

MANUSFAKTUR – CULINARY ART

MAINZ

Von der Rezeptentwicklung über Foodstyling, Grillkurse, kreatives Kochen, Genussbücher und Online-Tutorials etwa bei YouTube: Manuel Weyers Bandbreite ist einfach köstlich! In seiner modernen Guttschänke bietet er saisonale und regionale Genusskonzepte, exklusive Veranstaltungen, interaktive Kocherlebnisse – und jede 3. Woche im Monat eine Sinnesreise in mehreren Gängen mit Weinen vom Mainzer Karthäuserhof. Im September heißt es »Herbstbegehren aus Wald und Meeren«: Keule vom Hunsrück Damhirsch in eigener Berberitzen-Nage mit Liebstöckel-Filderkraut und Kartoffelriegel, delikats begleitet vom Spätburgunder Kabinett trocken 2016 aus dem Laubenheimer Johannisberg. »Leidenschaftliche Schmankerl locken im Oktober: Kalbsrahmgulasch mit Bergpfeffer, eingelegten Mixed Pickles, Herbstrüben und Brunnenkresse-Knöpfele. Dazu mundet ein Grauburgunder Kabinett trocken 2017 Laubenheimer Edelmann!

www.manuelweyer-culinaryart.de



Reinkommen, Reinschmecken, Rheinhessen



WEINGOLD GUNTERSBLUM

Tolles Ambiente, etwas für echte Genießer und Entdecker. Gelegen im wunderschönen Guntersblum und liebevoll geführt von Stefanie und Dirk Löb. Die Architektin und der Hotelier bereisten erst die Welt und übernahmen dann 2017 das Landhotel und die Gaststätte, modernisierten es stilvoll, gestalteten und begrüneten den Hofgarten neu, kreierten eine gemütliche Atmosphäre – und bieten nun regionale und saisonale Spezialitäten, die ein wahrer Gaumenschmaus sind! Etwa Bruschetta Dreierlei oder Handkästartar im Gläschen. Rheinheissisches Vitello Tonnato (Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Grüne-Sauce) hat regionalen und kreativen Pfiff, herrlich kombiniert mit dem 2018er Silvaner Alte Reben trocken von Winzerlehring Luca Haas. Trinkfreude bietet der Grauburgunder vom Domhof zum gefüllten, pikanten vegetarischen Spinatstrudel. Auch verschiedene Pifje-Weinproben werden geboten – das Weingold macht seinem Namen alle Ehre!

www.weingold-guntersblum.de

Eine Initiative für die regionale Gastronomie

LANDHOTEL UND RESTAURANT ZUM SCHWANEN

OSTHOFEN

Das gemütliche Landhotel bietet ein herrliches Ambiente für Tagungen, Hochzeiten, Feierlichkeiten und Events. Die Weinkarte ist mit 80 rheinheissischen Weinen und Sekten eine der größten ihrer Art. Im mediterran angehauchten Restaurant erwarten Sie zarte Steaks vom Premium-Beef oder dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Das Ensemble profiliert sich immer mehr als Event-Location von Rheinhessen: Vom Wein-, Gin-, Rum- und Whisky-Tasting über Candle-Light-Dinner, Fünf-Gänge-Gourmet-Menü mit Weinbegleitung durch den Winzer, Sektfrühstück, Weinerlebniswoche mit Wanderung, Käse-Wein-Degustation oder auch Krimi-Dinner und WeinArt-Culinarium in vier Gängen. Ganz neu ist die sensorische Weinprobe, bei der 20 Weine verkostet, verglichen und erraten werden. Gerade auch für Kleingruppen ab zehn Personen oder als Weihnachtsfeier etwas ganz Besonderes, was lange in Erinnerung bleibt.

www.zum-schwanen-osthofen.de



VivArt



Rheinheissen
DIE WEINE DER WINZER



RHEINHEISSEN GENIESSEN

Regionalität ist Trumpf bei der Gastronomieaktion »Rheinheissen genießen«. Vom 13. September bis zum 3. November bieten 27 Restaurants im Rahmen der Aktion ihr Lieblingsprodukt aus der Region in einem eigens entwickelten Gericht oder Menü an. Dazu empfehlen die Gastronomen und Köche einen perfekt passenden Wein aus Rheinheissen. Das Zusammenspiel von frischen und hochwertigen Zutaten aus der Region, einer kreativen Küche und hervorragenden rheinheissischen Weinen lässt ganz besondere Genusserlebnisse entstehen. Der frisch gefangene Fisch aus dem Rhein etwa wird zum »Altrhein-Zander mit dreierlei Wurzeln in Chardonnaysauce« und harmonisiert wunderbar mit einem rheinheissischen Chardonnay. So schmeckt Rheinheissen! Alle teilnehmenden Restaurants und ihre Aktionsgerichte auf:

www.rheinheissen-geniesSEN.de