

RHEINHESSEN GENIESSEN.

BUNT WIE DER HERBST –
GROSSE GENUSS-VIELFALT AUF DEM TELLER UND IM GLAS.



Rheinhessen

WO WEINE ZUHAUSE SIND

RHEINHESSEN *Genießen*

"RHEINHESSEN GENIESSEN" heißt es auch in diesem Jahr, wenn 16 versierte Gastronomen mit ihren kreativen Gerichten, mit frischen, regionalen Zutaten und den dazu ausgewählten Weinen der rheinhessischen Winzerinnen und Winzer zum kulinarischen Herbst einladen. Freuen Sie sich auf ein Fest der Sinne, das sowohl auf dem Teller als auch im Glas für unvergessliche Geschmackserlebnisse sorgen wird.

Erleben Sie eine Genussreise durch die kulinarische Landschaft Rheinhessens – ob romantisch zu zweit, im Kreise der Familie oder mit Freunden. Lassen Sie sich von innovativen Interpretationen regionaler Spezialitäten und den überraschenden Kombinationen mit unseren Weinen begeistern.

DAS IST DAS WAHRE RHEINHESSEN-GEFÜHL!

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte:
www.rheinhessen-geniesSEN.de

20. SEPTEMBER BIS 3. NOVEMBER 2024



HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT!

Der Herbst begeistert nicht nur mit seinen leuchtenden Farben, sondern bringt auch eine Fülle an regionalen Lebensmitteln hervor. Frisches Obst, duftende Kräuter und knackiges Gemüse laden zum Schlemmen ein und entfalten ihr volles Aroma in den kreativen Zubereitungen der Köchinnen und Köche.

Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe legen großen Wert auf persönliche Beziehungen zu den Produzenten und schätzen deren engagierte Arbeit. Ihr Augenmerk auf kurze Transportwege zeigt das Bewusstsein für Qualität und Regionalität.

Auch unsere Winzerinnen und Winzer erleben die Erntezeit: Sie freuen sich nicht nur über die Trauben des neuen Jahrgangs, sondern auch über zahlreiche Auszeichnungen bei regionalen, nationalen und internationalen Weinwettbewerben. Rheinhessen ist eine kulinarische Schatzkammer, die mit einer Vielzahl lokaler Produkte begeistert – das ist die zentrale Botschaft von „Rheinhessen genießen“. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der Region.

Freuen Sie sich auf leckere Entdeckungen – freuen Sie sich auf „Rheinhessen genießen“.



GENUSSWERKSTATT IM ATRIUM HOTEL

B5 | Flugplatzstraße 44 | 55126 Mainz | T. 06131 4910 | www.atrium-mainz.de

Kulinarische Vielfalt in herzlicher Atmosphäre – nachhaltig, regional und von höchster Qualität. Ein leidenschaftliches Team um Helge Straub-Schilling (Küchenchef ATRIUM Restaurant & GenussWerkstatt) bietet besondere Geschmackserlebnisse und exquisite Weine direkt aus dem Herzen Rheinhessens. Die Türen der mehrfach ausgezeichneten Küche sind für alle geöffnet – getreu dem Motto „Think Global - Eat Local“ werden die Zutaten immer frisch von hier beheimateten Obstbauern und Landwirten bezogen.



2019er Spätburgunder trocken von Battenfeld Spanier aus Hohen-Sülzen



TAFELSPITZ, SELLERIE, JOHANNISBEERE,
PILZSUD, KAPUZINERKRESSE



Der Tafelspitz kommt von der Metzgerei Beisiegel aus Bad Kreuznach, die Kapuzinerkresse von STEIN's Kräuter und Garten aus Mainz-Gonsenheim.

BENZOLIVER

B5 | Lannerstraße 16a | 55270 Ober-Olm | T. 06136 9224414 | www.benzoliver.de

Frische, regionale Produkte mit Leidenschaft zubereitet, mit Geschmack und optischer Raffinesse. In der gemütlichen Gaststätte benzoliver in Ober-Olm vereint Küchenchef Oliver Benz frische deutsche Küche mit rheinhessischer Gastlichkeit. Die Atmosphäre im Restaurant vereint rustikale Tradition mit Lounge-Charakter. Die saisonal wechselnden Gerichte werden von Benz mit dem richtigen Gespür für Details kreiert, dabei setzt er auf regionale und abwechslungsreiche Zutaten.



