

Herzlich willkommen im Weinland!

Schnucklige Dörfer, sanfte Hügel, nette Menschen...
BRIGITTE-Autorin Nicole Schmid hat das Umland ihrer
Heimatstadt Mainz lange unterschätzt, doch nach
ihrer Tour durch **Rheinhessen** ist sie schwer verliebt

FOTOS SELINA PFRÜNER

Neue Horizonte
Vom Adelberg oberhalb
von Flonheim blickt
man über das Rebenmeer
bis zum Donnersberg,
weit im Westen



Sommernachtstraum
500 Jahre alt ist das
Fachwerk des feinen Hotels
„Jordans Untermühle“



S

So viel Durst auf Wein hatte ich noch nie. Schon den ganzen Nachmittag schleppen die Winzer in **Harxheim** Tische und Bänke in beschirmte Innenhöfe und Traktorgaragen und schmücken sie mit Kerzen. Die Weinkönigin zieht aufgekratzt mit ihrem Tross durch das Dorf südlich von Mainz. Die Blaskapelle spielt munter drauflos. Und keine halbe Stunde nach der Eröffnung des Weinhöfefestes ist alles voller vergnügter Menschen. Alte und Junge hocken eng beieinander, ganz gespannt, plaudern, lachen. Der Wein fließt. Die Stimmung prickelt. Nur ich stehe noch unentschlossen mit trockener Kehle herum und finde keinen Platz.

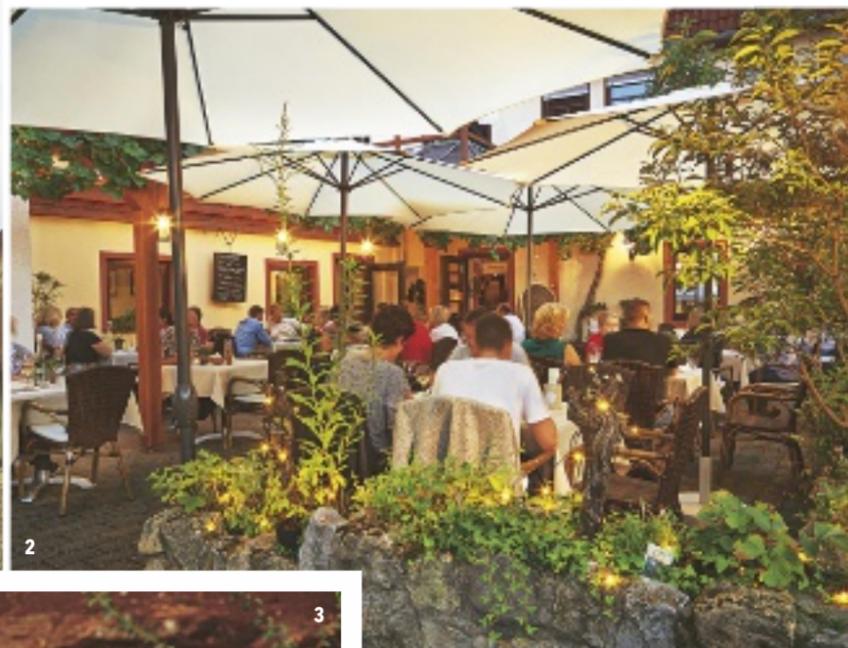
„Wir rücken zusammen“, ruft eine Frau, winkt mich heran und stellt sich vor: „Tanja Reßler, Reßler, wie das Weingut, in dem wir sitzen.“ So schnell kommt man ins Gespräch. Ich quetsche mich neben sie und ihren Nachbarn, er schenkt mir ein Glas aus der Gemeinschaftsflasche ein. Der ganze Tisch prostet mir zu.

