



Die meiste Zeit seines Lebens versäumt der Mensch – im Schlaf. Vom ersten Schrei bis zum letzten Herzschlag, ob sonn- oder feiertags, 365 Nächte von Neujahr bis Silvester schläft der Mensch statistisch gesehen, zeitlebens mehr als 22 Jahre am Stück. Danach kommt die Arbeit. Und an dritter Stelle? Richtig geraten: das Essen. Der Mensch „verißt“ viele Stunden seines Daseins. Würde er all die 80.000 Mahlzeiten, die er sich zeitlebens gönnt, en bloc hintereinander reihen, säße er fast zehn Jahre lang ununterbrochen zu Tisch. Da lohnt es, sich wenige Minuten mit Essen und Trinken zu beschäftigen.

Küchen sind seit jeher Stätten von Kultur. unterschiedlich wie die Landschaften sind die Bräuche um Essen und Trinken. Eine Region, die etwas auf sich hält, bewahrt ihre alten Rezepte deswegen wie wahre Küchenschätze. Und läßt sich ab und an in die Töpfe gucken, damit die Gäste schmecken sollen, was die Köche für sie alles anrichten.

Der Rheingau hat sich hierfür die Schlemmerwochen geschaffen. Seit 1987 laden alljährlich Anfang Mai fast 200 Weinbaubetriebe und Gastronomen zu Speis und Trank in Kleists „Lustgarten der Natur“ ein. Neun Tage lang lockt die Kombination aus komfortabler Gemütlichkeit und kreativer Küche nicht nur verwöhnte Gourmet-Gaumen hinter dem heimischen Herd hervor.

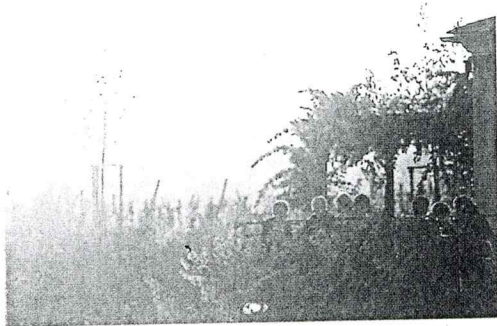
Bei dem, was sie anrichten, stützen sich die Köche auf die Küche der adligen Häuser des 19. Jahrhunderts. Schon damals verstand man es,

aus einfachen Produkten der Region originelle Mahlzeiten zusammenzustellen. Die Rezepte hierzu finden sich in einer Sammlung, die der WIESBADENER KURIER erstmals 1987 vorstellte. Als die Regionalzeitung ihre Leser eineinhalb Jahre zuvor bat, auf dunklen Speichern und in vergilbten Büchern nach Omas Rezepten zu stöbern, konnten die Redakteure sowie der Rheingauer Weinbauverband kaum ahnen, daß sie damit die berühmte offene Tür einrannten. Insgesamt 1227 regionaltypische Rezepte wurden eingesandt. Aus ihnen suchte eine Jury die 81 interessantesten aus. Zum Beispiel „Falschen Schnepfendreck“ zur Vorspeise, danach eine „Suppe der Weinleser“, gefolgt von „Wingertsalat“. Zum Hauptgericht wird die „Wisperforelle in Riesling-

rahm“, ein „Herbstfasan“ oder die „Rheingauer Lauchpfanne“ serviert, als Dessert „Riesling-Sabayon“ oder „Rheingauer Weinäpfel“. Wer's gerne rustikal mag, bestellt die „Blutworscht-Äppel-Pann“ oder deftigen „Kohltopf“ und läßt sich auch von „Gaulskniddel“

den Appetit nicht verderben.

Solche originellen Gerichte entdeckt man am ehesten in einer der zahlreichen Gutsschänken zwischen Wicker und der Wisper. Sie gehören zu den größeren, renommierten Weingütern der Region. Sehr oft findet man sie in stilvollen historischen Adels- oder Herrschaftshäusern. Jeder Gutsausschank ist – was die behördlichen Auflagen anbelangt, die für die Konzession erfüllt werden müssen – wie ein „normales“ Restaurant



*„Wo's Sträubche hängt, werd ausgeschenkt.“*

Seit Kaiser Karl der Große den Winzern erlaubte, ihren Wein selbst auszuschenken und dies durch einen Strauß am Haus kenntlich zu machen, treffen sich in den gemütlichen Straußwirtschaften „Schnutedunker“.