GEKOCHTE RINDERZUNGE MIT MADEIRASAUCE
& KARTOFFELPÜREE



2020er Rotweincuvée trocken „der kleine françois“ aus dem Weingut Braunewell in Essenheim



Die Kartoffeln bezieht er vom Staarberger Hof in Ober-Olm.

DAS CRASS

C5 | Pariser Straße 129 | 55268 Nieder-Olm | T. 06136 814480 | www.dascrass.de

Gelebte Gastlichkeit in Rheinhessen – Die Relikte der in 2014 durchgeführten Modernisierung aus Holzbalken und einem Kamin blieben erhalten und sind Teil der mit viel Liebe zum Detail gestalteten Einrichtung und sorgen für eine gemütliche Atmosphäre. Heute überzeugt das Restaurant in Nieder-Olm mit liebevoll zubereiteten regionalen Speisen aus einer ambitionierten Landhausküche. Unter der Leitung von Küchenchef Michael Immoos werden saisonal geprägte Gerichte in Kombination mit rheinhessischen Weinen serviert. Besonders einladend ist die gemütliche Terrasse.



SPITZKOHLOULADE VOM REH, APFEL-PFIFFERLING-GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN



2020er Bechtolsheimer Petersberg Regent trocken vom Weingut Bretz aus Bechtolsheim



Das Reh bezieht er vom Jäger Peter Zahn aus Erbes-Büdesheim, Kartoffeln und Äpfel stammen vom Kartoffel- und Obsthof Wünsch in Ingelheim-Heidesheim.

ESSZIMMER – RESTAURANT DES HOTELS WEINZUHAUSE



C6 | Endbergshohl | 55278 Mommenheim | T. 06138 9429980 | www.meinweinzuhause.de

Die Gastgeberfamilie Wild des Boutiquehotels Weinzuhause in Mommenheim ist Garant dafür, dass sich die Gäste ganz wie daheim fühlen. Gespeist wird nämlich im sogenannten Esszimmer. Kreativ inspirierte, kulinarische & saisonale Highlights findet man auf der Speisekarte – unter der Leitung des Küchenchefs Marius Mück. Hier wird mit frischen und regionaltypischen Produkten gekocht und so die heimischen Produzenten und Erzeuger unterstützt. "Casual fine dining" im Herzen von Rheinhessen mitten im Rebenmeer.



2023 Riesling feinherb aus dem dazugehörigen Weingut Becker aus Mommenheim



SPICY PUMPKIN-PIE, BLUTWURST, KÜRBIS "SÜSSSAUER", FERMENTIERTE CHILLI, WILDKRÄUTER



Die Blutwurst liefert die Metzgerei Eckert in Bodenheim, der Kürbis wird von regionalen Bauern bezogen und die Chilli stammt aus eigenem Anbau.

FETZER'S RESTAURANT LINDENHOF

B3 | Gaulsheimer Straße 19 | 55218 Ingelheim-Sporckenheim | T. 06725 2920 | www.landhotel-fetzer.de/restaurant

Im Traditionsbetrieb der Familie Fetzer kocht Vater Edmund eine schnörkellos klassische Küche ohne Chi-Chi, mit wechselnden saisonalen Gerichten. Das gesamte Team begeistert Tag für Tag mit Charme, Wertschätzung, Freundlichkeit, Qualität und Zuverlässigkeit. Einfach Gast sein im gemütlichen Landgasthof. Die Terrasse bietet gerade an warmen Tagen das ideale Ambiente, um die regionalen Speisen zu genießen.



SPANFERKELBRATEN "SOUS VIDE"
AN MAJORAN-JUS MIT KARTOFFEL-
STAMPF UND RAHMSPITZKOHL



2021er Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben trocken aus dem Granit-Ei vom Weingut Saalwächter aus Ingelheim

Das Fleisch stammt aus der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach und die Kartoffeln vom Kartoffelhof Lenhart in Nieder-Hilbersheim.



WEINJAHRGANG 2023 IN RHEINHESSEN DER HART ERKÄMPFTE...