1 & 2 Im Weinland
Winzerin Katharina
Wechsler (rechts) liebt
ihr Wingertshäuschen,
das Weinbergshaus ober-
halb von Westhofen



*„Hier schlummert
so viel, da lässt
sich richtig was
draus machen“*

Winzerin Katharina Wechsler



- 1 Modern** Die Vinothek gehört zum Weingut Wasem in Ingelheim
2 Lauschig Im Hof des Restaurants „Weingold“ möchte man sich am liebsten dazusetzen
3 Begeistert Lisa Bunn macht am liebsten edle Riesling-Weine

„Ich habe den schönsten Arbeitsplatz der Welt“ Winzerin Lisa Bunn

Von wegen Rheinhessen sei nicht charmant... Ich wohne seit ein paar Jahren mittendrin, in Mainz, der Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz. Und habe viel zu lange an das angestaubte Image der Region zwischen Worms, Bingen und Alzey geglaubt. Neuerdings aber hörte ich immer wieder, es hätte sich so viel getan. Höchste Zeit also für eine Entdecker-Landpartie im größten Weinanbaugebiet Deutschlands.

An **Nierstein** bin ich schon oft vorbeigefahren. Jetzt aber halte ich an und stelle fest, wie entzückend der Marktplatz ist. In der Mitte sprudelt ein Brunnen, Wein umrankt schmuckes Fachwerk, Oleander schäumt auf Treppen barocker Adelshöfe. Ob ich einfach klingeln kann an dem lila-grauen Haus mit den wehenden Fahnen und dem großen Schild „Weingut Lisa Bunn“ ... Aber klar, sagt die junge Frau, die öffnet. Wie einladend das klingt! Sofort fühle ich mich willkommen. „Ich bin übrigens die Lisa.“ Ah, die Chefin! Sieht gar nicht so aus, in Jeans, Gummistiefeln und einer geflochtenen Strähne im Haar. Gerade mal 30 Jahre alt, aber man spürt: Das ist eine, die anpackt und genau weiß, was sie

will. Jetzt zum Beispiel in ihren Weinberg, nach dem Rechten sehen, die Oma nimmt Söhnchen Theo, und ich darf mit.

Im Geländewagen holpern wir auf Feldwegen den „Roten Hang“ hinauf, „die Königslage Rheinhessens“, sagt Lisa. Ein Glück, dass die Familie ein Stück davon besitzt. Die Aussicht ist zum Niederknien: Sattgrüne Weinberge ziehen, wie mit einem überdimensionalen Kamm gestriegelt, den Hang hinunter bis zum Fluss, in der Senke gluckt die Kirche über dem lang gestreckten Ort, gegenüber flirren Auwälder und Felder in der Sonne, im Hintergrund erhebt sich der Odenwald. „Irre, oder? Ich hab den schönsten Arbeitsplatz der Welt“, sagt Lisa und schnippelt mit einer Schere radikal Wildwüchse ab.

So begeistert bodenständig sind auch die anderen jungen Winzerinnen und Winzer, die ich noch treffen werde. Und im Laufe meiner Reise wird mir klar: Vor allem sie sind es, die Rheinhessen mächtig aufmischen. Haben Weinbau studiert, sich von Südafrika bis Australien in der Welt der Reben umgeschaut und sind mit neuen Ideen zurückgekehrt. Werfen die Eiche-rustikal-Möbel ihrer Eltern raus, designen freche Logos, experimentieren mit viel Freude, und statt Massen-

wein erzeugen sie handgelesene edle Tropfen. Ihre Eltern, erzählt Lisa, gingen nie in Urlaub, und haben den Wein eigenhändig in ganz Deutschland ausgefahren. „Krass!“

Lisa selbst verkauft über ihren Online-Shop. Und konzentriert sich auf wenige Sorten, Klassiker wie trockene weiße und rote Burgunder und Silvaner, am liebsten aber macht sie Riesling. „Der Rote Hang hat alles dafür: roten Ton-Sandstein von ganz unten, einen extrem steinigen, kargen Boden, der viel Wärme für die Trauben speichert. Unsere Rotliegenden haben Grand-Cru-Qualität.“ Die Fachwelt gibt ihr recht.

