

1995

1997

1999

2000

2001

2003

2005

2007

2009

2011

# Genuss verbindet

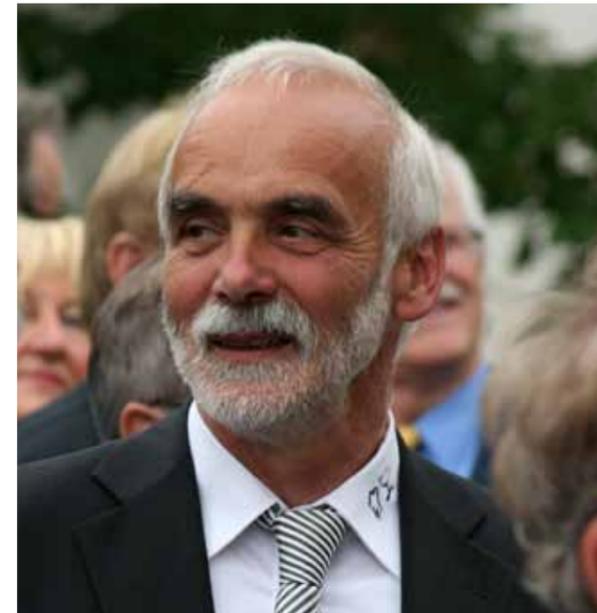
à la région!® 

Kulinarisches mit Wein  
Hunsrück, Mosel & Rhein



In Deutschlands Südwesten – mitten in Europa  
[www.a-la-region.de](http://www.a-la-region.de)





## à la région!<sup>®</sup> Gerhard Stümper

Marketingdirektor  
„à la région!“

Liebe Genießerinnen  
und Genießer,

was unter dem Leitgedanken „Eine Region hilft sich selbst“ vor nunmehr 16 Jahren entstand, hat sich zu einer festen Größe in Sachen kulinarischer Genüsse in der Region Rhein-Hunsrück-Mosel entwickelt. Gastronomen, Landwirte, Winzer – aber auch Dienstleister und produzierende Betriebe haben ein Netzwerk geflochten und bieten mittlerweile mehr als nur Essen und Trinken. „à la région!“ ist ein Top-Event unter den rheinland-pfälzischen Gourmetfestivals.

Für die Teilnehmer bedeutet die Initiative ein erheblich gesteigertes Wertempfinden für die eigenen Stärken und ein deutliches Wir-Gefühl in der und für die Region. Nicht zuletzt zahlt sich das Engagement auch für Gastronomen, Winzer und Landwirte im Tagesgeschäft aus. Die Initiative „à la région!“ sorgte und sorgt für Marktöffnungen der Betriebe untereinander und nach außen.

Investitionen in Betriebe und Produkte sind unter anderem auch auf „à la région“ zurückzuführen.

Für die Zukunft gilt es, das Netzwerk auszubauen und für Transparenz in der regionalen Nahrungsmittelproduktion zu sorgen. Unsere teilnehmenden Betriebe genießen bei ihren Kunden großes Vertrauen. Der Leitgedanke der Initiative hat gegriffen. Gastronomen, Winzer und Landwirte von Rhein, Mosel und Hunsrück haben schon lange erkannt, dass sie von einer Zusammenarbeit nur profitieren können.

Das Zusammenspiel unserer herrlichen Landschaft und ihrer einzigartigen Flusstäler mit den Produkten aus der Land- und Forstwirtschaft, dem Weinbau und der heimischen Gastronomie – das ist ein Potential, mit dem wir aufwarten können. Und die Menschen, die in dieser Region leben oder gerne herkommen, honorieren die Leistungen der landwirtschaftlichen Erzeuger und Vermarkter.

Wir sind auf einem guten Weg,  
wir sind auf dem richtigen Weg!

Gerhard Stümper



à la région!®  
Wolfgang Nass

Vorstandsmitglied der  
Kreissparkasse Rhein-Hunsrück

Regelmäßig versammeln sich in zweijährigem Rhythmus Spitzenköche und -winzer unter dem Dach von „à la région!®“. Die Initiative, die die Kräfte und Kapazitäten von Rhein, Hunsrück und Mosel seit nunmehr 16 Jahren bündelt und zusammenführt, fördert ganz bewusst unseren heimischen Lebensraum. Genau wie die Kreissparkasse Rhein-Hunsrück verfolgt auch „à la région!®“ das Ziel, den Mittelstand in Gastronomie, Weinbau und Tourismus nachhaltig zu unterstützen. Somit betreibt die Initiative von Beginn an Wirtschaftsförderung par excellence. Den Leitgedanken – „Eine Region hilft sich selbst“ – haben alle am Projekt beteiligten längst verinnerlicht. Sie haben erkannt, dass sie von einer Zusammenarbeit nur profitieren können. Der Lohn für dieses Bestreben spiegelt sich einerseits in den steigenden Besucherzahlen der letzten Jahre wider sowie der Tatsache, dass die Karten für das diesjährige Event in Kastellaun innerhalb weniger Stunden restlos ausverkauft waren. Ein größeres Lob können die Macher von „à la région!®“ kaum bekommen.

Im Verlauf der Jahre ist eine starke Gemeinschaft gewachsen – die Voraussetzung für den dauerhaften Erfolg der Initiative. Ein Beleg dafür ist zweifelsohne die erfolgreiche Vernetzung der Partner, sowohl innerhalb der eigenen Region als auch über ihre Grenzen hinaus. Beispielhaft dafür stehen die gewonnenen Partnerschaften ins benachbarte Ausland, aktuell nach Polen und Finnland.

Als regional verankerte Sparkasse waren wir von Anfang an bei diesem Projekt aktiv mit dabei. Für die Zukunft wünschen wir der Initiative alles Gute, das notwendige Durchhaltevermögen und die Kraft, „à la région!®“ im bisherigen Sinne stetig weiter zu entwickeln.

Wolfgang Nass



à la région!®  
Achim Kistner

Geschäftsführer des Regionalrates  
Wirtschaft Rhein-Hunsrück e.V.

Wirtschaft findet nicht im luftleeren Raum statt, sondern hat immer einen engen Bezug zu ihrem räumlichen Umfeld und ist damit eingebettet in die regionalen Strukturen der Landschaft, Gesellschaft, Politik, Kultur und der Menschen vor Ort. Damit bedeutet ganzheitliche Wirtschaftsförderung, wie wir sie verstehen, immer auch Standortförderung und -entwicklung!

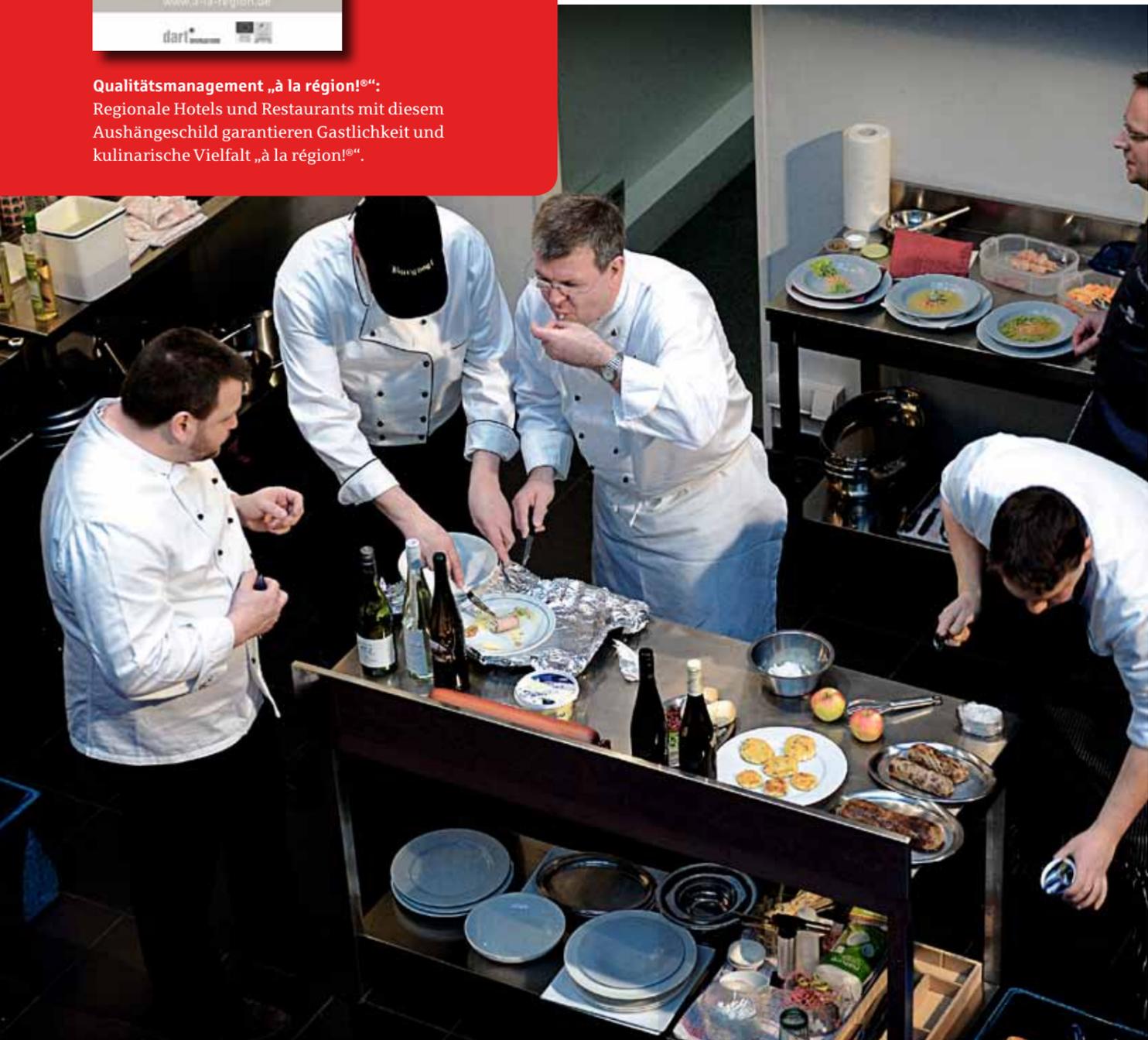
Dazu gehört auch ein Bewusstsein für die eigene Heimatregion, gerne auch ein bisschen Stolz. Nur eine vielfältige, in ihren Zielen einig und aktive Region kann stark sein. Dabei gilt es aber zunächst, sich die eigenen Stärken vor Augen zu führen und selbstbewusst nach außen zu tragen. Dies allerdings nicht als Abgrenzung zu den Nachbarn, sondern, ganz im Gegenteil, gemeinsam mit ihnen. Gerade in einem Europa der Regionen ist ein Zeigen der eigenen – auch kulinarischen – Vorzüge wichtig, der Blick über den Tellerrand aber ebenso.

Dieses selbst- und regionalbewusste und zugleich weit über die Region hinaus vernetzte Denken zeichnen „à la région!®“ und den Regionalrat Wirtschaft gleichermaßen aus. Darum unterstützen wir auch weiterhin die Idee von „à la région!®“ als wichtigen Faktor der regionalen Vermarktung und damit der Wirtschaft in unserer Heimat, der Region Rhein-Mosel-Hunsrück.

Achim Kistner



Qualitätsmanagement „à la région!®“:  
Regionale Hotels und Restaurants mit diesem  
Aushängeschild garantieren Gastlichkeit und  
kulinarische Vielfalt „à la région!®“.



## à la région!® Inhalt

„à la région!®“ – eine Idee bewegt nicht nur Gourmets	6
„à la région!®“ – an idea not only moving gourmets	10
<b>„à la région!®“ 2011 in Kastellaun:</b>	
Impressionen	14
Das Menü	20
Köche & Rezepte	22
Winzer & Weine	44
Frisch gebraut, frisch gekäst, frisch gebacken	52
Weitere Betriebe und Partner	54
Adressen & Bezugsquellen	60

à la région!

## à la région!® Eine Idee bewegt nicht nur Gourmets

Essen und Trinken gehören bekanntermaßen zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Dass gute Speisen und erlesene Tropfen darüber hinaus die Lebensqualität steigern, ist auch kein Geheimnis mehr. Glücklicherweise finden Freunde guter Küche immer mehr davon in der Region, in der sie leben – im geografischen Hunsrück zwischen Rhein, Mosel und Nahe. Schon seit Jahren machen Köche, Restaurantbetreiber, Winzer oder Landwirte in der Region immer wieder von sich reden. Da werden Weine ausgezeichnet, Restaurants prämiert, Fleischqualitäten gelobt oder Braugerste als beste Deutschlands bewertet. Der Rhein-Hunsrück-Kreis und seine angrenzenden Regionen haben viel zu bieten und zu erleben. Und doch galt die Region noch vor einigen Jahrzehnten als rückständig: Der Gourmet – oder wer sich dafür hielt – fuhr höchstens auf der A 61 über den Hunsrück, um schnellstmöglich ins Elsass zu gelangen.

### Die Anfänge: Eine Region hilft sich selbst

Das hat sich seit Ende der 90er Jahre grundlegend geändert und ist neben vielen anderen einem Hunsrücker Landwirt zu verdanken: Gerhard Stümper, Ehrenvorsitzender von „Damwild farming Mitte/West“, der seit drei Jahrzehnten Damhirsche züchtet. Er setzte von Beginn an auf umweltschonende und artgerechte Tierhaltung. In seinem Bemühen, qualitativ hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse in den Markt zu bringen, nahm er alle „Veredler“ der Region mit ins Boot, und es entstand „à la région!®“. Die Grundidee der Initiative lautet: Eine Region hilft sich selbst!