Ein Weinjahr der Extreme: holpriger Austrieb, späte Blüte, durstiger Sommer und satter Regen zur Unzeit. Ein fataler Hagelschlag Ende August setzte letztes Jahr den überraschend frühen Startschuss für die Lese. Viele Winzerinnen und Winzer hatten nach 4 turbulenten Wochen schon Ende September „Erntedank“. Wegen der recht warmen Nachttemperaturen und dem Fokus auf gesunde Trauben war hohes Tempo und höchste Aufmerksamkeit während der Lese angesagt. Zumeist wurde am frühen Morgen oder gar in der Nacht gestartet, um die Trauben möglichst kühl in die Keller zu bekommen. Eine wichtige Rolle spielte die Kühlung der Moste, um so den Verlauf der Gärung für eine optimale Aromen-Ausbeute steuern zu können.

Angesichts eines Jahrgangs, der von Anfang bis Ende alles andere als einfach war, ist die Freude über die gute Qualität der 2023er Weine umso größer.

Unsere Winzer und Winzerinnen zeigten gute Kondition und starke Nerven, trafen schnelle Entscheidungen und gingen beherzt zur Sache. Ergebnis dieser großen Anstrengungen sind interessante Weine mit moderatem Alkoholgehalt und einer feinen Ausprägung der sortentypischen Aromen.



"Rheinhessen bedeutet für mich Urlaub vom Alltag.
Die Küche Rhein Hessens bedeutet für mich 'Genießen
mit allen Sinnen'."

Stefanie Wild, Esszimmer im Weinzuhause, Mommenheim

GUT LEBEN AM MORSTEIN



F5 | Mainzer Straße 8-10 | 67593 Westhofen | T. 06244 9198660 | www.am-morstein.de

Umgeben von der historischen Gartenanlage des Schösschens am Morstein serviert Küchenchef Bernd Witte im Restaurant GUT LEBEN seinen Gästen kreative, pflanzenbasierte Gerichte sowie Speisen mit Fisch und Fleisch. Regionale Produkte werden abwechslungsreich und raffiniert verarbeitet, die romantische Kulisse des Schösschens am Morstein rundet den Genuss auch optisch ab. Eine ganz besondere Würze verleihen den Speisen die kräftigen Aromen der selbst angebauten Kräuter und das Gemüse aus dem eigenen Garten.



2023 Weissburgunder trocken,
Schösschen Selektion vom
Weingut Gerold Spies, Inh. Tobias
Leib, aus Dittelsheim-Heßloch



GEFÜLLTE KOHLRABI-CANNELLONI,
APFEL-SELLERIE SALAT, ZITRONEN-
MOLKE, PIMPERNELL-SCHNITTLAUCH-ÖL,
MACADAMIASPLITTER

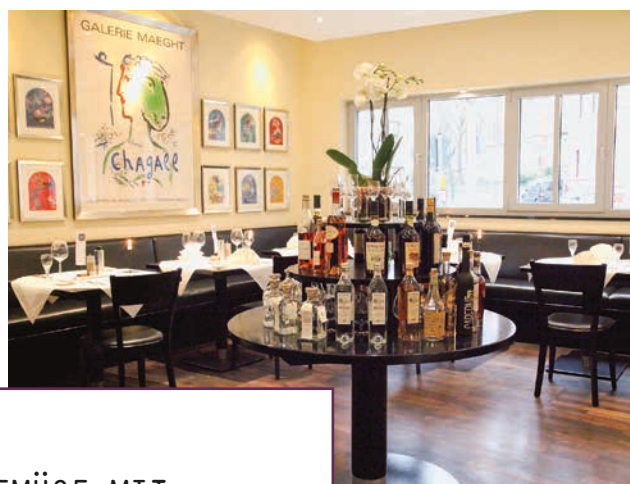


Die Kräuter stammen aus dem eigenen Anbau im Morstein Kräutergarten.

LA GALLERIE

A6 | Gaustraße 29 | 55116 Mainz | T. 06131 6969414 | www.lagallerie-mainz.de

In der Mainzer Gaustraße, von den Einheimischen liebevoll Fressgass genannt, bietet Küchenchef Christoph Rubel seinen Gästen im Restaurant La Galerie eine abwechslungsreiche und kreative Küche. Von herzhaften Gerichten bis hin zu raffinierten Desserts ist für jeden Geschmack etwas dabei, denn Rubel ist nicht nur ausgebildeter Koch, der bereits in verschiedenen Sternerestaurants Erfahrungen sammeln konnte, sondern auch gelernter Konditor.