Weiter geht's gen Süden, hinein in eine sanfte, lichte Hügellandschaft. Ein stetiges Auf und Ab wie in Wellen, unten Wiesen, Kornfelder, Äcker, Waldflecken und Dörfer, oben der Wein. Die Kirschen scheinen mir röter, die Sonnenblumen gelber zu leuchten als anderswo. Kapellen unter Maulbeerbäumen. Der alte Wetterhahn auf dem Dach, dahinter eine Armada von Windrädern. Und unendlich viel Weite, bis am Horizont alles zu einem Farbenrausch aus sandigen, erdigen und Grüntönen verschmilzt. Wo ich auch anhalte, spüre ich: Da ist eine ganze Region angetreten, um zu beweisen, dass man hier mehr als „nur“ Wein machen kann. Die Leute sollen auch gut essen, nett übernachten und etwas erleben.

Die Gegend rund ums hübsche Örtchen **Flonheim** bei Alzey gefällt mir ganz besonders gut. Rheinhessische Schweiz hat man sie getauft. Vielleicht ein bisschen übermütig. Aber nicht ganz falsch, weil sie noch sinnlicher, hügeliger, waldiger und wärmer ist als der Rest der Region. Herrlich kann man hier wandern und radeln, überall sind Wege ausgezeichnet. Und im schönen neuen Gästehaus vom Weingut Meyerhof ist noch ein Zimmer für mich frei. Familie Hammer, die ihn bewirtschaftet, nimmt Gäste gern am Abend mit zum Picknick am „Trullo“ auf dem Adelberg. Ein witziges Häuschen, das wie eine riesengroße weiße Zipfelmütze aussieht: „Wanderarbeiter aus Apulien haben sie vor Hunderten von Jahren gebaut, eine Erinnerung an ihre Heimat“, erklärt Bernd Hammer. Seine Tochter, Junior-Chefin Alina Engel schenkt „Feierlaune“ ein, eine Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Dazu gibt's eine Fernsicht, die man nie vergisst, übers Rebenmeer und den Donnersberg bis in den Pfälzerwald, Taunus, ins Rheintal. So schmeckt der Sommer.

Weiter geht's knapp 30 Kilometer nach **Guntersblum** – was für ein hübscher Name! Auf der Hauptstraße kurven mit Affenzahn drei Traktoren herum. Junge Männer hocken am Steuer und lachen sich kaputt. Sofort öffnet sich mein Herz. So voller Lebenslust und unprätentiös begrüßt mich dieses Weindorf. Vor bunten Winzerhäusern und dem weißen, barocken Rathaus spielen die Menschen an diesem lauen Sommerabend Boule.

Ich luge durch ein offenes Tor. Das Wappen mit einer Blume trägt die Jahreszahl 1671, dahinter verbirgt sich ein zauberhafter Innenhof. Weiter traue ich mich nicht. „Kommen Sie nur, ich zeige Ihnen alles“, ruft eine Frau. Zucchini, Kohl, Salat, Bohnen, Minirüben, Paprika wachsen hier, von außen sind die Ausmaße nicht mal zu erahnen. Der Garten sei ihre zweite Leidenschaft, sagt Elisabeth Hill, die erste ist der

Wein. Zwischen Palmen, Olivenbäumen, Blauregen und Geranien sitzen wir auf Plastikstühlen, im Glas funkelt die alte Sorte Scheurebe. Elisabeth Hill holt ein Fotoalbum aus dem Haus und zeigt mir ein vergilbtes Bild: sie selbst, als Weinkönigin vor über 40 Jahren. Bevor ich gehe, schenkt sie mir eine Flasche Spätburgunder. Einfach so. Ihre Oma habe immer gesagt: „Wenn ein Mensch vor unserer Tür steht, lass ihn nie gehen, ohne etwas zu geben.“

Diese Herzengüte der Rheinhessen ist einer der Gründe, warum Katharina Wechsler nach elf Jahren auf das Großstadt-Leben in Berlin pff und zurückkehrte, um das Weingut ihrer Eltern im beschaulichen **Westhofen** zu übernehmen. Lisa Bunn hatte mir empfohlen, dorthin, ganz in den Süden, zu fahren, Katharina sei eine Winzerin mit ganz tollen Ideen und ▶