125 Weinbaubetriebe zwischen Wicker und der Wisper vermarkten einen Teil ihrer Ernte auf diese volkstümliche Weise; dazu kommen 75 Gutsschänken.

Von Mitte Mai bis Mitte September vergeht kein Wochenende, an dem im Rheingau nicht gefeiert wird. Zu den 25 großen Straßenfesten in den alten Ortskernen – das Foto zeigt das Rudesheimer Weinfest – laden sich die Rheingauer gerne Gäste ein.





**Die Wein- und Heimatfeste sind fester Bestandteil im Kulturkalender des Rheingaus. Wie hier beim Erdbeerfest in Erbach bilden die historischen Marktplätze und Straßenzüge die Kulisse für Geselligkeit und Frohsinn.**

**Zwei Dinge, die sich im Rheingau gut ergänzen: Musik und Wein.**

einzuschätzen. Allerdings schenken die Winzer meist eigene Weine und Sekte aus. Dazu findet der Gast auf der Karte passende Gerichte. Getreu dem Rheingauer Spruch „Wo guter Wein liegt in dem Keller, 'hört auch was Gutes auf den Teller“. Der Charakter der Gutsschänken reicht vom einfachen Schankraum bis hin zu den außergewöhnlichen Gaststuben auf Schloß Vollrads und Schloß Johannisberg, die sich sowohl vom Ambiente als auch vom Angebot nahtlos in die gehobene Gastronomie einfügen.

Der Gutsausschank der kleinen Leute ist im Rheingau seit je die Straußwirtschaft. Die einfachen Stuben, Scheunen und Toreinfahrten sind längst zum Inbegriff der Rheingauer Gemütlichkeit geworden. 125 Winzer – viele von ihnen sind Nebenerwerbslandwirte, sogenannte „Fünf-Uhr-Bauern“ – vermarkten einen Teil ihres eigenen Weines auf diese originelle Art. Hier wird gerutscht und zusammengedrückt, bis auch der letzte Gast noch am gemeinsamen Tisch Platz findet. Wo man die gemütlichen Winzerstuben findet, verrät der Führer „Wo's Sträußche hängt, werd ausgschenkt“. Dieser Wegweiser

für Weinfreunde und Schnutedunker, 1977 vom WIESBADENER KURIER erstmals herausgebracht und seitdem ständig aktualisiert, hat längst einen festen Platz in der Weinbuchbibliothek.

Die Anfänge der heutigen Straußwirtschaft liegen exakt 1200 Jahre zurück. Der Frankenkönig Karl der Große war ein vielfältig interessierter Herrscher. Auch in wirtschaftlichen Fragen sorgte er für detaillierte gesetzliche Vorschriften. Zur geregelten Verwaltung der Karolingischen Domänen entstand um 794 eine ausgeklügelte Verordnung, das „Capitulare de villis“. Unter den zahlreichen Einzelbestimmungen des „Capitulare“ befindet sich eine Anordnung, durch Aushängen eines Rebenkranzes im Herbst anzuzeigen, daß eigener Wein ausgeschenkt wird. Offensichtlich sollte Platz für die neue Weinernte geschaffen werden. Diese 1200 Jahre alte Ausschankgenehmigung für Winzer darf als Ursprung der Straußwirtschaften gelten. Noch heute schenkt ein Winzer hier seinen eigenen Wein aus und macht dies durch einen Strauß oder Kranz am Haus öffentlich bekannt.

Die Straußwirtschaften haben sich trotz mancher Verbote wegen „mißbräuchlicher vollerey“ bis heute erhalten. Zu den mittelalterlichen Vorschriften gehörte, daß Wein frühestens beim Läuten der „Weinglocke“ am Feierabend oder sonntags nach der Messe ausgeschenkt werden durfte, ebenso daß zur „Aufrechterhaltung der Sittlichkeit“ liederliche Personen nicht beschäftigt und nur der selbstgeerntete Wein in des Winzers eigenen Räumen ausgeschenkt werden durfte. Schon 1711 werden in einer Verordnung warme Speisen verboten und nur erlaubt, „was etwan zum trunck auf dem rosten gebraten werden mag“. So ist es heute noch. „Handkäs“ mit Mussigg“, „Spundekäs“, „Winzerweck“, „Worschtbrot“ und „Zwiwwelkuche“ sind deftige Gerichte zum Wein.