PERLHUHNROULADE AUF MANGOLDGEMÜSE MIT
KARTOFFEL-KÜRBIS-STRUDEL UND ROSMARINJUS



Die Kartoffeln bezieht Rubel von Kochs Hofladen in Mainz-Kastel und den Kürbis vom Hof Neber in Mauchenheim.

2020er Weißer Burgunder & Chardonnay
trocken vom Weingut Keller aus
Flörsheim-Dalsheim





Helge Straub-Schilling
ATRIUM Restaurant im Atrium
Hotel Mainz



Oliver Benz
benzoliver, Ober-Olm



Michael Immoos
Das Crass, Nieder-Olm



Marius Mück
Esszimmer – Restaurant
des Hotels Weinzuhause,
Mommenheim



Edmund Fetzer und
Oliver Wurst
Fetzer's Restaurant
Lindenhof, Ingelheim



Bernd Witte
GUT LEBEN am Morstein,
Westhofen



Luisa Jordan
Lu's bunter Genuss in
Jordan's Untermühle,
Köngernheim



Markus Hebestreit
mundart Restaurant,
Saulheim



Loris Hasenzahl
Vis à Vis, Osthofen



Andreas Klausen
Wasem Kloster Engelthal,
Ingelheim



Michael Knöll
Weedenhof, Jugenheim



Sebastian Schmidt
Willichs, Mainz

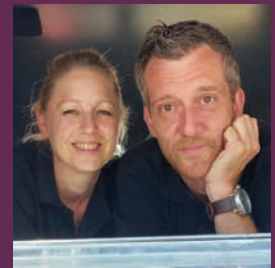


Lucas Christgen
Zornheimer Weinstuben,
Zornheim

DIE KÜCHENCHEFS



Christoph Rubel
La Galerie, Mainz



Lisa Steinhauser,
Michael Piotrowski
MonaLiza im Landhotel
Zum Schwanen, Osthofen



Diana Schmitt
Tacheles Landrestaurant,
Flörsheim-Dalsheim

GROSSER GENUSS AUS KÜCHE UND KELLER

„Rheinhessen genießen“ ist in den kommenden Herbstwochen das kulinarische Schaufenster Rheinhessens, in dem die Gastronomen zeigen, was es heißt, wenn die Regionalität im Fokus steht. Das gilt für Küche und Keller gleichermaßen.

Inspirationen für ihre Gerichte finden die Küchenchefs beim benachbarten Gemüsebauern oder auf dem Obsthof vor Ort, in der Landmetzgerei um die Ecke, bei befreundeten Jägern sowie im eigenen Garten. Kurze Transportwege und transparente Lieferketten sind garantiert. Damit wächst das Bewusstsein für regionale Produkte und für die Arbeit der Erzeuger. Die teilnehmenden Restaurants sowie auch die Lieferanten sind in Rheinhessen zu Hause und zeigen, was die Region in Sachen Kulinarik alles zu bieten hat. Jedes Jahr schaffen es die teilnehmenden Köche und Köchinnen, daraus neue Gerichte oder neu interpretierte Klassiker zu servieren.

Es wird wieder lecker!

LU'S – BUNTER GENUSS IN JORDAN'S UNTERMÜHLE

D5 | Außerhalb 1 | 55278 Königernheim | T. 06737 71000 |
www.jordans-untermuehle.de

Im hauseigenen Restaurant von Jordan's Untermühle setzt Küchenchefin Luisa „Lu“ Jordan ganz auf regionale Qualitätsprodukte und bringt ihre Erfahrungen aus der Sterneküche unter dem Namen Lu's Bunter Genuss in ihre rheinhessische Heimat zurück. Verführen und begeistern, das ist der Anspruch des Küchenteams, das jeden Tag aufs Neue mit einfachen und ausgefallenen Köstlichkeiten überraschen möchte. Mit typischen Produkten und Gerichten aus der Region – mal klassisch schlicht, mal kreativ-opulent aber immer frisch, knackig, schwungvoll mit der passenden Wein-Empfehlung.