„Eine Cuvée aus feinen Trauben: So schmeckt der Sommer“

Winzerin Alina Engel

- 1 Erstaunlich** Apulische Wanderarbeiter bauten in Rheinhessen „Trulli“-Häuschen
2 Unterwegs Nicole Schmidt (rechts) mit Winzerin Alina Engel



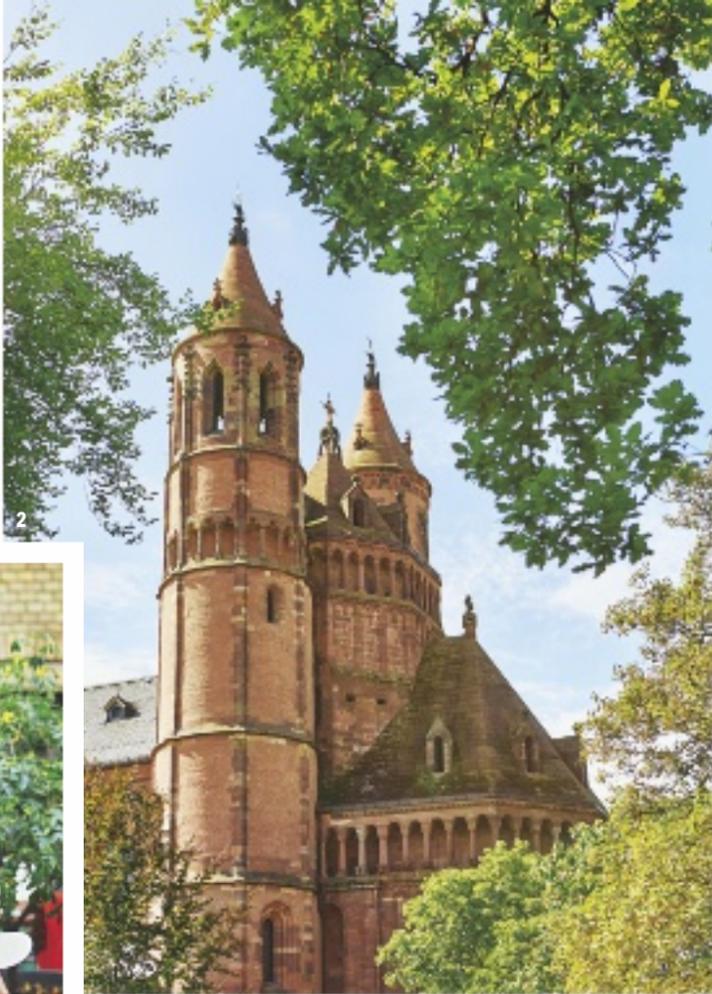
1

2





2



3

- 1 Kingsize-Bed** Im „Gästehaus Reßler“ in Harxheim schläft man ganz wunderbar
- 2 Kaiserdom** Der „Dom St. Peter“ in Worms
- 3 Könner** Klaus Mayer kocht sternereif im „Goldenen Engel“ in Flonheim

in Deutschlands Weinwelt hochgelobt. Dabei wollte sie nach dem Abi bloß weg aus dem langweiligen Dorf, studierte Sozialwissenschaften, hatte einen guten Job bei SAT.1.

Aber dann mit 30, als sie wieder mal zu Hause war, „sah ich, hier schlummert so viel, wieso gehen unsere tollen Trauben alle in Genossenschaften, da lässt sich doch richtig was draus machen.“ Sie lernte den Beruf, kniete sich voll rein. Ihre Weine tragen so lustige Namen wie „Benn“, „Schweißtröpfchen“ und „Fräulein Hu“ – „ein Perlwein aus der alten und fast vergessenen Huxelrebe, im Verbund mit Weißburgunder, Riesling und Müller-Thurgau. Den probieren wir!“ Erfrischt, beschwingt und macht Lust auf den zweiten Schluck. Da nehme ich gleich eine Kiste mit, die Flasche für 7,70 Euro.