*Der Hunsrücker Landwirt und Damwildzüchter Gerhard Stümper steht als Marketing-Direktor an der Spitze der Initiative „à la région!®“. Als unermüdlicher Motor der Bewegung hat er es geschafft, Gastronomen, Winzer und landwirtschaftliche Erzeuger an einen Tisch zu bringen.*



Viele Gastronomen, Winzer vom Rhein und Landwirte vom Hunsrück erkannten schnell, dass sie von einer solchen Zusammenarbeit nur profitieren können. Ihnen kam die Idee von Gerhard Stümper vor gut sechzehn Jahren gerade recht: Warum nicht die Freuden kulinarischer Genüsse auf der Basis regionaler Produkte erleben? Und warum den Bemühungen vieler Einzelner nicht einen offiziellen Charakter geben und eine gemeinsame Veranstaltung organisieren? Die Idee des Gourmetfestivals „à la région!®“ war geboren.

1995 feierte das kulinarische Großereignis Premiere in Boppard. In der Bundesakademie kombinierten sechs Gastronomen ausgesuchte Spezialitäten der heimischen Region mit Weinen von Mittelrhein-Gütern zu einer kulinarischen Weinprobe. Schirmherr war der damalige rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Landwirtschaftsminister Rainer Brüderle, und von Beginn an engagierte sich die Kreissparkasse Rhein-Hunsrück als Förderer und Hauptsponsor der Initiative „à la région!®“. Dem früheren Vorstands-Chef Dieter Merten ist dieses Engagement zu verdanken. Der Sparkassen-Direktor betonte immer wieder das Interesse seines Hauses, Landwirtschaft, Weinbau und Gastronomie der Konsumentenseite vermittelnd schmackhaft zu machen. Produzieren und konsumieren vor Ort: Die Region hilft sich selbst – und alle profitieren!





#### Die Grundidee: Das Wir-Gefühl fördern

In den Folgejahren wurden Landwirtschaft, Weinbau und Gastronomie mit der Touristik, dem Regionalrat Wirtschaft Rhein-Hunsrück und weiteren Kooperationspartnern vernetzt. Gemeinsam bilden sie nun das Team „à la région!“, an dessen Spitze als unermüdlicher Motor Gerhard Stümper als Marketingdirektor steht. Nach seinen Worten will die Initiative der Landwirtschaft, dem Weinbau und der Gastronomie ein Präsentationsforum bieten. Die Selbsteinschätzung, das Wertempfinden für die eigenen Stärken und das Wir-Gefühl sollen gefördert werden. Konkurrierende Erzeuger und Anbieter kommen hier an einen Tisch, und Berührungspunkte im heimischen Markt werden abgebaut.

Kleinere Events einzelner Partner, die unter dem inzwischen geschützten Markenzeichen „à la région!“ stattfinden, genießen hohen Zuspruch und sind weitere Multiplikatoren. Die Großveranstaltungen in Boppard, Emmelshausen, Simmern, St. Goar, dem Flughafen Frankfurt-Hahn, Kirchberg und zuletzt in Kastellaun lockten die Gäste in Scharen an – aktuell mehr als 700.

#### „à la région!“ öffnet das Tor nach Europa

Das Festival „à la région!“ auf Burg Rheinfels 2003 eröffnete erstmals europäische Dimensionen. Neben je zehn Gastronomen und Winzern aus der Region beteiligten sich zwei schottische Köche an dem kulinarischen Großereignis. „à la région!“ schickt sich somit seit acht Jahren an, europäische Regionen zu vernetzen. „Schuld“ daran ist der ehemalige US-Airport Hahn im Hunsrück, der sich als „Flughafen Frankfurt-Hahn“ in den vergangenen Jahren zur europäischen Drehscheibe entwickelte. Seit die irische Billigfluglinie Ryanair dort ein Drehkreuz einrichtete, hat sich der Flughafen für die Region zum Tor nach Europa entwickelt.

Aus Sicht von László Gilányi (†), ehemaliger Vorsitzender des Regionalrates Wirtschaft, konnte beim Start von „à la région!“ 1995 niemand absehen, welche Perspektiven sich durch den Flughafen Frankfurt-Hahn eröffnen. Gerade für den Wirkungsbereich von „à la région!“ entstanden hier völlig neue Möglichkeiten. Zum einen kann sich der Primärmarkt, also der Tourismus in die europäischen Partnerregionen enorm entwickeln. Zum anderen bieten sich Chancen für den hiesigen Sekundärmarkt: Die Region rund um den Flughafen Frankfurt-Hahn kann Besucher aus den anderen Ryanair-Destinationen für den Großraum Rhein-Hunsrück-Mosel interessieren und gewinnen. Einigkeit herrscht bei dem Team „à la région!“ darüber, dass dies im Norden Europas einfacher ist als im Süden.

#### Gaumenfreuden in der Flugzeugwerfthalle

So war es nur folgerichtig, dass der Flughafen Frankfurt-Hahn beim Gourmetfestival „à la région!“ im Jahr 2005 eine entscheidende Rolle spielte: Unter dem Motto „Europa der Regionen“ fand die siebte Großveranstaltung in einer Flugzeugwerfthalle angrenzend an das Rollfeld statt. Neben bekannten heimischen Spitzenköchen und Winzern vom Mittelrhein, vom Hunsrück und von der Mosel waren erstmals Gastronomen aus verschiedenen europäischen Regionen dabei, die Ryanair vom Flughafen Hahn aus ansteuert.

Die Bedeutung des Flughafens Frankfurt-Hahn für die Region zu verdeutlichen, war mit ein Grund für die Initiative „à la région!“, diesen Veranstaltungsort zu wählen. Denn für die Region gehen ganz entscheidende Impulse vom Flughafen aus, sagt Gerhard Stümper. Das sei ganz im Sinne des Leitgedankens der Initiative. „Das Zusammenspiel unserer herrlichen Landschaft und ihrer einzigartigen Flusstäler mit den Produkten aus der Land- und Forstwirtschaft, dem Weinbau und der heimischen Gastronomie ist ein großes Pfund, mit dem wir wuchern können. Jetzt können wir die Nachhaltigkeit unserer langjährigen Bemühungen auf europäische Ebenen transportieren“, ist sich Gerhard Stümper sicher.

#### Partnerschaft mit Regionen in Europa

Der Rhein-Hunsrück-Kreis, 2004 in Kanada als weltweit lebenswertester Kreis seiner Größenordnung ausgezeichnet, spielt bei den europäischen Bemühungen der Initiative „à la région!“ eine wesentliche Rolle: Das Event auf dem Flughafen Frankfurt-Hahn 2005 wurde durch das Projekt „DART“ der EU Gemeinschaftsinitiative Interreg IIIB Nordwesteuropa unterstützt. DART steht dabei für die „Entwicklung von aktiven Regionen und nachhaltigem Tourismus“ (englisch: Development of Active Regions and sustainable Tourism) in Nordwesteuropa. Die Kreise Rhein-Hunsrück und Bernkastel-Wittlich, South Ayrshire/Schottland und County Cork/Irland sind eine Partnerschaft eingegangen, die 2005 auf dem Flughafen Frankfurt-Hahn einen nachhaltigen Impuls erhielt. Und mit den Teilnehmern aus Finnland und Polen beim diesjährigen „à la région!“-Festival in Kastellaun wurde die Verbindung des Landkreises Rhein-Hunsrück in ein Europa der Regionen ideal abgebildet.

Das Interesse der Landwirte, der Gastronomen und der Winzer, sich bei dieser Veranstaltung zu präsentieren, sowie der Bekanntheitsgrad der Veranstaltung in der Bevölkerung, sind in den vergangenen Jahren stark gestiegen.

So hat sich „à la région!“ seit 1995 zwischen Rhein und Mosel zu einer Marke entwickelt, die nachhaltig wirkt – und vor allem schmeckt ...

## à la région!® An idea that moves not only gourmets

Eating and drinking, as is well known, are basic needs to every human being. And it is no longer a secret just as well that delicious food and exquisite wine improve the quality of life. Fortunately friends of the haute cuisine find more and more variety in the area they live in – in the Hunsrück-region bounded by the river valleys of the Rhine, the Moselle and the Nahe. For years now chefs, restaurateurs, wine-growers and farmers in the region have become a talking point. You hear of wines and restaurants awarded with prizes, the quality of meat commended or the brewer's barley praised as the best in Germany. In fact the Rhein-Hunsrück-district and its neighbouring regions have plenty to offer. And still less than 30 years ago the region was regarded as backwardly. The gourmet – or anyone taking himself as one – passed by the Hunsrück at utmost speed via the highway A61 to get to the Alsace as quickly as possible.

### The initial: A region helps itself

This has changed dramatically since the late 90's. The turn-around is among other things owed to one Hunsrück farmer, Gerhard Stümper. He is the chairman of "Damwild Farming Mitte/West" and has been farming fallow deer for more than three decades now. From early on he relied on environment-sparing and species-appropriate husbandry. In order to place high-quality agricultural products on the market, he took all "refiners" in the region aboard and "à la région!®" developed. Its basic idea can be broken down into one catchphrase: A region helps itself!

*Die Initiative „à la région!“ zeichnet sich auch dadurch aus, dass nichtgastro-nomische Partner zum Gelingen der Festivals beitragen. So sorgte 2011 auf dem Kastellauner Burgberg die Fa. Freyräume Events & Medien aus Seesbach für besondere Effekte und ungewöhnte Anblicke in der illuminierten Kirche.*



Many gastronomers and wine-growers from the Rhine valley as well as farmers from the Hunsrück mountain range quickly realised that they could hugely benefit from a co-operation as such. For them Gerhard Stümper's idea sixteen years ago came just at the right moment: Why not experience culinary pleasures with products from the region? And why not dub the efforts of many individuals with one name and organise a common event? Hence the idea of the gourmet festival "à la région!®" was born.

In 1995 the major culinary event premiered in Boppard. In the Federal Academy there, six restaurateurs combined chosen specialities from their home region with wines from the Middle-Rhine area into a culinary wine-tasting. The event was under the patronage of Mr. Rainer Brüderle, the then-Minister of Economics and Agriculture of Rhineland-Palatinate. From its very beginning the savings bank of the Rhein-Hunsrück county has been the main sponsor of the event. This commitment is due to the bank's former CEO, Mr. Dieter Merten. He always pointed out that his bank was greatly interested in acting as an agent to promote agriculture, wine-growing and gastronomy towards the consumers. Production and consumption close-by: The region helps itself – and everyone benefits.





#### To promote the feeling of togetherness

In the subsequent years agriculture, wine-growing and gastronomy conjoined with tourism, the economic development centre of Rhein-Hunsrück and other partners. Together they are the team of “à la région!®”, headed by its Marketing Director, Gerhard Stümper as its tireless engine. According to Mr. Stümper “à la région!®” wants to provide a forum for agriculture, wine-growing and gastronomy. The initiative encourages self-assessment, valuing of own strengths and the feeling of togetherness. Competing producers and providers are brought together. The fear of contact between agents in the local market is diminished.

Smaller events of individual partners arranged under the registered trademark “à la région!®” enjoy higher popularity and acquire vogue for the main event. To the major culinary events in Boppard, Emmelshausen, Simmern, St. Goar, Hahn- Airport, Kirchberg and most recently in Kastellaun guests came in flocks – last time more than 700 persons were present.

#### “à la région!®” opens up doors to Europe

The “à la région!®”-festival at the Rheinfels-Castle in 2003 opened up European perspectives for the first time. In addition to ten gastronomers and a similar number of wine-growers from the region, two Scottish chefs joined the culinary event. Since then “à la région!®” has made an effort to interlink the European regions. This networking is made possible by the former US-Air Base Hahn in the Hunsrück now renamed the “Frankfurt Hahn Airport”. It turned out to become a hub for European air traffic. Ever since the low-cost airline Ryanair established a seat there, the airport, in the centre of “à la région!®” activity area, has developed into a gate into Europe.

From the viewpoint of László Gilányi (†), former chairman of the economic development center of Rhein-Hunsrück, nobody could have guessed what new perspectives would open up through the Frankfurt Hahn Airport, when premiered in Boppard in 1995. Entirely new possibilities for the region have established in the meantime. For one the primary market of tourism has enormous development possibilities in the European partner regions. On the other hand it offers opportunities for the local secondary market: The region around the Frankfurt Hahn Airport may attract and awaken the interests of travellers from other Ryanair destinations and bring visitors to the greater Rhein-Hunsrück-Moselle area. The team of “à la région!®” agrees that this is easier in the North of Europe than in the South.

#### Culinary delights next to the airfield

As a direct consequence the Frankfurt Hahn Airport was to play a decisive role at the gourmet festival “à la région!®”. In June 2005 the seventh major event, true to its motto “Europe of the Regions” took place in an aircraft dockland next to the airfield itself. One reason to locate the event there was to emphasize the importance of Frankfurt Hahn Airport for the region. The airport creates decisive impulses for the region, says Gerhard Stümper. That follows the basic idea of “à la région!®” which is: “A region helps itself”. “The interaction of our wonderful landscape and its unique river valleys with the products of agriculture and forestry, winegrowing and the local gastronomy is a great gift we are proud to share. Now we can transport the sustainability of our long lasting efforts onto European levels”, Mr. Stümper is convinced.

#### European partnership

The Rhein-Hunsrück-district, which was named the most liveable commune of its size in 2004 in Canada, plays a crucial role in the European efforts of “à la région!®”: The event at the Frankfurt Hahn Airport was supported by the “DART” project of the EU common initiative Interreg IIIB North-West Europe. DART stands for “Development of Active Regions and sustainable Tourism” in North-West Europe. The counties of Rhein-Hunsrück and Bernkastel-Wittlich (Germany), South Ayrshire (Scotland) and Cork (Ireland) have entered into a partnership that received a lasting impetus on June 24, 2005. And during this year’s major event in Kastellaun the participating copartners from Finland and Poland gave an impressive image of the linkage the Rhein-Hunsrück-district has to a Europe of the regions.

The interest of farmers, gastronomers and wine-growers to present themselves has risen widely over the past years as has the recognition of the event in the overall public.

So since 1995 “à la région!®” has developed into a brand with a lasting effect - and above all with a delicious smack ...