Das Reh stammt vom Jäger Ulrich Jung aus Nierstein-Schwabsburg.



REH, MAIS, ROSENKOHL

2020er Niersteiner Spätburgunder trocken vom Weingut Kopp aus Nierstein



MONALIZA IM LANDHOTEL ZUM SCHWANEN



F6 | Friedrich-Ebert-Straße 40 | 67574 Osthofen | T. 06242 9140 |
www.zum-schwanen-osthofen.de

Das Küchenteam im MonaLiza wird von Chef de Cuisine Michael Piotrowski angeführt. Unter anderem interpretiert er Klassiker der deutschen Küche neu. Die Zutaten der mediterran angehauchten Gerichte stammen vorwiegend aus der Region, mitunter auch aus dem eigenen Garten, und werden saisonbedingt in den abwechslungsreichen Menüs verarbeitet und präsentiert. Vorbeikommen und sich einfach im gemütlichen Restaurant oder bei traumhaftem Ambiente im Hof des Gutshauses verwöhnen lassen.



2022er NOrange Silvaner aus dem Weingut Karl May aus Osthofen

HANDKÄSETATAR, PUMPERNICKEL,
QUITTE, APFELSORBET



Der Quittensaft wird vom Weingut Groebe, Bergkloster und die Früchte (Apfel & Quitte) vom Obstbauer Klein, beide aus Westhofen, bezogen.



HERKUNFT UND HANDWERK

HOCHWERTIGE PRODUKTE FÜR NACHHALTIGES SCHLEMMEN

In einer Zeit, in der die landwirtschaftliche Produktion für viele Menschen zunehmend aus deren Alltag verschwindet, gewinnen Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln für bewusste Genießer immer mehr an Bedeutung. Daher suchen zahlreiche Köche in der Region die Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern und servieren dazu erstklassige Weine aus Rheinhessen.



"Rheinhessen bedeutet für mich Lebensfreude, ein Stück Heimat, gesellige Menschen, ausgezeichnete Wein und leckeres Essen. Die regionale Küche ist für mich die Visitenkarte Rheinhessens"

Manfred Wappel, Das Crass, Nieder-Olm.

HOCHWERTIGES FLEISCH – MEHR GENUSS

In der traditionellen rheinhessischen Küche haben Fleisch- und Wurstgerichte stets einen festen Platz eingenommen. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung oder direkt aus der Region, die schonende Verarbeitung durch hervorragende Metzger und die gekonnte Zubereitung ist die Grundlage für all die herzhaften Fleischgerichte – vor allem, wenn die Tage kürzer und die Abende länger werden.

Darüber hinaus gibt es auch köstliche Spezialitäten aus kleinen Manufakturen der Region: handwerklich hergestellte Essige und Öle, frische Kräuter sowie Honig von heimischen Imkern – sie sind das i-Tüpfelchen auf jedem Gericht. Bei „Rheinhessen genießen“ wird alles angeboten, was die Region an hochwertigen Produkten zu bieten hat.

16 ausgezeichnete Köche und Köchinnen haben ein abwechslungsreiches Angebot an kreativen regionalen Gerichten geschaffen. Besonders spannend im Pairing mit hervorragenden Weinen aus Rheinhessen!

Gehen Sie auf eine genussvolle Entdeckungsreise im kulinarischen Herbst 2024!



MUNDART RESTAURANT

C4 | Weedengasse 8 | 55291 Saulheim | T. 06732 9322966 |
www.mundart-restaurant.de

Wie ein Besuch bei guten Freunden – das ist das Bestreben und Ziel, dafür arbeitet das gesamte mundart Team jeden Tag unter Küchenchef Markus Hebestreit und seiner Frau Beatrix Göhrisch-Hebestreit. Sie haben ein Faible für die mediterrane und französisch-deutsche Küche. Dabei kommen wunderbare Fusionen mit ihrer Heimat Rheinhessen zustande, die perfekte Balance aus regionaler Hausmannskost und Haute Cuisine. Mit der Weinauswahl wird einem das große Potential rheinhessischer Winzerinnen und Winzer und deren Weine nahegebracht, und das alles in einer heimeligen Atmosphäre.



GESCHMELZTE OCHSENSCHWANZRAVIOLI AUF
PETERSILIENWURZEL UND HOLZAPFEL



Die Eier stammen von Landei in Saulheim, der Holzapfel und die Quitte kommen aus dem eigenen Garten.

