein kulinarisch zu erkunden. Sie vereint das Beste, was das Gebiet zu bieten hat: Top-Restaurants, die sich mit Erzeugern und Winzern zusammenfinden und im sechswöchigen Aktionszeitraum ein von der Region inspiriertes Gericht anbieten. Das garantiert auch in diesem Jahr wieder ein unvergessliches Genusserlebnis – selbstverständlich auch unter Einhaltung der aktuellen Hygienemaßnahmen.



Das Bewusstsein für Rheinhessen stärken

„Uns ist es wichtig, die vielfältigen Erzeugnisse unserer Gegend für Gäste und Einheimische erlebbar zu machen. Der Wein prägt die Genussskultur Rheinhessens maßgeblich. Doch unsere Region hält noch mehr Köstlichkeiten von lokalen Erzeugern für die heimische Gastronomie bereit. Mit ‚Rheinhessen genießen‘ wird das Bewusstsein für die Fülle der heimischen Produkte gestärkt und lokale Unternehmen werden hervorgehoben. Das ist uns gerade in der aktuellen Situation ein wichtiges Anliegen“, erklärt Sonja Ostermayer vom Rheinhessenwein e.V. Der Verein unterstützt die Aktion jährlich mit zahlreichen Kommunikationsmaßnahmen, unter anderem einer Zeitungsbeilage und Flyern. Dieses Jahr ergänzen professionelle Kurzvideos der einzelnen Dreigestirne aus Gastronomen, Winzern und Erzeugern die Kommunikation auf YouTube, Facebook und Instagram.

Rheinhessen von klassisch bis modern

Den Gästen bietet sich eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten. Anolini vom Klein-Winternheimer Landgockel, gefüllt mit Herz, Leber und Keule, Gockel-Essenz und Waldpilzen oder eine Rheinheissische Winzerroulade mit Selleriepüree, Kürbis aus dem Holzofen, Balsamico-Trauben-Jus und Wildkräutern sind nur zwei kreative Beispiele. Im Aktionszeitraum vom 18. September bis 1. November können Fans der rheinhessischen Küche die vielfältigen Kreationen probieren. Von Anlehnungen an Klassiker bis hin zu modernen Interpretationen ist alles dabei. Vollendet wird der Genuss durch einen vom Sommelier oder Gastronomen empfohlenen Wein aus Rheinhessen.

Regionalität ist Trumpf

Der Schwerpunkt der Aktion „Rheinhessen genießen“ liegt auf den Erzeugnissen der Gegend, die sich über das weiträumige Dreieck zwischen Mainz, Worms und Bingen erstreckt. Dabei sind der Metzger und die Saftkellerei von nebenan, die Kräuter- und Gemüse­gärtnerei aus dem Nachbarort und viele andere Produzenten. Das ist ein Pluspunkt, auf den es für viele Gäste ankommt. Aus den Kellern der Winzer kommen insbesondere die Orts- und Lagenweine, um das Genusserlebnis perfekt zu machen. Auch hier schöpfen die Gastronomen aus dem Vollen, da das größte Weinbaugebiet Deutschlands mit seinen einzigartigen Böden, klassischen Rebsorten und charakteristischen Lagen eine ganz besondere Auswahl an exzellenten Weinen bietet.



Einmal quer durch Rheinhessen

Die teilnehmenden Restaurants verteilen sich über ganz Rheinhessen und zeigen bis hinauf zur Sterneküche, was die regionale Gastronomie zu bieten hat. In Mainz servieren die Restaurants Bellpepper im Hyatt Regency, Geberts Weinstuben, Adagio im Atrium, La Galerie, Poller's Häusje und das Gasthaus Willems ihre Aktionsgerichte. Westlich von Mainz in Ingelheim gelegen sind Fetzer's Restaurant Lindenhof und Wasems Kloster Engelthal dabei. Etwas weiter südlich nehmen das Restaurant Eppard in der 100 Guldenmühle in Appenheim und der Kulturhof in Eckelsheim teil. Im Herzen der Region laden zwei neue Teilnehmer zu regionalen Spezialitäten ein: das Restaurant Kauper's Kapellenhof in Selzen und Das Nack in Gau-Bischofsheim. Schon bekannt sind die Zornheimer Weinstuben, Jordan's Untermühle in Köngernheim, das Restaurant Mundart in Saulheim, Das Crass in Nieder-Olm und das BenzOliver in Ober-Olm. Im Südwesten Rheinhessens präsentieren das Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn in Wörrstadt-Rommersheim, die Dohlmühle und der Espenhof in Flonheim und die Genusswerkstatt Menges in Flomborn ihre rheinhessischen Gerichte. Nahe Worms gelegen, im Südosten der Region, nehmen das Gut Leben am Morstein in Westhofen, das Landhaus Dubs, das Vis à Vis und das Landhotel Zum Schwanen in Osthofen teil.

Weitere Informationen unter www.rheinhessen-geniessen.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu. Die Bildrechte liegen bei Bernward Bertram.

Rheinhessenwein e.V. ist die Gemeinschaftswerbung für Deutschlands größtes Weinanbaugebiet, Rheinhessen. Die Absatzförderung des rheinhessischen Weins in der Gastronomie ist eines der wichtigen Aufgabenfelder von Rheinhessenwein e.V. Im Jahr 2016, in dem die Region ihr 200-jähriges

Bestehen gefeiert hat, war Rheinhessenwein e.V. Initiator zahlreicher Projekte und hat zu diesem Anlass die kulinarische Aktion „Rheinhessen genießen“ ins Leben gerufen.

Pressekontakt

Gourmet Connection GmbH

Justine Merz / Alexandra Kampe

Tel.: 069 - 25 78 128 - 16 / - 28

j.merz@gourmet-connection.de

a.kampe@gourmet-connection.de