# à la région!® Unser Bestes für unsere Gäste

*Kastellaun 2011 – gut gelaunt am Start.  
Macher, Organisatoren, Winzer, Köche und  
Service stehen in historischer Kulisse der Burg  
bereit für die Gäste von „à la région!“.*







# à la région!® Das Menü 2011



Rezepte zum Nachkochen, Infos  
und Adressen zu allen beteiligten  
Restaurants & Weingütern auf den  
nachfolgenden Seiten.



à la région!®

Zur Begrüßung:

2008er Winzer Rotsekt  
trocken  
Mittelrhein

Weingut Winfried Persch, Oberwesel

Fruchtsäfte aus der Region

Streuobstinitiative Hunsrück e.V.  
Wildfruchtanbaugemeinschaft Holunder

Landhotel „Birkenhof“ – Klosterkumbd

I

Praline vom Ochenschwanz an Spätburgundersoße,  
kleiner Gemüsegruß

2010er Bacharacher Grauburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Mittelrhein

Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach

Hotel-Restaurant „Zum Felsenkeller“ – Sohren

II

Feines Spargelragout mit Erdäpfeln,  
Brunnenkresse und Meerrettichsorbet

2010er Weissburgunder  
Classic  
Mittelrhein

Weingut Bernhard Praß, Bacharach

Rheinhotel „Stüber“ – Bacharach

III

„Wisperwind“  
Crème von der geräucherten Wispertalforelle,  
Sushi von der geräucherten Lachsforelle  
mit Rote Bete-Meerrettich, Salat mit Wildkräutern  
und Mangold, Rieslingbalsamico und Walnussöl

2009er Joseph' S Bopparder Hamm Feuerlay  
Riesling Spätlese, trocken  
Mittelrhein

Weingut Ries-Königshof, Boppard

Hotel „Schinderhannes“ – Sohren

IV

Geschmortes Schweinebäckchen  
in Schalotten-Portweinssoße auf Pastinaken-  
Selleriemus an gebackenem Salbeiblatt

2010er Kallfelz Selection  
Riesling Hochgewächs, feinherb  
Mosel

Weingut Kallfelz, Zell

Burgrestaurant „Taverne“ – Kastellaun

V

Kraftbrühe von und mit Hunsrück-Gockel

2009er Pommerner Sonnenuhr  
Auxerrois, trocken  
Mosel

Weingut Schützen-Mies, Pommern



„FunFor@“ – Mänttä, Finnland

VI

Elchbratenröllchen mit Morchelfüllung,  
kleine Kartoffeln und Preiselbeeren

2009er Bopparder Hamm Feuerlay  
Riesling Spätlese, halbtrocken  
Mittelrhein

Weingut Toni Lorenz, Boppard



Restaurant „Venezia“, Hotel „Festival“ – Opole, Polen

VII

Kaninchen in Senf-Pfeffersoße,  
gebackene Kartoffeln mit Knoblauchbutter  
und gedünsteter Porree

2010er Spätburgunder Weißherbst  
Q.b.A., halbtrocken  
Mittelrhein

Weingut Heinz-Uwe Fetz, Dörscheid

Jugendstilhotel „Bellevue“ – Traben-Trarbach

VIII

Zweierlei vom Kalb an Spargelsalat und Rhabarberchutney-  
Röllchen mit Frischkäse und Hunsrücker Kräutern gefüllt,  
Kalbfleisch-Aspik mit Madeira

2008er Trarbacher Hühnerberg  
Riesling Qualitätswein, trocken  
Mosel

Weingut Müllen, Traben-Trarbach

Landgasthof „Eiserner Ritter“ – Boppard-Weiler

IX

Crepinette vom Hunsrücker Damwildrücken  
auf Rosmarinsoße,  
Bratapfel und Kartoffelplätzchen

2008er Oberweseler St. Martinsberg  
Spätburgunder Rotwein, trocken  
im Barrique gereift  
Mittelrhein

Wein- und Sektgut Goswin Lambrich, Dellhofen

Romantikhotel „Schloss Rheinfels“ – St. Goar

X

Mousse vom Bornwiesenhofquark  
auf einem Beerenragout

2010er Bopparder Hamm Ohlenberg  
Riesling Spätlese, halbtrocken  
Mittelrhein

Weingut Walter Perll, Boppard

Restaurant „Schwarzer Adler“ – Simmern

XI

Hausgemachtes Limetten- und Waldbeer-Sorbet  
mit Prass Secco, Espresso und Cappuccino

Bornwiesenhof – Hußweiler

XII

Würziger Käse aus der Heimat

Bitburger-Premium-Pils

Hotel-Landgasthof „Altes Stadttor“, Kastellaun

Bäckerei-Konditorei Jung – Simmern/Kastellaun

XIII

Knusperfrische Backwaren  
- Party-Urweckchen  
- Bärlauch-Ciabattinis  
- Party-Laugengebäck

An allen Ständen gab es Tönissteiner Mineralwasser.  
Die Blumendekoration wurde von „Naturkräutergarten  
Maiga Werner“ aus Kleinich zur Verfügung gestellt.



# à la région!® Köche & Rezepte 2011

Fotoshooting der Köche „à la région!“ 2011 in Köln.  
Mit dabei waren (v. l.) Andreas Stüber, Josef Mayer,  
Dirk Halmann, Claudio Filippone (Foodstylist), Frank  
Aussem, Gerhard Stümper, Matthias Klein, Gerardo  
Guastaferrò, Klaus Dietrich, Bernhard Tintemann.

An dem Termin konnten nicht dabei sein: Olliver Viehl  
(Deutschland), Johannes Jatkola (Finnland), Krzysztof  
Kolodziej (Polen).

## Hotel-Restaurant „Zum Felsenkeller“

Matthias Klein



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2010er Weissburgunder  
Classic  
Mittelrhein**

Wein- und Sektgut Bernhard Praß

Blücherstraße 132  
55422 Bacharach-Steeg  
Telefon +49 (0) 67 43 / 15 85  
Telefax +49 (0) 67 43 / 32 60

weingut-prass@t-online.de  
www.weingut-prass.de

Weite Felder – Sanfte Hügel –  
Tiefe Wälder – Romantische Täler.  
Das ist für uns Hunsrück, das ist für uns „à la région!“.

Mit der Grundidee dieser Marke (Aus der Region – für die Region) identifizieren und führen wir, Susanne und Matthias Klein, unseren Betrieb. So schöpfen wir mit unserer haustypischen Saisonküche aus dieser Natur. Vieles wird selbst gesammelt, eingelegt und verarbeitet. Immer neue regionale Angebote werden ausfindig gemacht und von Küchenmeister Matthias Klein und seinem Team „verwurstet“, von Rapsöl, Käse, Wild, Kräuter, Fleisch bis Apfel- & Holundersaft oder Senf. Neben den Felsenkeller-Klassikern bieten wir ein saisonal wechselndes Speisenangebot mit unseren „à la région!“-Spezialitäten.

Alle Weine, von „Vinissima“ Susanne Klein persönlich ausgesucht, werden auch offen ausgeschenkt. Auch hier steht die Region im Vordergrund. Unsere Weinauswahl ist ebenfalls nicht festgeschrieben und Neuentdeckungen werden schnell eingefügt. So können wir hier saisonal agieren. An der Veranstaltung „Bester Schoppen am Mittelrhein“ nehmen wir seit Einführung erfolgreich teil.

Wir sind zertifizierte Wandergastgeber, Bett und Bike-Betrieb und bieten am neuen Hunsrückradweg eine Ladestation für Ihre E-Bikes.

In unserem Familienbetrieb bieten wir Ihnen neben der Restauration auch \*\*\*Wohlfühl-Fremdenzimmer mit modernster Ausstattung, Tagungsmöglichkeit und einen bekannt guten Partyservice. Verschiedene Räumlichkeiten von 10 bis 100 Personen finden Sie bei uns. Speisenslieferungen bis weit darüber hinaus sind möglich.

Haben Sie Geburtstag, Hochzeit, Abi-Ball, Jubiläum, eine Firmenveranstaltung oder sonst eine Party – bei uns sind Sie in den richtigen Händen. Wir beraten Sie individuell und gehen gerne auf Ihre Wünsche und Ideen ein.

Früher beköstigten wir im Team des Staatsgästehauses Petersberg unter anderen Bill Clinton, Prinz Charles, Michael Schumacher oder Plácido Domingo. Seit nunmehr 11 Jahren hält ein Besuch bei uns im Felsenkeller Leib und Seele zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Familie Klein und Team

### Kontakt

Hotel-Restaurant Zum Felsenkeller  
Familie Matthias Klein

Hauptstraße 29  
55487 Sohren  
Telefon +49 (0) 65 43 / 22 60

m.klein@hotel-zum-felsenkeller.de  
www.hotel-zum-felsenkeller.de



### Feines Spargelragout mit Erdäpfeln, Brunnenkresse und Meerrettichsorbet

Zutaten für 4 Personen:

#### Meerrettichsorbet

100 ml Milch  
100 ml Sahne  
20 g Naturjoghurt Vollmilch  
30 g Zucker  
½ Zitrone  
1 Prise Salz  
50 g frischer Meerrettich

Alles verrühren und in der Eismaschine cremig gefrieren.

#### Spargelragout mit Erdäpfeln

500 g Spargel weiß, geschält und in Rauten geschnitten  
500 g Spargel grün, am Fußende geschält und in Rauten geschnitten  
8 kleine Pellkartoffeln geviertelt  
1 mittlere Karotte, geschält und in feine Scheiben geschnitten  
1 gelbe Rübe, geschält und in feine Scheiben geschnitten  
1 kl. Bund Lauchzwiebeln in feine Röllchen geschnitten  
1 rote Schalotte in feine Würfel geschnitten

Das vorbereitete Gemüse mit einer Prise Salz und Zucker würzen, vermischen und ca. 10 Min. abgedeckt stehen lassen. Eine Wok-Pfanne erhitzen und das Gemüse mit Rapsöl knackig gar schwenken. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

#### Kresse-Pesto

Kräuter nach Belieben, hier

500 g Brunnenkresse  
100 ml Rapsöl  
50 g geröstete Sonnenblumenkerne  
50 g fein geriebener Hiewelkäse (oder Hartkäse, z. B. Parmesan)  
½ Zitrone  
1 Prise Salz

Kresse gut waschen und abtropfen. Alle Zutaten im Mörser fein zerstoßen oder im Mixer vermischen.

#### Rote Bete-Pesto

2 mittlere Rote Bete, gargekocht, gepellt und in Würfel geschnitten  
etwas Rotwein  
100 ml Rapsöl  
10 ml Balsamessig  
Salz, Zucker, Pfeffer

Alle Zutaten im Mixer fein mixen

#### Anrichten

Auf einem gewärmten Teller erst das warme Spargelragout, dann nach Belieben Kresse- und Rote Bete-Pesto und oben auf eine schöne Kugel Meerretticheis anrichten.

Guten Appetit wünschen Matthias und Susanne Klein mit dem Felsenkeller-Team.

## Rhein Hotel, Stübers Restaurant

Andreas Stüber



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2009er Joseph' S Bopparder Hamm Feuerlay  
Riesling Spätlese, trocken  
Mittelrhein**

Weingut „Königshof“

Rheinallee 43  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 23 30  
Telefax +49 (0) 67 42 / 18 00

info@weingutkoenigshof.de  
www.weingutkoenigshof.de

„Kochen und damit natürlich auch Essen ist für mich mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es ist Lebensart, es ist Kultur, es ist Kommunikation“, verdeutlicht Andreas Stüber seine Philosophie. Dass Kochen Spaß macht, und dass es sich lohnt, in frische Produkte und in deren Zubereitung etwas Mühe zu stecken, beweisen seine kulinarischen Ideen. Der Meisterkoch versteht es immer wieder, regionale Klassiker und Rieslingweine mit kreativen Elementen aus der mediterranen und der asiatischen Küche zu verbinden.

Ob bei einer Veranstaltung der Mittelrhein-Momente, einem Dinner zu zweit, im gemütlichen Familienkreis oder beim individuellen Kochkurs, Andreas Stüber weiß seine Gäste zu begeistern. Sei es mit seinen Kochkünsten oder seinem ausgiebigen Wissen um Geschichten und Anekdoten rund um Bacharach, den Wein und den Mittelrhein. Lernen Sie die Kochkünste unseres Meisterkochs und Inhabers des Rhein Hotel Stübers Restaurant Andreas Stüber kennen. Lassen Sie sich verzaubern von den kreativen kulinarischen Ideen. Entdecken und genießen Sie traditionelle regionale Speisen modern interpretiert: „Steeger Hinkelsdreck mit Traubengelee“, Spezialitäten von der Mittelrhein-Ziege oder der inzwischen weit gerühmte „Bacharacher Rieslingbraten“.

Inzwischen ist Andreas Stüber weit über die Stadtgrenzen Bacharachs hinaus bekannt. Auch SWR und WDR haben seine pfiffigen Kochideen bereits entdeckt. Schon mehrfach zauberte Andreas Stüber im Fernsehen erlesene Speisen vor den Augen begeisterter Zuschauer.

Seine Verbundenheit zur Region beweist er auch als Gründungsmitglied der „Welterbegastgeber“, die sich nach der Ernennung des romantischen Mittelrheintals als UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal als Botschafter für die Re-

gion einsetzen. Im liebevoll eingerichteten Restaurant mit Rheinblick oder auf der Sonnenterrasse an der historischen Stadtmauer verwöhnt das Rhein Hotel-Team Sie mit Spezialitäten „à la région!“ . Und dazu bietet die Weinkarte eine vielfältige Auswahl der besten Rieslinge vom Mittelrhein. Hier können Sie es sich gut gehen lassen!