Rotweincuvée Monsignore trocken
(Cabernet Sauvignon/St. Laurent/
Regent) vom Cisterzienser Weingut
Michel in Dittelsheim-Heßloch

LANDRESTAURANT TACHELES



G5 | Weedenplatz 1 | 67592 Flörsheim-Dalsheim | T. 06243 8515 |
www.tacheles-landrestaurant.de

Das Landrestaurant Tacheles ist eine echte Familienangelegenheit. Es gehört zum Weedenbornerhof, der seit 230 Jahren im Besitz der Familie Schmitt ist. Küchenchefin Diana Schmitt führt seit 2018 die regional bekannte Gastronomie in der 2. Generation weiter. Ihr Küchenstil steht für Gradlinigkeit und Bodenständigkeit, gepaart mit Produkten bester Herkunft. Spezialität sind Wildgerichte, da die Familie ein eigenes Jagdrevier im Donnersbergkreis besitzt und so nur das Fleisch von selbst erlegten Tieren auf den Teller kommt. Die Weine, die Diana Schmitt in ihrem Restaurant anbietet, bezieht sie unter anderem von den Weingütern ihres Bruders und Onkels.

STROGANOFF VOM REH MIT KARTOFFEL-
RÖSTI UND BEILAGENSALAT



2022er Spätburgunder trocken aus
dem Weingut Bianka und Daniel
Schmitt aus Flörsheim-Dalsheim



Das Rehfleisch stammt aus dem
familieneigenen Jagdrevier in Höringen
im Donnersbergkreis.

VIS À VIS

F6 | Friedrich-Ebert-Straße 53 | 67574 Osthofen | T. 06242 5012973 | www.spiess-osthofen.de

Ein Ort, der mehr als nur ein Restaurant ist – eine ehemalige Kuhkapelle, die von Familie Spiess mit modernen Materialien und handwerklicher Kunst ausgebaut wurde. Besonders das freigelegte Kreuzgewölbe verleiht dem Restaurant ein ganz besonderes Flair. Loris Hasenzahl und sein Team kochen eine authentische, moderne Küche mit traditionellen Einflüssen, geprägt von der Region und interpretieren vorwiegend rheinhessische Produkte mit den Aromen ferner Länder. Das Augenmerk liegt auf der Qualität der Zutaten und der Sorgfalt bei der Zubereitung. Saisonale Akzente kennzeichnen die Gerichte. Bodenständigkeit in Feinschmeckerqualität mit Gutem aus der Umgebung.



BLUTWURSTRAVIOLI, SPITZKOHL, APFELCHUTNEY,
WEISSWEINSCHAUM



2022er Westhofener Chardonnay trocken Barrique vom Weingut Spiess Weinmacher in Osthofen



Die Blutwurst kommt von der Metzgerei Hambach in Nierstein.

WASEM KLOSTER ENGELTHAL

B3 | Edelgasse 5 | 55218 Ingelheim | T. 06132 2304 | www.wasem.de

Das Kloster Engelthal in Ober-Ingelheim, in dem noch bis zum 17. Jahrhundert Ordensschwestern wohnten, beheimatet heute eine moderne Gastronomie. Unter dem historischen Kreuzgewölbe werden saisonale Gerichte serviert und hauseigene Weine ausgeschenkt. Es wird auf Qualität, Frische und Regionalität gesetzt – alle Speisen zeichnen sich durch hochwertige Zutaten aus, die überwiegend von regionalen Erzeugerbetrieben geliefert und mit Liebe und Sachverstand zubereitet und serviert werden.



HAUSGEMACHTE PASTA IN GORGONZOLASAUCE MIT
SCHWARZWURZEL, BIRNE UND RUCOLA



Schwarzwurzel, Birne und Rucola kommen vom Gemüsehof Reinheimer in Ginsheim-Gustavsburg.