Früher wie heute darf jeder Winzer höchstens vier Monate im Jahr „zappe“, das heißt seinen eigenen Wein ausschenken. Die gesetzlichen

Vorschriften begrenzen die Zahl der Sitzplätze auf höchstens 40, alte Sitzschemel und flugs herbeigeschaffte leere Weinkisten schon mit eingerechnet. Auf den Tisch kommen kalte sowie einfach zubereitete warme Speisen. Reste auf dem Teller werden nicht gern gesehen, denn bei den gastfreundlichen Rheingauern gilt: „Langt nur zu! Was mer uff de Disch stelle, gewwe mer (geben wir) verlor.“

Ebenfalls auf eine lange Tradition blickt die gutbürgerliche Gastronomie zurück. Schon zu Zeiten der Pilgerfahrten im Mittelalter zählte der Rheingau mehr Gäste in seinen Grenzen als vergleich-





bare Regionen. Als es gegen Ende des 18. Jahrhunderts schick wurde, eine Rheinreise zu unternehmen, brach auch für die Wirtshäuser ein neues Zeitalter an. Seitdem hat sich im Rheingau ein besonderer Stil der Gastlichkeit entwickelt: zurückhaltend und bodenständig, ausgerichtet an dem, was die Jahreszeiten hervorbringen, ergänzt durch Wild aus den Wäldern und Fisch aus den Bächen. Den gab es einst so reichlich, daß sich die Dienstmägde dagegen auflehnten, wenn öfter als zweimal pro Woche Lachs aufgetischt wurde.

Der edle Fisch macht sich zwar mittlerweile rar im Rhein, aber die frischen Produkte aus der Region erleben seit einigen Jahren eine Renaissance. Mit den „Lukullischen Weinproben“, zu denen Erwein Graf Matuschka Greiffenclau auf Schloß Vollrads lud, setzte ein neuer Stil Rheingauer Gastlichkeit ein. Graf Matuschka verband das elegante Interieur seines Schlosses, die ausgesucht harmonischen Weine seiner beiden Weingüter sowie die herausragende Kreativität seiner Köche zu einem Dreiklang der besonderen Genüsse. Gemütliche Stunden in exklusiver Atmosphäre, gepaart mit kurzen, kundigen Kommentaren zum Themenkomplex Wein & Speise – eine neue sympathische Form der Gastlichkeit.

Weitere Häuser wagten den Sprung nach vorn: Die „Alte Villa“ in Lorch, das „Jagdschloß Niederwald“, das „Rüdesheimer Schloß“, in Winkel das

Restaurant „Bellevue“ im „Hotel Nögler am Rhein“, der „Schwan“ in Oestrich und der Hattenheimer „Krug“, in Eltville das „Piccolo Mondo“, der Wallufer „Schwan“, das dortige „Trepptchen“ und „Wolfgangs Markwirtschaft“.

Die Krone der Rheingauer Gastronomie gebührte über Jahrzehnte hinweg dem Haus mit gleichem Namen in Assmannshausen. Im Frühjahr 1997 fand hier das Rheingau Gourmet Festival statt, bei dem Spitzenköche aus Kalifornien mit Kollegen aus Deutschland ein exklusives Kulinarium auf höchstem Niveau inszenierten.

Das Haus mit dem gediegenen Hauch liegt noch immer vorn, ist aber nicht mehr so einsam an der Spitze wie einst. Es hat Gesellschaft bekommen. Vom „Grauen Haus“ in Winkel, dem „Kronenschlößchen“ und der „Adlerwirtschaft“ in Hattenheim und dem „Pan zu Erbach“.

Vor allem aber vom „Marcobrunn“ im Hotel Schloß Reinhartshausen. Das mondäne Haus dokumentiert den kulinarischen Aufbruch der Region am auffälligsten. Hier ist am Ortsrand von Erbach mit Millionenaufwand ein repräsentatives Hotel mit zwei außergewöhnlichen Restaurants entstanden, das internationalen Ansprüchen genügt. Spätestens seit Küchenchef Joachim Wissler sich 1997 den zweiten Michelin-Stern erkochte, steht das „Marcobrunn“ dort, wohin der gesamte Rheingau drängt: an der Spitze.



Die gehobene Gastronomie des Rheingaus schielt nicht nach exotischen Kreationen, sondern bedient sich in der heimischen Natur. Wild aus den Wäldern, Fisch aus den Bächen, Obst und Gemüse aus den Gärten des Rheingaus. Dazu findet sich immer ein passender Rheingauer Wein.