Für ausgedehnte Ferien, für einen erholsamen Kurzurlaub oder für ein erlebnisreiches Wochenende – das Rhein Hotel Bacharach bietet modernsten 3-Sterne-Komfort im historischen Fachwerkhaus direkt auf der 1000jährigen Stadtmauer. Von den neu renovierten Zimmern aus blicken Sie auf die Wernerkapelle und Burg Stahleck oder auf den Rhein. Ausgestattet sind sie mit DU/WC, Fön, Telefon, Radio, Kabel TV, WLAN, Minibar und teilweise mit Klimaanlage und Balkon. Für Familien gibt es Mehrbettzimmer und ein Appartement.

Die hohe Zahl der Stammgäste beweist: Hier können Sie sich rundum wohlfühlen!

### Kontakt

Rhein Hotel, Stübers Restaurant  
Andreas Stüber

Langstraße 50 – Auf der Stadtmauer  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 12 43  
Telefax +49 (0) 67 43 / 14 13

info@rhein-hotel-bacharach.de  
www.rhein-hotel-bacharach.de



**„Wisperwind“ – Crème von der geräucherten  
Wispertalforelle, Sushi von der geräucherten Lachsforelle  
mit Rote Bete-Meerrettich, Salat mit Wildkräutern und  
Mangold, Rieslingbalsamico und Walnussöl**

Zutaten für 4 Personen:

### Forellenbutter

1 geräuchertes Forellenfilet  
60 g weiche Butter,  
1 EL Meerrettich  
Saft von ½ Zitrone  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Stabmixer pürieren und kaltstellen.

### Sushi von geräucherter Forelle mit Rote Bete-Meerrettich

2 geräucherte Forellenfilets  
4 Yaki Nori Blätter  
100 g Sushireis  
200 ml Riesling trocken  
Saft von ½ Zitrone  
etwas Sojasoße (light)  
Meersalz und Pfeffer

Den Reis mit Wein, Wasser und etwas Meersalz kurz aufkochen und 20 Min. ziehen lassen. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Der Reis muss sehr kompakt und klebrig sein, genau das Gegenteil von Uncle Bens Reis.

Vom Forellenfilet einen 1cm breiten Längsstreifen abschneiden und zur Seite legen. Den Rest klein schneiden, unter den Reis geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sojasoße abschmecken und gut durchmischen.

Ein Yaki Nori Blatt mit der glatten Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen. Mit einem Esslöffel die Hälfte der Füllung darauf verteilen, den Streifen Forelle in die Mitte der Füllung legen und zusammenrollen.

## Hotel-Landgasthaus „Schinderhannes“

Olliver Viehl



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2010er Kallfelz Selection**  
**Riesling Hochgewächs, feinherb**  
**Mosel**

Weingut Albert Kallfelz

Hauptstraße 60 – 62  
56856 Zell-Merl an der Mosel  
Telefon +49 (0) 65 42 / 93 88 -0  
Telefax +49 (0) 65 42 / 93 88 -50

info@kallfelz.de  
www.kallfelz.de

Das Hotel Schinderhannes ist ein Familienbetrieb, gegründet in den 50er Jahren von den Brüdern Hans und Arnold Schüler. Weitergeführt von der Tochter Ute Schüler.

In einem gemütlichen Ambiente und mit regionaler und saisonaler Küche sorgt ein Team von rund 25 Mitarbeitern ständig für das Wohl der Gäste.

Um den unterschiedlichsten Vorstellungen unserer Gäste gerecht zu werden, bieten wir eine Vielzahl an unterschiedlich nutzbaren Räumlichkeiten an. So finden Sie bei uns alles vom Konferenzzimmer über separate Speisezimmer bis hin zur „Schinderhanneshöhle“, in der bis zu 100 Gäste Platz finden.

In unserer „Schinderhanneshöhle“ fühlen Sie sich in die Zeit des Schinderhannes versetzt. Die rustikale und gemütliche Atmosphäre ist für Familienfeiern und Betriebsfeiern jeder Art bis zu 100 Personen geeignet.

Wie zu Hause fühlen können sich unsere Gäste in unserem Hotel. Das Haus verfügt über 50 Betten in zwei separaten Gästehäusern.

In den großzügigen Zimmern genießen Reisende aus aller Welt alles, was zu einem perfekten Aufenthalt gehört. Unsere Zimmer sind alle mit Telefon, Internet (Wireless-Lan) Farbfernseher, Dusche und WC ausgestattet. Außerdem verfügt unser Haus über eine Ferienwohnung für 4 – 6 Personen.

### Kontakt

Hotel-Landgasthaus „Schinderhannes“

Schlossstraße 3  
55487 Sohren

Telefon +49 (0) 65 43 / 20 18  
Telefax +49 (0) 65 43 / 15 08

info@hotel-schinderhannes.de  
www.hotel-schinderhannes.de



### Geschmorte Schweinebäckchen in Schalotten-Portweinsauce auf Pastinaken- Selleriemus an gebackenem Salbeiblat

Zutaten für 4 Personen:

#### Geschmorte Schweinebäckchen

1 kg Schweinebäckchen  
2 EL Butterschmalz  
500 g geputztes, gewürfeltes Röstgemüse  
(Karotten, Staudensellerie, Schalotten)  
1 EL Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
½ l Rinderfond  
1 Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
10 Pfefferkörner  
10 Korianderkörner  
1 Sternanis  
2 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
100 ml Portwein  
2 TL Speisestärke  
Salz, Pfeffer

Schweinebäckchen in Butterschmalz anbraten. Röstgemüse mit anrösten. Tomatenmark einrühren, nach und nach mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond angießen. Gewürze hinzufügen und zum Kochen bringen. Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren, bis es weich und saftig ist, herausnehmen. Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen. Portwein hinzufügen und mit Speisestärke leicht binden. Mit Meersalz und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken.

#### Pastinaken-Selleriemus

500 g Pastinaken  
500 g Sellerie  
150 ml Kokosmilch  
150 ml Sahne  
Salz, Muskat  
120 g Butter

Sellerie und Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Kokosmilch zum Kochen bringen. Sahne hinzufügen und garkochen. Mit dem Stabmixer gut durchmischen und zuletzt mit Muskat und Butter abschmecken.

#### Gebackenes Salbeiblat im Bierteig

Für den Bierteig:

2 Eier  
100 g Mehl  
Salz, Pfeffer  
6 EL helles Bier  
1 Messerspitze Safran  
½ l Öl (zum Ausbacken)  
10 große Salbeiblätter

Salbeiblätter durch den Bierteig ziehen und knusprig ausbacken.

Olliver Viehl

## Burgrestaurant „Taverne“

Dirk Halmann



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2009er Pommerner Sonnenuhr  
Auxerrois, trocken  
Mosel**

Rieslinghof Schützen-Mies

Hauptstraße 25  
56829 Pommern/Mosel  
Telefon +49 (0) 26 72 / 16 72  
Telefax +49 (0) 26 72 / 91 29 48 0

rieslinghof@schuetzen-mies.de  
www.schuetzen-mies.de

„Lasset Euch verwöhnen und genießt mit allen Sinnen!  
Bei Kerzenschein umsorgen Euch unsere Mägde und  
Knechte mit Speis und Trank.“

Dazu gehören unter anderem saftige Steaks und Spareribs  
– alles direkt vom Lavagrill – aber auch frischer Flamm-  
kuchen aus den Burgöfen!

Das alles und noch viel mehr kann man bei tollem Wetter  
auch in unserem großen Biergarten im Burghof genießen.  
Tagsüber gibt es Kaffee und hausgebackenen Kuchen nach  
Großmutter's Rezepten.

Als Besonderheit bietet sich nach Voranmeldung mehr-  
mals im Monat die Gelegenheit an einem Mittelalterlichen  
Kerkeressen teilzunehmen. Im einmaligen Ambiente des  
Gewölbekellers unter der Kastellauner Burg gelegen,  
können bis zu 120 Personen gemeinsam eine Reise ins  
Mittelalter unternehmen. Bei zeitgemäßem Speis und Trank  
vergangener Zeiten und einem 2,5-stündigen Animations-  
programm mit Magie und Feuershow fällt es im Anschluss  
jedem schwer, den Kerker wieder zu verlassen und in die  
Realität zurückzukehren.

Mehr Informationen hierzu findet Ihr im magischen Netz  
unter [www.kerkeressen-kastellaun.de](http://www.kerkeressen-kastellaun.de)

### Kontakt

Burggastronomie „Taverne“  
Dirk Halmann

Schloßstraße 13  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 96 32 38

info@taverne-kastellaun.de  
www.taverne-kastellaun.de

info@kerkeressen-kastellaun.de  
www.kerkeressen-kastellaun.de

Die Öffnungszeiten der Taverne :  
Mittwoch – Sonntag ab 11 Uhr  
Feiertags ab 11 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag



### Suppe vom und mit Hunsrückgockel

Zutaten für 4 Personen:

#### Suppe

- 1 küchenfertiges Suppenhuhn
- 2 l Wasser
- 2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarzer Pfeffer (grob)
- 1 Bund Suppengrün (Porree, Sellerie, Möhren)
- 2 Gewürznelken

#### Einlage

- 2 Möhren
- etwas Sellerie
- in Ringscheiben geschnittenen Porree
- Sellerieblätter
- Petersilie
- Pastinaken (wenn vorhanden)

Das küchenfertige Huhn unter fließendem Wasser abspülen. Die Hühnerbrust aus der Karkasse lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf Spieße ziehen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In der Pfanne später kurz von beiden Seiten anbraten (ca. 2 Min.)

Das Huhn in den mit Salzwasser gefüllten Topf legen. Den Hals und die Innereien (ohne Leber, anderweitig verwenden) mitkochen. Zwiebel pellen, mit den Nelken spicken und mit dem Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das Wasser geben. Einen Deckel auflegen, das Wasser zum Kochen bringen und zwischendurch den Schaum abschöpfen. Die Temperatur auf mittlere Hitze schalten.

Nach ca. 30 Min. die Gewürze entfernen. Das klein geschnittene Gemüse in die Brühe geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und das Huhn weitere 30 Min. köcheln lassen. Das Huhn aus der Suppe nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und wieder in die Hühnerbrühe legen. Es empfiehlt sich, die Suppe nach der ersten Stunde einmal durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb zu lassen, um das überflüssige Fett und das ausgekochte Gemüse aus der Brühe zu entfernen. Dann bei Belieben auch neues Gemüse in die Suppe geben (weiterkochen) und das Huhn evtl. zum Teil zu Hühnerfrikassee verarbeiten (Tipp!).

Die Kochzeit ist davon abhängig, ob man ein Suppenhuhn (2 Stunden mindestens) oder ein normales Huhn (1 Stunde) verwendet.

#### Anrichten

Die Einlage kurz in der Pfanne andünsten, im Teller anrichten, mit der Suppe auffüllen und mit dem Spieß garnieren.

Guten Appetit  
wünscht der Burgvogt

Dirk Halmann

## Restaurant „FunFor®“

Johannes Jatkola



Unsere Weinempfehlung zum nebenstehenden Originalrezept der „à la région!®“ 2011:

**2009er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese, halbtrocken Mittelrhein**

Weingut Toni Lorenz

Ablassgasse 4  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 35 11  
Telefax +49 (0) 67 42 / 10 90 63

info@lorenz-weine.de  
www.hotel-landsknecht.de/weingut-lorenz



### FunFor® der Abenteuerpionier

FunFor® steht für sorgfältig organisierte Unterbringungs-, Kongress-, Erholungs- und Abenteuerangebote. Wir sind in Finnland als Pionier und innovativer Erfinder neuer Abenteuererlebnisse bekannt. Unsere Wurzeln reichen bis ins Jahr 1990 zurück und seither haben wir unseren Gästen, darunter auch Politiker und internationale Großunternehmer, unvergessliche Momente beschert.

Die Stille hören...

Die finnische Natur ist voller Reinheit und Lebenskraft. Die perfekte Lage von FunFor® inmitten der Seen- und Waldlandschaft, aber gleichzeitig nur eine Stunde Autofahrt vom Flughafen Tampere (Ryanair) entfernt, bringen Sie in unsere Nähe. Die Basis unserer Aktivitäten ist immer der Respekt der Natur gegenüber. Die unglaubliche Vielseitigkeit unserer Natur bildet den perfekten Rahmen für das Leben und die Erlebnisse. Wann haben Sie das letzte Mal die Stille gehört oder die Sterne vom Himmel gepflückt?

...und das köstliche Essen aus regionalen Produkten genießen!

Mit der gleichen Liebe zum Detail leben wir auch die Esskultur. Einen wichtigen Teil des Erlebnisses bilden die besten regional hergestellten Produkte; genießen Sie eine Gourmet-Schlemmerei unter dem Sternenhimmel mit Moosteppich unter Ihren Füßen. Das Menu unseres Koches stützt sich auf Zutaten unserer Natur: Beeren, Kartoffeln, Gemüse, Wildfleisch und Seelachs sind alle regional erhältlich.

Wenn Sie den FunFor®-Elchbraten an der „à la région!®“ genießen, denken Sie daran, dass die Abenteuer in Finnland auf Sie warten – in nur 2,5 Flugstunden vom Hunsrück aus.

Herzlich willkommen!

### Kontakt

FUN FOR®  
Myllyrannantie 2  
FI-35820 Mänttä  
Telefon +358 (0)400 231 593

adventures@funforest.fi  
Markku.Koskinen@funforest.fi  
www.funfor.fi

### Elchbratenröllchen mit Morchelsauce

Zutaten für 8 Personen:

#### Elchbraten

2 kg Elchbraten  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

Den Braten säubern und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Braten in einer heißen Gusseisen-Pfanne oder auf dem offenen Feuer anbraten. Danach im Ofen bei 120 °C garen, bis die Innentemperatur 55 °C beträgt.

Den Braten auskühlen lassen und danach in möglichst dünne Scheiben schneiden.

#### Füllung

2 mittelgrosse Zwiebeln, feingeschnitten  
3 dl blanchierte Morcheln  
Eckstücke des Bratens, klein geschnitten  
200 g Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

Für die Füllung die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter anbraten. Die Pilze und klein geschnittene Bratenstücke dazugeben. Würzen und blanchieren bis die Zwiebeln weich sind.