2022er Ingelheimer Sonnenhang Grauer Burgunder trocken aus dem eigenen Weingut der Familie Wasem in Ingelheim

WEEDENHOF

C4 | Mainzer Straße 6 | 55270 Jugenheim | T. 06130 941337 |
www.weedenhof.de

Mitten im Herzen von Rheinhessen im alten Weindorf Jugenheim empfängt Familie Knöll ihre Gäste auf dem Weedenhof. Das Hotel-Restaurant mit Ambiente im Landhausstil – viel Holz, Bruchsteine und warme mediterrane Farben laden zum Entspannen und Wohlfühlen ein. In der Küche kocht der Hausherr Michael Knöll mit seinem Team eine bodenständige, regionale Küche mit mediterranen Einflüssen. Möglichst viele Produkte stammen hierbei aus der Region, marktfrisch und nach moderner zeitgemäßer Zubereitung.



GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN,
BURGUNDER JUS, PASTINAKENPÜREE,
GEBRATENE KNÖDELBLÄTTER



2021er Spätburgunder Spätlese trocken
vom Weingut Schick aus Jugenheim



Die Pastinaken und Kräuter kommen von
STEIN's Kräuter und Garten aus
Mainz-Gonsenheim.

"Rheinhessen bedeutet für mich Gastfreundschaft und
Weltoffenheit. Die regionale Küche ist für mich der Kern
unserer Gastfreundschaft"

Carl Grünewald, Willichs Weinbar & Restaurant, Mainz



REGIONAL GEHT BESONDERS GUT AUCH VEGGIE UND VEGAN

Kurze Transportwege, naturnahe Anbaubedingungen und ein respektvoller Umgang mit den Böden sind entscheidende Pluspunkte für heimisches Obst und Gemüse. Diese Aspekte gewährleisten nicht nur nachhaltigen Genuss, sondern bereichern auch die regionale vegetarische und vegane Küche.

WILLICHS



A5 | Gartenfeldstraße 9 | 55118 Mainz | T. 06131 3397133 |
www.willichs-mainz.de

Hier wird zu 100% pflanzlich gekocht und vermissen tut man nichts! Küchenchef Sebastian Schmidt bringt mit seinem Team vollen Geschmack auf den Teller. Hier möchte man allen Gästen ein "Highlight" bescheren, und das mit einem durch und durch nachhaltigen Konzept. Ein Restaurant-Start-Up in Mainz – das schon jetzt nicht mehr wegzudenken ist, mit einem jungen Team und einer modernen Philosophie am Zahn der Zeit. Hier wird mit Herzlichkeit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein Statement gesetzt.

GEGRILLTER KÄUTERSEITLING MIT
KARTOFFELCREME UND SALSA VERDE



2023er Frei.Körper.Kultur Weiß vom
Weingut Bianka und Daniel Schmitt
aus Flörsheim-Dalsheim



Die Kartoffeln kommen von der Bio-Familie
Rheinhessen, einem Zusammenschluss von
mehreren Bioland-Familienbetrieben, die ihre
Produkte als Genossenschaft vertreiben.



ZORNHEIMER WEINSTUBEN



C5 | Röhrbrunnenplatz 1 | 55270 Zornheim | T. 06136 45616 |
www.zornheimer-weinstuben.de

"Auf gut rheinhessisch" – das ist der Leitspruch in den Zornheimer Weinstuben und so möchten Marijana Christgen, zuständig für das Serviceteam, und ihr Mann Lucas, Küchenchef, ihre Gäste immer wieder aufs Neue empfangen. Als Ur-Rheinhesse kocht er mit Vorliebe regional, viele seiner Gerichte haben aber auch einen mediterranen Einschlag. Hoch oben auf dem Sonnenplateau Rheinhessens in der Gemeinde Zornheim. Das Restaurant nebst Weinkeller erstreckt sich über die vier Etagen eines ehemaligen Küsterhauses aus dem 17. Jahrhundert und ist ein echtes Schmuckstück.