Etwas Neues zu schaffen, das zu Rheinhessen gehört, ist spannender, als eine Fernsehsendung zu machen, die am nächsten Tag verpufft“, sagt Katharina Wechsler. Den Bach hinterm Haus, den Marktplatz mit den Kastanienbäumen, die Kirche mit ihren zwei Türmen, das Wingertshäuschen – hochdeutsch Weinbergshäuschen – mit der Bank: Das schätzt sie heute mehr. Und es geht ja weiter voran. Gerüste stehen um vernachlässigte Häuser, gerade hat in einer steinernen Villa ein veganes Hotel samt Restaurant eröffnet, im Kellergewölbe treten Kabarettisten und Jazz-Bands auf.

Und wenn ihr doch mal die Decke auf den Kopf fällt, fährt sie eine Dreiviertelstunde nach Mainz. „Dort ist immer was los.“

Das kann ich bestätigen, aber ich entdeckte, dass auch kleinere Städte in Rheinhessen Laune machen. In **Worms** schlüpfte ich kichernd im Park vor dem ehrwürdigen Kaiserdom in die „großen Schuhe Martin Luthers“. Es sind wirklich Schuhe, nur aus Bronze, genau an der Stelle, wo der Kirchenreformer vor dem Reichstag seine Thesen verteidigte. In **Oppenheim** steige ich in die Unterwelt, ein einzigartiges Labyrinth tief in der Erde voll geheimnisvoller Gänge, Lager Räume, Keller. Und am Ende meiner Reise schlendere ich in **Bingen** über eine hübsch herausgeputzte, fast drei Kilometer lange Promenade am Rhein entlang. Rosenbeete und Heilkräutergärten duften. Kinder toben auf dem Abenteuerspielplatz. Paare hängen auf Liegen unter Bäumen ab. Das Museum am Strom lockt mit einer Hildegard-von-Bingen-Schau.

Aber der Star ist der Rhein: So wildromantisch kann nur er sich durchs Schiefergebirge zwängen. Mittendrin, auf einem Inselchen, liegt der sagenhafte Mäuseturm, und gegenüber, auf der Rheingauer Seite, erheben sich steile Weinhänge, eine Burgruine im Fels und die riesenhafte Statue der Germania. Jetzt ein Glas eisgekühlten Weißburgunder! Aber alle Tische auf der Vinothek-Terrasse sind belegt. Macht nichts. Ich bin ja in Rheinhessen. Irgendwo findet sich ganz sicher ein Platz.

Nicoles Tipps für Rheinhessen

ÜBERNACHTEN

Gästehaus Reßler. Schicke und großzügige Zimmer, jedes anders, mal mediterran, mal cool in Grau-Rot. Das Gästehaus mit Garten steht gegenüber des Winzerhofs der Reßlers. Schwiegertochter Tanja bereitet das tolle Frühstück zu, und in der Gutsschänke, früher eine Scheune, aß ich prima Hackbraten für ca. 9 Euro. DZ/F ab 80 Euro (Harxheim, Obergasse 21, Tel. 061 38/71 55, www.weingut-ressler.de).

Schlafgut Domhof. Im entzückenden Guntersblum bringt Jungwinzer-Familie Baumann frischen Wind in ihr historisches Weingut. Nebenan kam ein kleines Hotel dazu, mit modernen, hellen Zimmern. DZ/F ab 95 Euro (Guntersblum, Bleichstraße 12–14, Tel. 062 49/80 57 67, www.weingut-domhof.de).

Dohlmühle. Seit Generationen keltert Familie Stütz in Flonheim Wein, im großen Anwesen aus hellem Sandstein gibt's inzwischen aber auch eine Vinothek, sechs rustikal-gemütliche Zimmer, Saunabereich und ein bodenständiges Restaurant mit lauschigem Garten. DZ/F ab 108 Euro (Flonheim, An der Dohlmühle 1, Tel. 067 34/94 10 10, www.dohlmuehle.de).