### Sauce

Jus von der Füllung  
Rotwein  
dunkler Saucenbinder  
Pilz-Fond  
Schwarzer Pfeffer  
Wacholderbeeren

Jeweils ein Esslöffel der Füllung auf die Bratenscheiben geben und einrollen. Die Röllchen in einer Ofenschale dicht nebeneinander legen und mit der Sauce übergießen, bis die Röllchen ganz bedeckt sind. Bei niedriger Temperatur im Ofen garen.

Mit Schalenkartoffeln und Preiselbeeren servieren.

## Restaurant „Venezia“, Hotel „Festival“

Krzysztof Kolodziej



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2010er Spätburgunder Weißherbst  
Q.b.A., halbtrocken  
Mittelrhein**

Heinz Uwe Fetz

Am Sonnenhang,  
56348 Dörscheid  
Telefon +49 (0) 67 74 / 15 48  
Telefax +49 (0) 67 74 / 82 19

weingut@fetz-weine.com  
www.fetz-weine.com

Hotel „Festival“ GmbH ist schon seit 16 Jahren im Besitz der gleichen Eigentümer. Es ist ein Drei-Sterne-Hotel mit sehr gutem Standort. Es liegt in der Nähe des Stadtzentrums und ist der ideale Aufenthaltsort sowohl für Geschäftsreisende als auch Touristen.

In Opole (Oppeln) erfreuen die Renaissance- und Barockhäuser auf dem Altmarkt das Auge. Der Rathausturm sieht dem Palazzo Vecchio in Florenz täuschend ähnlich. Empfehlenswert ist ein Spaziergang am Fluss Odra entlang. Das malerische Viertel der ehemaligen Hafenanlage wurde „Oppelner Venedig“ genannt. Der zylindrische Turm des Piastenschlosses auf der Insel Pasieka erinnert an die fürstliche Vergangenheit von Oppeln. Im Amphitheater auf der Insel Pasieka finden seit über vierzig Jahren die weltbekannten polnischen Chansonfestivals statt.

### Kontakt

Hotel Festival Sp. z o.o.

ul. Oleska 86  
45 - 222 Opole  
Telefon +48 77 427 55 55, 442 33 33  
Telefax +48 77 427 55 19

recepca@festival.com.pl  
www.festival.com.pl

Restaurant „Venezia“

ul. Szpitalna 13  
45-015 Opole  
Telefon +48 77 447 23 00

www.szpitalna13.pl



**Kaninchen in Senf-Pfeffersauce,  
gebackene Kartoffeln mit Kräuterbutter,  
gedünsteter Porree**

Zutaten für 4 Personen:

### Kaninchenrücken

600 g Kaninchenrücken ohne Knochen  
70 g Butter  
150 ml Weißwein  
600 g Sahne  
200 g Senf  
10 g grüner Pfeffer

### Marinade

200g Milch  
40g Salbei

### Gemüse

250g Porree  
80g Paprika  
50g Butter  
10g Thymian, Rosmarin  
800g Kartoffeln  
10g Knoblauch  
15g Petersilie

Die Haut vom Kaninchenrücken entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in drei gleichmäßige, zusammenhaltende Streifen schneiden und flechten. Den entstandenen Zopf mit einem Zahnstocher verbinden.

Das Fleisch 12 Stunden lang in Milch und Salbei marinieren. Das Kaninchen aus der Marinade nehmen, mit Papiertüchern trocknen und von beiden Seiten in Butter braun braten.

Das braun gebratene Fleisch mit 30 prozentiger Sahne begießen (oder mit anderer Sahne, die gekocht werden kann), Weißwein dazugeben und schmoren, bis es zart wird.

Das Kaninchen aus dem Schmortopf herausnehmen und die Zahnstocher entfernen. Die Sauce durchsieben, Senf und grünen Pfeffer zugeben. Auf kleiner Flamme solange reduzieren, bis sie leicht dickflüssig ist. Mit Salz abschmecken und das Kaninchen in die Soße einlegen, damit es Geschmack bekommt.

Porree in Scheiben (ca. 1 cm) und Paprika in unregelmäßige Stücke schneiden (matignon). Das Gemüse in Butter braten. Salz, Pfeffer und Thymian dazugeben und am Ende mit Weißwein begießen. Alles nicht zu lange schmoren. Das Gemüse soll knackig bleiben.

Kartoffeln in der Schale kochen, dann in Butter, mit Rosmarin, Knoblauch und Petersilie braten, bis die Schale knusprig wird.

## Jugendstilhotel „Bellevue“

Bernhard Tintemann



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2008er Trarbacher Hühnerberg  
Riesling Qualitätswein, trocken  
Mosel**

Weingut Martin Müllen

Alte Marktstraße 2  
56841 Traben-Trarbach  
Telefon +49 (0) 65 41 / 94 70  
Telefax +49 (0) 65 41 / 81 35 37

info@muellen.de  
www.muellen.de

Um die Jahrhundertwende war Traben-Trarbach der zweitgrößte Weinhandelsplatz in Europa. Richard Feist erbaute 1903 nach den Plänen des bekannten Berliner Jugendstilarchitekten Professor Bruno Möhring das legendäre Hotel „Claus-Feist“. Dieses avancierte in den folgenden Jahrzehnten zur ersten Adresse an der Mosel. Berühmte Zeitgenossen wie Freiherr von Richthofen, Graf von Anhalt, Baron von Thyssen und Heinz Rühmann waren ständige Gäste. Seit 1992 steht das Vier Sterne Superior Hotel unter der persönlichen Leitung Ihres Gastgebers Matthias Ganter und wird kontinuierlich restauriert und erweitert.

Unser mehrfach ausgezeichnetes Restaurant „Claus-Feist“ erwartet Sie mit einzigartigem Ambiente und Moselblick. Vom kleinen Hunger zwischendurch bis zum Gourmetmenü: Alle Speisen werden aus marktfrischen Produkten auf feine, leichte Art zubereitet. Die umfangreiche Weinkarte bietet dem Weinfreund neben besten Moselweinen ausgesuchte Gewächse aus der alten und neuen Weinwelt.

Vertrauen Sie unserer Erfahrung und Kompetenz im Ausrichten von Veranstaltungen!

### Kontakt

Romantik Jugendstilhotel Bellevue

An der Mosel 11  
56841 Traben-Trarbach  
Telefon +49 (0) 65 41 / 70 30  
Telefax +49 (0) 65 41 / 70 34 00

info@bellevue-hotel.de  
www.bellevue-hotel.de

### Zweierlei vom Kalb an Spargelsalat und Rhabarberchutney Röllchen mit Frischkäse und Hunsrückern Kräutern gefüllt, Kalbfleisch-Aspik mit Madeira

Zutaten für 10 Personen:

#### Fleisch

- 1 Kalbstafelspitz (ca. 500g)
- 200 g geputztes Wurzelgemüse (Lauch, Sellerieknolle, Karotte)
- 1 ungeschälte Zwiebel (halbiert und auf den Schnittstellen in einer Pfanne braun geröstet)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Nelken
- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- ½ Bund Blatt Petersilie
- 2 Blätter Liebstöckel

Den Tafelspitz zusammen mit allen Zutaten in leicht siedendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 60 – 75 Min. kochen. Das Fleisch aus dem Fond nehmen und auskühlen lassen. Aus dem Fond nach Rezept den Aspik zubereiten.

#### Für den Aspik

- 100 g in kleine Würfel geschnittene und gegarte Karotte, Lauch, Sellerie
- 6 Blatt Gelatine
- 5 cl Madeira
- 1 – 2 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von dem Fond 400 ml abmessen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Ca. 50 ml davon in einem



Topf leicht verrühren, in eine rechteckige Form füllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Sobald der Aspik fest ist 3 cm breite und ca. 8 cm lange Streifen schneiden.

#### Füllung

- 400 g Ziegenfrischkäse (Vulkanhof)
- ca. 75 ml Milch
- 6 EL gehackte, gemischte Kräuter (z. B. Pfefferkraut, Kerbel, Pimpinelle, Borretsch)
- 1 TL Tafel- Meerrettich
- etwas Zitronensaft

Den Ziegenfrischkäse zusammen mit allen Zutaten mit einem Kochlöffel glatrühren und abschmecken. Den erkalteten Tafelspitz auf einer Aufschnittmaschine von der dicken Seite her in 20 dünne Scheiben schneiden. Den restlichen Tafelspitz in kleine Würfel schneiden. Die Scheiben mit dem Ziegenfrischkäse füllen.

#### Spargelsalat

- 500 g geschälter weißer Spargel (gekocht und in feine Scheiben geschnitten)
- 75 ml Geflügelfond
- ½ TL Speisestärke
- Saft von einer Limone
- ¼ Salatgurke (mit Schale in feine Würfel geschnitten)
- 100 ml Olivenöl
- 2 Tomaten (enthütet, entkernt, in Würfel geschnitten)
- 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden
- Salz, Pfeffer
- Felsenblümchen oder Kresse zum Garnieren (Sie können Garten- sowie Daikonkresse verwenden.)

Den Geflügelfond zusammen mit der Speisestärke aufkochen. Den Limonensaft zugeben und die Flüssigkeit

auskühlen lassen. Das Olivenöl mit einem Schneebesen tropfenweise in die Marinade einrühren (damit eine homogene Masse entsteht) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken- und Tomatenwürfel, sowie Schnittlauch zufügen. Damit die bereits gegarten Spargelscheiben marinieren.

#### Rhabarberchutney

- 250 g Rhabarber
- 10 g Ingwer, geschält
- 100 g Zucker
- 5 EL Himbeeressig
- 40 ml Rotwein
- ½ TL Szechuan-Pfeffer, geschrotet
- Salz, Pfeffer, ½ kleine Chilischote

Vom Rhabarber die Schale abziehen und in Würfel (5 mm Stärke) schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein und Essig ablöschen. Zerkleinerte Chilischote, Szechuan-Pfeffer und Rhabarber dazugeben und bei kleiner Hitze langsam einkochen lassen, bis die Flüssigkeit anfängt sämig zu werden. Abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden und die rosa Pfefferbeeren zufügen, nochmals aufkochen und in Einmach-Gläser füllen.

## Landgasthof „Eiserner Ritter“

Josef Mayer



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2008er Oberweseler St. Martinsberg  
Spätburgunder Rotwein, trocken, im Barrique gereift  
Mittelrhein**

Wein- und Sektgut Goswin Lambrich

Auf der Kripp 3  
55430 Oberwesel-Dellhofen  
Telefon +49 (0) 67 44 / 80 66

[www.weingut-lambrich.de](http://www.weingut-lambrich.de)

Man fährt von Boppard am Rhein hinauf in den Hunsrück, schon nach ein paar Kurven ist man in Weiler. Inmitten des UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal, liegt auf den Anhöhen unser 3 Sterne-Hotel. Eine prachtvolle Natur mit Weinbergen, dem Rhein, Hunsrück Wäldern und romantischen Weindörfern säumt die Landschaft des UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal.

Unter dem Motto „Im Haus der Besten Schoppen“ widmete der Gault-Millau unserem Landgasthof in seinem Magazin 06/07 gleich zwei Seiten.

Wir haben uns dem Produktlabel „à la région!“ angeschlossen, um unsere Philosophie im Umgang mit heimischen, saisonalen Produkten von ausgesuchten Lieferanten zu stärken. Gemeinsam mit Mirek Wojciechowski, der seit 1997 mit am Herd steht, verwirklichen wir diese Idee mehr und mehr. Unsere kulinarisch-musikalischen Weinproben im Namen der „Mittelrhein-Momente“ stehen immer unter dem Titel „à la région!“.

Gleich, ob Sie einige Tage ausspannen oder einen aktiven Urlaub erleben möchten, als „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ werden wir Sie mit frischem Schwung und charmanter Gastlichkeit in entspannter Atmosphäre verwöhnen, denn wir sind Welterbegastgeber aus Leidenschaft!

Ihre Familie Mayer

### Kontakt

Landgasthof „Eiserner Ritter“  
Familie Mayer

Zur Peterskirche 10  
56154 Boppard-Weiler  
Telefon +49 (0) 67 42 / 93 00 0  
Telefax +49 (0) 67 42 / 93 00 29

[info@eiserner-ritter.de](mailto:info@eiserner-ritter.de)  
[www.eiserner-ritter.de](http://www.eiserner-ritter.de)



### Crepinette vom Hunsrück Damwildrücken auf Rosmarinjus, Kartoffelplätzchen und Bratapfel

Zutaten für 4 Personen:

#### Crepinette

480 g Rücken (sauber geputzter Strang)  
400 g Damwildkeule  
50 g Steinpilze  
50 g Pfifferlinge  
100 ml Sahne  
Petersilie  
Frühlings- oder Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Muskat,  
Rosmarin, Thymian, Cognac  
1 gut gewässertes Schweinenetz vom Metzger

Den Rücken (Damwildzüchter Gerhard Stümper, Kappel) ausbeinen, von Sehnen befreien und in vier 120 g Stücke portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in der Pfanne anbraten. Die Damwildkeule mit den Steinpilzen und Pfifferlingen zwei bis drei mal durch den Wolf (feine Scheibe) drehen (oder kattern). Kräuter, Sahne dazugeben, alles vermischen und nach belieben abschmecken. Diese Damwildfarce noch mit Cognac verfeinern.

Das Schweinenetz auf einer Arbeitsplatte ausbreiten und in 4 Stücke von ca. 15 x 18 cm schneiden. Hierauf die Damwildfarce gleichmäßig verteilen, die erkalteten Rückenfilets auflegen und einrollen. Im Kühlschrank ruhen lassen.

In Butterschmalz von allen Seiten anbraten und bei 165 °C trockener Hitze 8 – 10 Min. im Ofen garen.

### Kartoffelplätzchen

4 dicke, kalte, gekochte Kartoffeln grob reiben,  
angeschwitzte Dörrfleisch- und Zwiebelwürfel,  
2 Eigelbe,  
Petersilie und Majoran vermischen. Mit  
Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In runde Plätzchen formen, in Paniermehl wenden und in ausgelassener Butter braten.