SCHWEINEBÄCKCHEN, STEINPILZE, BIRNEN,
KARTOFFEL-MARONENROULADE



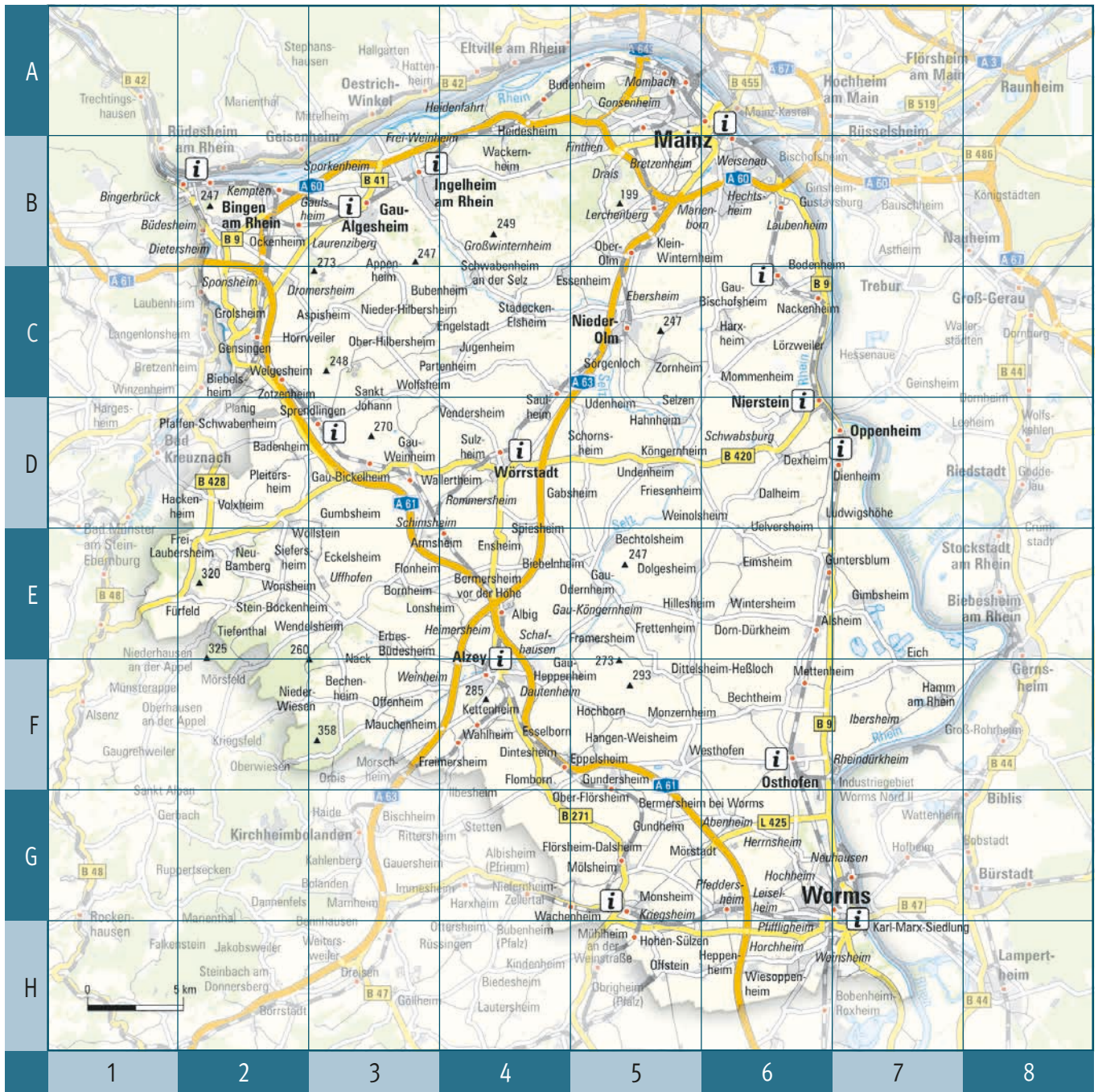
2016er Zornheimer Vogelsang Spätburgunder
trocken – Alte Reben Selection Rheinhessen
vom Weingut Münzenberger in Zornheim.



Das Gemüse und Obst stammen vom
Obst- und Kartoffelhof Wunsch aus
Heidesheim und die Steinpilze vom
Wochenmarkt.

RHEINHESSEN IN KOORDINATEN


Die Koordinaten der Orte in der Rheinhessenkarte stehen neben den Adressen der Betriebe.



www.rheinhessen-genossen.de

 [rheinhessen.entdecken](https://www.facebook.com/rheinhessen.entdecken)

 [rheinhessen.entdecken](https://www.instagram.com/rheinhessen.entdecken)

 [YouTube Rheinhessenentdecken](https://www.youtube.com/Rheinhessenentdecken)