Landhotel Espenhof. Familie Espenschied im Flonheimer Ortsteil Uffhofen bietet rund um ihr alteingesessenes Weingut die perfekte Kombi: erst Weinprobe in der modernen Vinothek, dann hervorragend speisen im Restaurant ein paar Schritte weiter (Drei-Gänge-Menü ca. 30 Euro), und danach in den stylishen Zimmern im Hotel-Neubau übernachten, wo als Kopfteile der Betten stilecht alte Dauben dienen – die Längshölzer, aus denen Fässer gemacht werden. DZ/F ab 102 Euro (Flonheim, Poststraße 1, Tel. 067 34/96 27 30, www.espenhof.de).

Jordans Untermühle. Mitten im Grünen steht diese 500 Jahre alte, top restaurierte Fachwerkmühle bei Köngernheim, heimelig sind die Zimmer im Landhausstil, herrlich sitzt man im Garten des Restaurants mit feiner Küche, und ab August gibt's im neuen Wellnessbereich drei Saunen, Innen- und Außenpool sowie Weintherapie-Anwendungen. DZ/F ab 156 Euro (Köngernheim, Außerhalb 1, Tel. 067 37/710 00, www.jordans-untermuehle.de).

GENIESSEN

Gehrigs Weinwirtschaft. Das Lokal ruht wunderschön neben dem gleichnamigen Weingut auf einem sonnigen Hügel mit weitem Blick bis in den Taunus und nach Frankfurt. Alles ist regional und selbst gemacht, ob das „Schwartenmagen-Carpaccio“ (5,50 Euro) oder die Maultaschen (11,50 Euro) – und mit einem Glas Rosé-Sekt vorneweg noch besser (Nierstein, Außerhalb 17, Tel. 061 33/509 91 60, www.gehrigsweinwirtschaft.com).

Kolbs Biergarten. Das älteste Gasthaus in Worms am Rhein ist urgemütlich: Im Garten bestellen die Gäste unter schattenspendenden Platanen Knusperhähnchen (ca. 6 Euro), trinken Bier oder einen Apfelwein und lassen die Schiffe an sich vorbeiziehen (Worms, Am Rhein 1, Tel. 062 41/234 67, kolbs-biergarten-worms.de).

Weingold. Immer mehr Gäste setzen sich neben mich an einen der großen Tische im Hof des neuen Restaurants in Guntersblum. Und schnell plaudern alle miteinander, während die gut gelaunte Wirtin „Handkästertart im Gläschen“ (ca. 6 Euro) und Maispoularde in Rieslingcremesoße (ca. 16 Euro) serviert. Ein apartes Zehn-Zimmer-Hotel gehört übrigens auch dazu. DZ/F ab 95 Euro (Guntersblum, Hauptstraße 33, Tel. 062 49/79 65, www.weingold-guntersblum.de).

Weingarten auf Gut Leben am Morstein. Mal keinen Wurstsalat zum Wein, sondern köstliche vegane Schmankerl: Mir haben besonders gut das Rote-Bete-Carpaccio (ca. 10 Euro) und die Kartoffel-Spinat-Taschen mit Avocado und Bärlauch geschmeckt (16,50 Euro). (Westhofen, Mainzer Straße 8–10, Tel. 062 44/918 67 72, www.am-morstein.de).

Hundertguldenmühle. Ein traumhafter Ausflugsort! Spitzenköchin Eva Eppard wollte raus aus Mainz, am liebsten zurück in ihr Heimatdorf Appenheim. Und fand hier in einem idyllischen Talgrund am Fuß der Weinlage Hundertgulden eine alte Getreide-Mühle, die sie tadellos renovieren ließ. Auf der Karte stehen „Zweierlei vom Lamm mit Minirüben und Passionsfruchtpolenta“ (25 Euro), aber auch kleinere Gerichte wie Flammkuchen (9,50 Euro). (Appenheim, Mühle 2, Tel. 067 25/999 02 10, www.100guldenmuehle.de).