### Bratapfel

4/2 Kaiser-Wilhelm Äpfel aus der Rheinbayer Flur  
100 g 40 prozentige Crème fraîche  
30 g gehobelte Mandeln  
30 g in Rum marinierte Rosinen  
Puderzucker

Die Rosinen, und soviel gehobelte, über die Handballen gerebelte Mandeln und Puderzucker unter die Crème fraîche geben, dass die Crème fraîche streichfähig wird.

Mit einem Apfelausstecher den Kern entfernen, danach den Apfel halbieren.

Die Crème-Masse, ca. 0,5 cm dick, auf die Äpfel auftragen, auf ein gebuttertes Backblech setzen und mit den Deckeln ca. 8 Min. bei 175 °C trockener Hitze garen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

## Romantikhôtel „Schloss Rheinfels“

Frank Aussem



Unsere Weinempfehlung  
zum nebenstehenden Originalrezept  
der „à la région!“ 2011:

**2010er Bopparder Hamm Ohlenberg  
Riesling Spätlese, halbtrocken  
Mittelrhein**

Weingut Walter Perll

Ablassgasse 11  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 36 71  
Telefax +49 (0) 67 42 / 30 23

walt.perll@t-online.de  
www.walter-perll.de

**Gastronomiewelt im Romantik Hotel Schloss Rheinfels:  
Von rustikal bis Fine Dining – und immer „à la région!“  
sowie mit Loreley-Blick**

Exponiert seine Lage, exquisit die Küche und exklusiv die Atmosphäre: Das Romantik Hotel Schloss Rheinfels – auf einer Anhöhe in St. Goar am Rhein mit direktem Blick auf den legendären Loreleyfelsen gelegen und in Teile der historischen Burg Rheinfels integriert – ist nicht nur eine der ersten Hoteladressen in der Region des UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal. Gleich drei Restaurants, eine Bar und eine urige Kneipe sorgen für ein breit gefächertes kulinarisches Angebot, das für jeden Geschmack das Passende bietet. Einen Großteil seiner Rohprodukte bezieht der langjährige Küchenchef Frank Aussem direkt von Bauern, Jägern und Anglern aus dem Hunsrück. Dafür wurde das Vier-Sterne-Superior-Hotel als „à la région!“-Betrieb zertifiziert. Auch bei den Weinen wird großer Wert auf Regionalität gelegt: Im Schlosskeller lagert eine umfangreiche Auswahl an Spitzenweinen – insbesondere aus dem Tal der Loreley. Wer dem Eurotoques-Chef Frank Aussem bei seiner Arbeit in der Profi-Küche über die Schultern schauen möchte, kann dies bei einem der zahlreichen Kochkurse tun.

**Tafelkultur unter den Blicken des Komponisten:  
die „Silcher Stuben“**

Gastronomisches Aushängeschild ist das erst vor wenigen Monaten neu eröffnete Gourmet-Restaurant „Silcher Stuben“. Benannt nach dem Komponisten des Loreley-Liedes Friedrich Silcher erwarten den Gast hier kulinarische Spitzenleistungen: Serviert wird eine höchst anspruchsvolle, regionale und saisonale Küche. „Philosophie in den ‚Silcher Stuben‘ ist es, Bewährtes noch besser zu machen und nicht durch Exotik zu glänzen“, so Hoteleigentümer und Direktor Gerd Ripp. Zusammen mit seinem Küchenchef setzt er dazu auf Attribute wie Aromendichte, Authentizität und Ehrlichkeit gepaart mit Innovation. Unter den Blicken Silchers, der als Ölgemälde eine Wand ziert, speisen die Gäste an sieben runden Tischen im gehobenen Landhausstil. Angeboten werden zwei Sieben-Gänge-Menüs, die individuell auf bis zu vier Gänge reduziert werden können. Dazu werden korrespondierende Premium-Weine gereicht.

**Ritterliches Schloss-Ambiente, Panorama-Rheinterrasse  
und historische Kneipe**

Nicht minder anspruchsvoll ist das Restaurant „Auf Scharffeneck“. Hier sind nicht nur die Speisen ein Genuss: Die riesige Glasfront des Wintergartens gibt einen spektakulären Blick auf das Rheintal frei und im hinteren Bereich beeindruckt das ritterliche Schloss-Ambiente. Ob romantisches Dinner zu zweit, Geschäftsessen oder Familienfeier – die regionalen und internationalen Kreationen werden zu einem Erlebnis für Gaumen und Auge.



Dritte im Bunde ist die urige Burgschänke „Zum Landgrafen“ mit Panorama-Rheinterrasse. Sie bildet die rustikale, kulinarische Alternative und hält kleine, leichte Speisen – von ofenfrischen Flammkuchen bis zu leckeren Salaten – bereit. Zusätzlich produziert die hauseigene Patisserie täglich frische Köstlichkeiten für alle Restaurants und auch das „Kanonenzimmer“, wo tagsüber Kaffee und Kuchen, am Abend internationale Drinks und kleine Snacks serviert werden. Vergnüglich und gesellig geht es in der kleinen Erlebniskneipe „De Backes“ von 1929 zu, wo bei einer hochwertigen Auswahl an Schnäpsen, Whiskeys, Bieren und Zigarren bis in die Morgenstunden gefeiert – und geraucht – werden darf.

### Kontakt

Romantikhôtel „Schloss Rheinfels“

Schloßberg 47  
56329 St. Goar  
Telefon +49 (0) 67 41 / 802-0  
Telefax +49 (0) 67 41 / 802-802

info@schloss-rheinfels.de  
www.schloss-rheinfels.de

**Mousse vom Bornwiesenhofquark  
mit Beerenkompott**

Zutaten für 6 Personen:

### Mousse

200 g Bornwiesenhofquark  
3 St. Blattgelatine  
200 g Zucker  
1 St. Orange  
1 St. Zitrone  
300 ml Sahne

Orange und Zitrone waschen, Zesten reißen und den Saft auspressen. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne aufschlagen. Saft mit Zucker aufkochen und etwas abkühlen lassen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und glattrühren.

### Beerenkompott

250 g Brombeeren  
500 g Himbeeren  
250 g Johannisbeeren  
250 g Erdbeeren  
100 ml Roter Johannisbeersaft  
100 ml Mittelrhein Spätburgunder  
100 g Zucker  
20 g Speisestärke

Die Speisestärke mit 4 EL des Johannisbeersaft anrühren. Den übrigen Saft und der Spätburgunder mit dem Zucker zum Kochen bringen, mit der angerührten Speisestärke binden und von der Kochstelle nehmen. Dann die ausgesuchten Früchte unterheben und alles in eine Schale füllen. Zum Schluss das Beerenkompott kalt stellen.

## Hotel-Restaurant „Birkenhof“

Klaus Dietrich



Unsere Weinempfehlung zur „Praline vom Ochsenchwanz an Spätburgundersoße, kleiner Gemüsegruß“, von Klaus Dietrich, „à la région!“ 2011:

**2010er Bacharacher Grauburgunder Qualitätswein, trocken Mittelrhein**

Weingut Ratzenberger

Blücherstr. 167  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 13 37

weingut-ratzenberger@t-online.de  
www.weingut-ratzenberger.de

Ganz idyllisch mitten im Grünen, umgeben von Wiesen, Feldern und dem Klosterwald empfängt Familie Dietrich Gäste aus der ganzen Welt. „Gastlichkeit mit Herz“ ist das Motto des Drei-Sterne Hotels, das nun schon in zweiter Generation geführt wird.

Das besondere am Birkenhof ist das Fleisch von den Charolais-Rindern aus eigener Landwirtschaft. Zum Birkenhof gehört auch heute noch eine ca. 18 ha große Landwirtschaft. Senior Erwin Dietrich packt tatkräftig und mit viel Liebe noch mit an. „Die natürliche Haltung auf unseren Weiden garantiert beste Fleischqualität, was von unseren Gästen sehr geschätzt wird“ sagt Küchenmeister Klaus Dietrich.

Der Jahreszeit entsprechend bietet die Birkenhof-Küche ihren Gästen erlesene Speisen von frischen und regionalen Produkten, wie zum Beispiel Wild aus den Hunsrückwäldern, Damwild, Pilze und Kräuter, Obst und Gemüse. Die Birkenhof-Küche zeichnet sich aus durch Regionalität, Kreativität und Liebe zum Detail.

Zu einem hervorragenden Gericht gehört auch ein edler Tropfen. Der Hunsrück ist umgeben von den weltbekanntesten Weinanbaugebieten Nahe, Mosel, Mittelrhein, Rheinhessen, Rheingau und Pfalz. Die Weinkarte im Birkenhof lässt keine Wünsche offen.

Im gemütlichen Dietrich's Restaurant mit warmer Atmosphäre, Kamin, Blick auf die Birkenhofweiden und einer ganzjährigen Kunst- und Bilderausstellung von Erna Schlarb finden 100 Gäste Platz.

Von Mitte April bis Ende September laden die Gartenwirtschaft mit herrlichem Soonwaldblick und die Restaurantterrasse mit warmer Abendsonne ein, um genussvolle Stunden zu erleben.

Der Birkenhof überrascht seine Gäste immer wieder mit interessanten und erlebnisreichen Urlaubsangeboten sowie kulinarischen Höhepunkten übers Jahr verteilt!

Freundliches Ambiente, liebevolle Dekoration, hervorragende Küche mit „Hunsrücker Note“ und unser aufmerksamer Service lassen Ihren Besuch zu einem Erlebnis werden. Wir freuen uns auf Sie!

### Kontakt

Hotel-Restaurant „Birkenhof“

Birkenweg 1  
55469 Klosterkumbd  
Telefon +49 (0) 67 61 / 9 54 0 0

hotel@birkenhof-info.de  
www.hotel-birkenhof-hunsrueck.de

Öffnungszeiten:  
Täglich mittags und abends geöffnet.  
Dienstags nur abends geöffnet.  
Keine Betriebsferien.

## Restaurant „Schwarzer Adler“

Gerardo Guastafarro



„Hausgemachtes Limetten- und Waldbeer-Sorbet mit Prass Secco, Espresso und Cappuccino“, von Gerardo Guastafarro, „à la région!“ 2011:

**Prass Secco, Espresso und Cappuccino**

Die Gastronomie „Schwarzer Adler“ pflegt bis heute ihre über 400 Jahre alte Geschichte und Tradition. Bereits im 16. Jahrhundert war sie eine der drei Schildwirtschaften in Simmern. Heute taucht der Gast in die besondere Atmosphäre des Gewölbekellers ein, die den „Schwarzen Adler“ auch als ältestes Haus der Stadt auszeichnet.

Die Familie Guastafarro sorgt seit über 10 Jahren erfolgreich dafür, dass sich die Gäste in familiärer Atmosphäre rundum wohl fühlen. Der Maßstab ist Vielfalt und Frische im kulinarischen Angebot, das aus mediterraner und deutscher Küche besteht. Besonderes Augenmerk wird auf Marktfrische, saisonale Produkte aus der Region und hohe Qualität der Speisen gelegt.

Abwechslungsreich präsentiert sich das Restaurant auch bei besonderen und immer wiederkehrenden Aktionen. So bekommt zum Beispiel der Gast beim „Schlemmen ohne bestellen“ ein 5-Gänge Überraschungsmenü serviert. Bei Weinproben werden klassische Jahrgänge wie auch edle Tropfen von den Winzern der Region vorgestellt. Weitere Besonderheiten und Aktionen können der Internetseite [www.restaurant-schwarzeradler.de](http://www.restaurant-schwarzeradler.de) entnommen werden.

Nach dem Erfolg des „Schwarzen Adler“ wird der Qualitätsgedanke seit 2007 auch im „Gigis – L'arte della Pizza“ oberhalb des „Schwarzen Adler“ fortgeführt. Nach allen Arten der Kunst wird Pizza hier ofenfrisch und traditionell im Holzofen von erfahrenen Pizzabäckern zubereitet. Die neapolitanische Pizza ist ein Muss für jeden Genießer. Das „Gigis“ ist das ganze Jahr geöffnet und bietet im Sommer eine gemütliche Sonnenterrasse zum Verweilen und Entspannen.

### Kontakt

Restaurant Schwarzer Adler  
Familie Guastafarro

Koblenzer Straße 3  
55469 Simmern  
Telefon +49 (0) 67 61 / 90 18 17  
Telefax +49 (0) 67 61 / 91 81 93

info@restaurant-schwarzeradler.de  
www.restaurant-schwarzeradler.de

Montag Ruhetag



à la région!®  
Winzer & Weine  
2011

## Weingut Ratzenberger

Bacharach  
Anbaugebiet Mittelrhein



Im Herzen des Anbaugebietes Mittelrhein liegt Bacharach. Hier erzeugt unsere Familie schon seit drei Generationen Weine der Spitzenklasse. Inmitten des tief eingeschnittenen Rheintals mit seinen schönen Seitentälern besitzen wir Weinlagen der höchsten Güte.

Unser Hauptaugenmerk gilt dem Riesling, der hier am Mittelrhein eine lange Tradition besitzt. Niedrige Hektarerträge und naturnaher Weinbau schaffen die Grundlage für herausragende Weine. Durch modernste Kellertechnik erhalten wir die Traubenqualität und erzeugen feinfruchtige Rieslinge von hohem Alterungspotenzial.

Eine weitere Leidenschaft ist die Sektherstellung. Nach traditioneller Methode entstehen bei uns feinperlige, filigrane Riesling-Sekte.

### Kontakt

Weingut Ratzenberger

Blücherstr. 167  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 13 37

weingut-ratzenberger@t-online.de  
www.weingut-ratzenberger.de

## Weingut Albert Kallfelz GbR

Zell-Merl an der Mosel  
Anbaugebiet Mosel



Albert Kallfelz führt das renommierte Familienweingut in der dritten Generation. „Vom Idealisten für den Individualisten“ – die Philosophie, die das Denken und Handeln von Albert Kallfelz treffender nicht formulieren kann. Durch seine Leidenschaft und seine Visionen hat er den anfangs kleinen Familienbetrieb zu einem stattlichen, erfolgreichen Weingut ausgebaut.