Zum Goldenen Engel. Von außen ein einfaches Wirtshaus am Marktplatz von Flonheim, aber drin kocht der bescheidene Klaus Mayer, und nicht nur ich finde, er hätte einen Stern verdient. So ross der Pulpo auf Nudel-Risotto-Salat, so zart der Tafelspitz! Seine Frau Sabine versorgt ihre Gäste in der schlichten Stube oder im blühenden Innenhof mit passenden Weinen. Drei-Gänge-Menü 47,50 Euro, unbedingt reservieren! (Flonheim, Marktplatz 3, Tel. 067 34/91 39 30, www.zum-goldenen-engel.com).

WEINFESTE

Harxheim. Beim Weinhöfefest öffnen alle Höfe, stellen Tische und Bänke auf, es gibt Musik, Hausgemachtes, und ein „Püffchen“ (0,1 l) Weißburgunder kostet knapp 2 Euro (vorletztes Wochenende im August).

Nierstein. Weinproben, Markt, Musik, Festumzug, Schausteller... Beim großen Niersteiner Winzerfest geht's von 3. bis 6. August rund.



Zimmer und mehr
Zum Hotel „Dohlmühle“ gehören auch der traumhafte Garten und Saunen

Mainz. Der Weinmarkt lockt Tausende in den romantischen Stadtpark (am letzten Wochenende im August und am ersten im September, jeweils Do.-So.).

ERLEBEN

Radeln am Fluss. Der wunderschöne Seltal-Radweg folgt der Selz 61 Kilometer mitten durch Rheinhessen, von der Quelle bei Orbis bis zum Rhein in Ingelheim am Fähranleger; wenige und eher sanfte Anstiege. Einkehrtipps: „Eulenmühle“ (www.eulenmuehle.de) bei Großwinternheim, „Vinothek Eppelmann“ (www.eppelmann.de) in Stadelken-Elsheim (diese und mehr Routen unter: www.rheinhessen.de/radfahren).

Über Hiwwel wandern. Hügel heißen in Rheinhessen Hiwwel, und Hiwweltouren, das sind neun zertifizierte Rundwanderwege. Mein Tipp: Das Aulheimer Tal, 14 Kilometer rund um Flonheim – Weinberge, Wiesen, Wald, Weitblicke und Trulli, mehr Rheinhessen geht nicht! (www.rheinhessen.de/wandern)

Wein-Tasting. Wird in vielen Weingütern angeboten, aber in der „Rheinhessen-Vinothek“ im charmanten Fachwerkstädtchen Alzey kann man gleich 150 Weine kosten; schon für 5 Euro bekommt man guten Grauburgunder (Roßmarkt 5). Ein Erlebnis für sich ist das Weingut Wasem in Ingelheim, wo hauptsächlich Rotwein produziert wird: Ein denkmalgeschütztes Ensemble aus Rittersitz und mittelalterlichem Zisterzienserkloster, dazu eine hochmoderne Vinothek samt Shop aus Stahl, Glas und Nussbaumholz. Mein Tipp: die „Flight-Probe“ mit drei Gläsern Wasem-Wein und rheinhessische Tapas für 15 Euro (Ingelheim, Edeltasse 15, Tel. 061 32/22 20, www.wasem.de).

GUT ZU WISSEN

Was hat Rheinhessen mit Hessen zu tun? Gar nichts mehr: Vor 200 Jahren ging diese linksrheinische Region zwischen Bingen, Mainz und Worms im Zuge des Wiener Kongresses an den hessischen Großherzog Ludwig I. Vorher hatte sie viele Jahre zu Frankreich gehört – und der Freiheitsgeist und die lustvolle Lebensart der Leute waren Ludwig neu. Aber er ließ ihnen beides und nannte seine neue Provinz Rheinhessen. Hessisch blieb sie aber nur bis nach dem Zweiten Weltkrieg, dann wurde sie Teil des neuen Bundeslandes Rheinland-Pfalz.