Das Weingut umfasst heute rund 43 Hektar Rebfläche und zählt zu den besten Weingütern Deutschlands. Viele Zahnräder greifen in einem solchen Betrieb ineinander. Albert Kallfelz kann sich auf seine Mitarbeiter verlassen, das ganze KALLFELZ-Team trägt mit viel Idealismus und Einsatz zum Erfolg des Weingutes bei.

### Kontakt

Weingut Albert Kallfelz GbR

Hauptstraße 60-62  
56856 Zell-Merl an der Mosel  
Telefon +49 (0) 65 42 / 93 88 0  
Telefax +49 (0) 65 42 / 93 88 50

info@kallfelz.de  
www.kallfelz.de

## Weingut Toni Lorenz

Boppard  
Anbaugebiet Mittelrhein



Die Familien Lorenz und Nickenig-Kehring begrüßen Sie im romantischen Zentrum des UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal. Das Flairhotel Landsknecht ist Ihre Heimat auf Zeit für einen erholsamen Urlaub im Tal der Loreley.

Der Familienbetrieb Lorenz bewirtschaftet rund 4 Hektar Weinbergsfläche in Steillage zumeist in Handarbeit. Der Einsatz von Maschinen ist seit der Flurbereinigung in der Weinbergslage Bopparder Hamm zwar erleichtert, aufgrund der teilweise extrem steilen Hänge jedoch äußerst eingeschränkt und oftmals problematisch. Mit Liebe und Sorgfalt werden die Rebsorten Riesling, Spätburgunder, Rivaner und Grauburgunder gepflegt.

### Kontakt

Weingut ToniLorenz

Ablassgasse 4  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 35 11  
Telefax +49 (0) 67 42 / 10 90 63

info@lorenz-weine.de  
www.hotel-landsknecht.de/weingut-lorenz

## Weingut „Königshof“

Boppard  
Anbaugebiet Mittelrhein



Elisabeth Ries und Reinhard Gräf bewirtschaften gemeinsam mit viel Engagement das Weingut Königshof zusammen mit dem Baudobriga Rheinhotel.

Deren Freude am Wein und mit dem Wein spürt man bei jedem Besuch. Sie finden hier fruchtig-filigrane bis mineralisch-markante Gewächse mit „Format“ ... ein Genuss.

### Kontakt

Weingut Königshof & Baudobriga Rheinhotel  
Familie Ries-Gräf

Rheinallee 43  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 23 30  
Telefax +49 (0) 67 42 / 18 00

info@weingut-koenigshof.de  
www.weingut-koenigshof.de

## Weingut Bernhard Praß

Bacharach-Steeg  
Anbaugebiet Mittelrhein



Mitten in der einzigartigen Kulturlandschaft des Weinanbaugebietes Mittelrhein liegt unser Weingut in Bacharach-Steeg. Das Weingut ist ein Familienunternehmen und lässt sich in der Historie bis zum Jahre 1510 zurückverfolgen.

Die Weinberge liegen überwiegend im Steeger Tal, dessen reine Südhänge, gepaart mit Schiefer- und Grauwackenverwitterungsböden, ein Garant für Spitzenweine sind.

### Kontakt

Weingut Bernhard Praß

Blücherstraße 132  
55422 Bacharach-Steeg  
Telefon +49 (0) 67 43 / 15 85  
Telefax +49 (0) 67 43 / 32 60

weingut-prass@t-online.de  
www.weingut-prass.de

## Wein- & Sektgut Goswin Lambrich GbR

Oberwesel-Dellhofen  
Anbaugebiet Mittelrhein



Ein Resultat aus Liebe und Engagement gepaart mit dem einzigartigen Charakter der Blauschieferböden und dem besonderen Klima des Oberen Mittelrheintals.

Hohe Qualität und der individuelle Stil sind bezeichnend für unsere Weine. Die umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge ist für uns selbstverständlich. Natürlich verzichten wir auf große Erträge, dies regulieren wir durch den Rebschnitt im Winter und die grüne Lese im Juli.

Die optimale, regelmäßige Bodenpflege, gezielte und zeitnahe Laubarbeiten sind Voraussetzungen für die Gewinnung eines gesunden Traubengutes.

### Kontakt

Wein- & Sektgut Goswin Lambrich GbR

Auf der Kripp 3  
55430 Oberwesel-Dellhofen  
Telefon +49 (0) 67 44 / 80 66  
Telefax +49 (0) 67 44 / 80 03

info@weingut-lambrich.de  
www.weingut-lambrich.de

## Weingut & Destillerie Fetz

Dörscheid  
Anbaugebiet Mittelrhein



Wir leben für den Wein und lieben das Leben, auch wenn der Tag schon mal 25 Stunden hat.

Die Liebe zu unseren Weinen und Edelobstbränden ist kein Lippenbekenntnis, sondern kommt von Herzen und spiegelt all die Freuden und unbändige Lebenslust wider.

### Kontakt

Heinz-Uwe und Andrea Fetz

Am Sonnenhang  
56348 Dörscheid  
Telefon +49 (0) 67 74 / 15 48  
Telefax +49 (0) 67 74 / 82 19

weingut@fetz-weine.com  
www.fetz-weine.com

## Weingut Winfried Persch

Oberwesel  
Anbaugebiet Mittelrhein



In einem idyllischen Seitental des Rheins, herrlich ruhig liegt unser Weinhof direkt gegenüber dem Weinberg. Ferien vom Alltag, aktiv die Natur erleben und den Wein mit allen Sinnen genießen.

Ob es ein Kurzurlaub oder längere Ferien sind, als zentraler Ausgangspunkt für Wandertouren am Rheinburgenweg oder dem benachbarten Rheinsteig, Fahrradtouren entlang des Rheins oder Nordic Walking auf den Rheinhöhen und den hügeligen Landschaften des Hunsrücks ist der Sennerhof reizvoll gelegen.

Seit über 200 Jahren betreibt unsere Familie Weinbau im Tal der Loreley. Unser Betrieb umfasst 3,1 Hektar Rebfläche im Steilhang am Mittelrhein.

### Kontakt

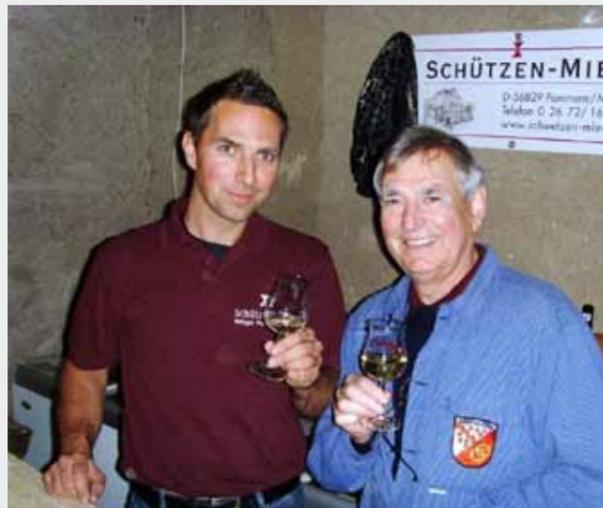
Karin und Winfried Persch

Gutsschänke Sennerhof  
Rieslingstraße 1  
55430 Oberwesel  
Telefon +49 (0) 67 44 / 215  
Telefax +49 (0) 67 44 / 16 87

weingut.wpersch@t-online.de  
www.hotel-weinproben-rhein.de

## Rieslinghof Schützen-Mies

Pommern  
Anbaugebiet Mosel



Kommen Sie mit auf eine Reise zum längsten Südhang der Mosel nach Pommern bei Cochem. Hier im idyllischen Weinort Pommern befindet sich unser Rieslinghof. Die Tradition unseres Gutes ist Verpflichtung, eindrucksvolle Weine aus der Rieslingrebe zu erzeugen und für Sie die Kulturlandschaft Terrassenmosel zu erhalten.

Die Spezialitäten des Rieslinghofes sind trockene und halbtrockene Weißweine aus natürlichem An- und Ausbau unserer erstklassigen Weinbergslagen rund um Pommern an der Terrassenmosel. Wir bereiten Rieslingsekte nach klassischer Champagner-Methode, Weingelee, Trester- & Hefebrand, Williams Birnenbrand, Rot- und Roséwein, Dekorationen, Gläser, Raritätsweine, Eiswein ...

### Kontakt

Rieslinghof Schützen-Mies  
Stephan Mies

Hauptstraße 25  
56829 Pommern/Mosel  
Telefon +49 (0) 26 72 / 16 72  
Telefax +49 (0) 26 72 / 91 29 48 0

rieslinghof@schuetzen-mies.de  
www.schuetzen-mies.de

## Weingut Walter Perll

Boppard  
Anbaugebiet Mittelrhein



Wir sind ein Familienbetrieb und bewirtschaften 6 Hektar Weinberge in den Steil- und Steilstagen des Bopparder Hamm mit den Lagen Fässerlay, Mandelstein, Feuerlay, Ohlenberg und Weingrube.

Der Bopparder Hamm ist mit 70 Hektar Weinbergen die größte zusammenhängende Weinbaufläche in reiner Südlage im Weinanbaugebiet Mittelrhein, das sich von Bingen bis vor die Tore der Stadt Bonn erstreckt.

### Kontakt

Weingut Walter Perll

Ablassgasse 11  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 36 71  
Telefax +49 (0) 67 42 / 30 23

walt.perll@t-online.de  
www.walter-perll.de

## Weingut Martin Müllen

Traben-Trarbach  
Anbaugebiet Mosel



Es ist unser klares Ziel, charaktervolle und individuelle Weine zu erzeugen – Rieslinge, die die Eigenart der Traben-Trarbacher und Kröver Lagen unmissverständlich in sich tragen und somit einen ganz unverwechselbaren Ausdruck besitzen. Allerdings glauben wir, dass man Ausdruck nicht mit Lautstärke verwechseln darf.

Wir bemühen uns deshalb um nuancenreiche, oft feingliedrige und nicht immer auf den ersten Schluck ihr Geheimnis zur Gänze preisgebende Weine – so, wie es der Mittelmosel entspricht.

### Kontakt

Weingut Martin Müllen

Alte Marktstraße 2  
56841 Traben-Trarbach  
Telefon +49 (0) 65 41 / 94 70  
Telefax +49 (0) 65 41 / 81 35 37

info@muellen.de  
www.muellen.de





à la région!®  
Frisch gebraut,  
frisch gekäst,  
frisch gebacken!

## Hotel-Landgasthof „Altes Stadttor“

Kastellaun  
Bitburger-Premium-Pils vom Fass



Genießen Sie in unserer Gaststube ganz nach Ihrem Geschmack – die ländlich-frische Küche hält für jeden etwas bereit. Wie wäre es z.B. mit einer köstlichen Möhren-Speck-Tarte für den kleinen Hunger oder unserem saftigen 500g-Schmorkotelett mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat für den großen Appetit?

Unsere Speisekarte hält auch feine Fleisch- und Fischgerichte sowie Vegetarisches für Sie bereit. Dazu servieren wir Ihnen gerne einen Wein aus der Region, ein Bier vom Fass oder etwas Hochprozentiges aus dem Brennkessel.

### Kontakt

Hotel-Landgasthof „Altes Stadttor“

Marktstraße 4a  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 93 13 0

info@altesstadttor.de  
www.altesstadttor.de

## Demeter-Bauernhof „Bornwiesenhof“

Wilzenberg-Hußweiler  
Regionales Milchhandwerk



Der Bornwiesenhof ist ein demeter-Bauernhof im Schwollbachtal im Birkenfelder Land am Fuße des Hunsrück. Er liegt in Hußweiler in der Nähe der Edelsteinstadt Idar-Oberstein.

In unserer Hofkäserei wird die Milch frisch und handwerklich weiterverarbeitet. So entstehen verschiedene Käsesorten wie Bauernquark, Joghurt, Frischkäse und unsere Spezialität: der Bornwieser Flammkäse. Sorgfältige Pflege von Hand im eigenen Käsekeller lassen unsere mehrfach ausgezeichneten Rohmilchkäse reifen.

In unserem Hofladen bieten wir Ihnen darüber hinaus aus eigener Erzeugung frisches Brot und Wurstspezialitäten an. Weitere Köstlichkeiten aus der Region lassen Sie den Hunsrück schmecken.

### Kontakt

„Bornwiesenhof“  
Andreas und Meike Jaschok

Hußweilerstraße 38 – 40  
55767 Wilzenberg-Hußweiler  
Telefon +49 (0) 67 87 / 711  
Telefax +49 (0) 67 87 / 93 52 06

www.bornwiesenhof-hunsruock.de

## Bäckerei, Konditorei, Café Jung

Simmern/Kastellaun  
Knusperfrische Backwaren



Party-Urweckchen, Bärlauch-Ciabattinis, Party-Laugengebäck – alles knusperfrisch im mobilen „Jung-Backes“ vor Ort im Burghof gebacken.

### Kontakt

Bäckerei – Konditorei – Café Jung

Wildburgstr. 41  
55469 Simmern/Hunsrück  
Telefon +49 (0) 67 61 / 69 10  
Telefax +49 (0) 67 61 / 13 15 9

info@jung-back.de  
www.jung-back.de

## à la région!® Partnerschaft auf Dauer

### Hotel & Restaurant Klinkner \*\*\*



**Kontakt**  
Rhein-Mosel-Str. 71 – 73  
56281 Emmelshausen  
Telefon +49 (0) 67 47 / 15 67  
www.hotel-klinkner.de

### Landhotel „Zur Katz“ \*\*\*



**Kontakt**  
Auf der Katz 6a  
56283 Halsenbach  
Telefon +49 (0) 67 47 / 66 26  
www.hotelzurkatz.de

### Bellevue Rheinhofel \*\*\*\*



**Kontakt**  
Rheinallee 41  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 10 20  
www.bellevue-boppard.de



à la région!®

Das alle zwei Jahre veranstaltete Gourmetfestival ist kein starres Gebilde, sondern zeichnet sich durch wechselnde Beteiligung aus. Deshalb sollen hier teilnehmende Betriebe und Partner von „à la région!“ aus anderen Jahren nicht unerwähnt bleiben.

### Gasthaus „Badische Kellerey“



**Kontakt**  
Schloßstraße 19  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 40 19 0  
www.badische-kellerey.de

### BurgStadt Hotel \*\*\*\*



**Kontakt**  
Südstraße 34  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 40 80 0  
www.burgstadt.de

### Weinstube „Severus“



**Kontakt**  
Untere Marktstraße 7  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 32 18

## Hotel zum Turm \*\*\*



**Kontakt**  
Zollstraße 50  
56349 Kaub am Rhein  
Telefon +49 (0) 67 74 / 92 20 0  
www.rhein-hotel-turm.de

## Eiscafe „Torino“



**Kontakt**  
Marktplatz 11  
55481 Kirchberg  
Telefon +49 (0) 67 63 / 72 98  
www.eiscafe-torino.de



## Hotel Weber



**Kontakt**  
Hauptstraße 15  
55481 Kirchberg  
Telefon +49 (0) 67 63 / 37 05  
www.hotel-weber-kirchberg.de



„à la région!“ im Rückblick:  
Boppard, 2007 (kleine Fotos linke Seite),  
Flughafen Frankfurt-Hahn, 2005 (oben),  
Kirchberg, 2009 (unten).



## Weingut „Heilig Grab“



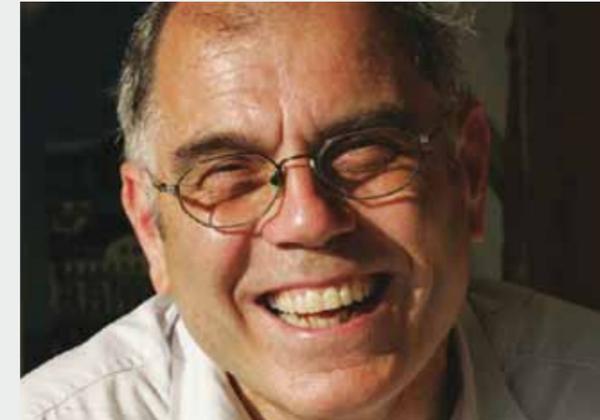
**Kontakt**  
Zelkesgasse 12  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 23 71  
[www.heiliggrab.de](http://www.heiliggrab.de)

## Weingut Albert Lambrich



**Kontakt**  
In der Neuwies  
55430 Oberwesel-Dellhofen  
Telefon +49 (0) 67 44 / 82 76  
[www.weingut-albert-lambrich.de](http://www.weingut-albert-lambrich.de)

## Weingut Toni Jost



**Kontakt**  
Oberstrasse 14  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 12 16  
[www.tonijost.de](http://www.tonijost.de)

## Weingut Weingart



**Kontakt**  
Mainzer Straße 32  
56322 Spay am Rhein  
Telefon +49 (0) 26 28 / 87 35  
[www.weingut-weingart.de](http://www.weingut-weingart.de)

Flughafen Frankfurt-Hahn, 2005 –  
Europa der Regionen mit Teilnehmern  
aus Abruzzen (Italien), Kärnten (Österreich),  
Middleton (Irland), South Ayrshire (Schott-  
land) und Tampere (Finnland).



## Adressen & Bezugsquellen

### Gastronomie

Hotel-Landgasthof „Altes Stadttor“  
Marktstraße 4a  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 93 13 0  
www.altesstadttor.de

Jugendstilhotel „Bellevue“  
Am Moselufer  
56841 Traben-Trarbach  
Telefon +49 (0) 65 41 / 70 30  
www.bellevue-hotel.de

Hotel-Restaurant „Birkenhof“  
Birkenweg 1  
55469 Klosterkumbd  
Telefon +49 (0) 67 61 / 9 54 00  
www.hotel-birkenhof-hunsrueck.de

„Bornwiesenhof“  
Andreas und Meike Jaschok  
Hußweilerstraße 38 – 40  
55767 Wilzenberg-Hußweiler  
Telefon +49 (0) 67 87 / 711  
www.bornwiesenhof-hunsrueck.de

Landgasthof „Eiserner Ritter“  
Zur Peterskirche 10  
56154 Boppard-Weiler  
Telefon +49 (0) 67 42 / 9 30 00  
www.eiserner-ritter.de

Rhein-Hotel, Stübers Restaurant  
Langstr. 50  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 12 43  
www.rhein-hotel-bacharach.de

Hotel-Restaurant „Schinderhannes“  
Schlossstraße 3  
55487 Sohren  
Telefon +49 (0) 65 43 / 20 18  
www.hotel-schinderhannes.de

Romantikhotel „Schloss Rheinfels“  
Schloßberg 47  
56329 St. Goar  
Telefon +49 (0) 67 41 / 80 20  
www.schloss-rheinfels.de

Restaurant „Schwarzer Adler“  
Koblenzer Straße 3  
55469 Simmern  
Telefon +49 (0) 67 61 / 90 18 17  
www.restaurant-schwarzeradler.de

„Taverne“ Burgrestaurant  
Burghof  
56288 Kastellaun  
Telefon +49 (0) 67 62 / 96 32 38  
www.taverne-kastellaun.de

Hotel-Restaurant  
„Zum Felsenkeller“  
Hauptstraße 29  
55487 Sohren  
Telefon +49 (0) 65 43 / 22 60  
www.hotel-zum-felsenkeller.de

### Unsere finnischen Gäste:

FunFor®  
Myllyrannantie 2  
FI-35820 Mänttä  
Telefon +358 400 231 593  
www.funfor.fi

### Unsere polnischen Gäste:

Hotel „Festival“ Sp. z o.o.  
ul. Oleska 86, 45-222 Opole  
Tel. +48 77 427 55 55  
www.hotelfestival.eu

Restaurant „Venezia“  
ul. Szpitalna 13, 45-015 Opole  
Tel. +48 77 447 23 00  
www.szpitalna13.pl

### Weingüter

Weingut Heinz-Uwe Fetz  
Am Sonnenhang  
56348 Dörscheid

Telefon +49 (0) 67 74 / 15 48  
www.fetz-weine.com

Weingut Albert Kallfelz GbR  
Hauptstr. 60 – 62  
56856 Zell-Merl/Mosel  
Telefon +49 (0) 6542 / 93 88 0  
www.kallfelz.de

Weingut „Königshof“  
Christengasse 2  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 23 30  
www.weingut-koenigshof.de

Wein- und Sektgut  
Goswin Lambrich  
Auf der Kripp 3  
55430 Oberwesel-Dellhofen  
Telefon +49 (0) 67 44 / 80 66  
www.weingut-lambrich.de

„Loreleytal-Weinhotel“  
und Guttschänke „Sennerhof“  
Winfried und Karin Persch  
Rieslingstraße 1  
55430 Oberwesel-Engenhöll  
Telefon +49 (0) 67 44 / 215  
www.hotel-weinproben-rhein.de

Weingut Toni Lorenz  
Ablassgasse 4  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 35 11  
www.lorenz-weine.de

Weingut Martin Müllen  
Alte Marktstraße 2  
56841 Traben-Trarbach  
Telefon +49 (0) 65 41 / 94 70  
www.muellen.de

Weingut Walter Perll  
Ablassgasse 11  
56154 Boppard  
Telefon +49 (0) 67 42 / 36 71  
www.walter-perll.de

Weingut Bernhard Praß  
Blücherstraße 132  
55422 Bacharach-Steeg  
Telefon +49 (0) 67 43 / 15 85  
weingut-prass@t-online.de

Weingut Jochen Ratzenberger  
Blücherstraße 167  
55422 Bacharach  
Telefon +49 (0) 67 43 / 13 37  
www.weingut-ratzenberger.de

Rieslinghof Schützen-Mies  
Hauptstr. 25  
56829 Pommern/Mosel  
Telefon +49 (0) 26 72 / 16 72  
www.schuetzen-mies.de

### Produzenten & landwirtschaftliche Erzeuger

Geflügelhof Bauer  
Zeller Straße 14  
55483 Kappel  
Telefon +49 (0) 67 63 / 24 53  
www.gefluegelhof-bauer.de

Hunsrücker Damwild  
Eschwieserstr. 25  
55483 Kappel  
Telefon +49 (0) 67 63 / 26 56  
www.hunsruecker-damwild.de

Backbetriebe H. Jung e.K.  
Wildburgstraße 41  
55469 Simmern  
Telefon +49 (0) 67 61 / 69 10  
www.jung-back.de

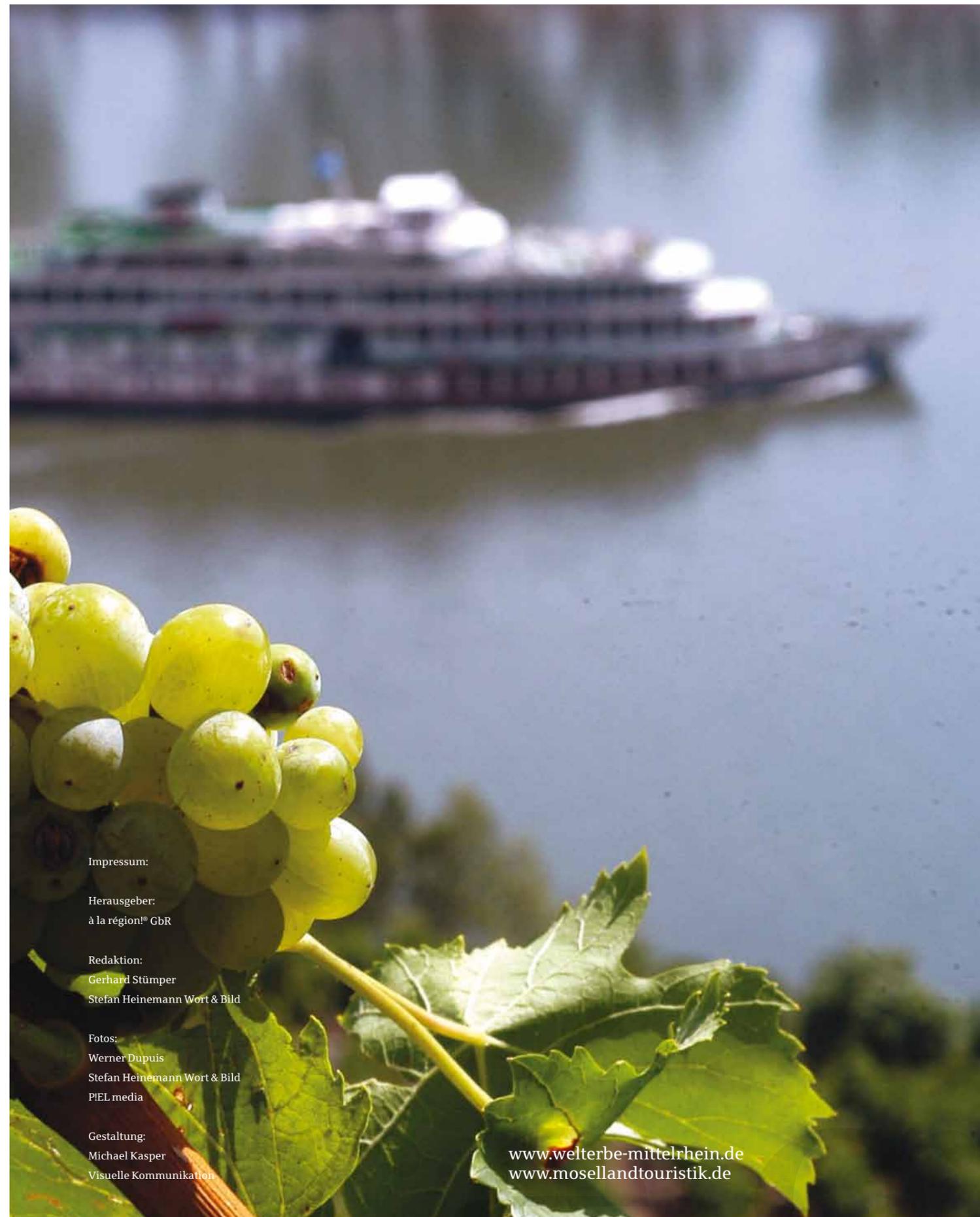
Streuobstinitiative Hunsrück e.V.  
www.streuobst-bitz.de

Rosi Görges  
Siedlung 1  
56291 Birkheim  
Telefon +49 (0) 67 46 / 230

Dieter Sonne  
Hauptstr. 18  
54472 Veldenz  
Telefon +49 (0) 65 34 / 89 19

Naturkräutergarten Maiga Werner  
Fronhofen 2  
54483 Kleinich  
Telefon +49 (0) 65 36 / 93 36 20  
www.naturkraeutergarten.de

Wildfruchtbaugemeinschaft  
Holunder  
Anita Breuer  
Neuhof 7  
55471 Ravengiersburg  
Telefon +49 (0) 67 65 / 360



### Impressum:

Herausgeber:  
à la région!® GbR

Redaktion:  
Gerhard Stümper  
Stefan Heinemann Wort & Bild

Fotos:  
Werner Dupuis  
Stefan Heinemann Wort & Bild  
PIEL media

Gestaltung:  
Michael Kasper  
Visuelle Kommunikation

www.welterbe-mittelrhein.de  
www.mosellandtouristik.de

# Unsere Partner 2011

à la région!®



Hunsrück, Mosel & Rhein  
Kulinarisches mit Wein



Das Beste aus purer Natur



prointernet



Kohlensäure Str. 20 · 54288 Lutzerath · Fon 06742 9329-0 · Fax 2066

