

■■■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

ZERTIFIZIERTE QUALITÄT: DAS CULINARIUM IN NITTEL SCHLARAFFENLAND MIT WEINHOHEIT

von Angelika Koch



Das Culinarium wurde vom SWR im Jahr 2006 als einer der besten zwanzig Landgasthöfe in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. Es war das Jahr, in dem das traditionelle und familiär geführte Weingut Matthias Dostert von seiner Tochter Carina und ihrem Ehemann Walter Curman mit übernommen wurde. Beide sind Perfektionisten: Sie hat den Beruf des Winzers von der Pike auf gelernt und war 1999/2000 Gebietsweinkönigin des Anbaugebietes Mosel und im Jahr darauf sogar Deutsche Weinkönigin. Er ist gebürtiger Österreicher

und arbeitete mit Sterneköchen; unter anderem leitete er die Kochschule von Johann Lafer. Solche Lebensläufe setzen Maßstäbe – und die Gäste des Culinariums genießen sie.

Nur die Sache mit dem Landgasthof ist eine pure Untertreibung. Zwar liegen Hotel, Weingut und Restaurant idyllisch-ländlich im kleinen Weinort Nittel an der Obermosel. Von hier aus ist es nur ein Katzensprung bis in die lieblichen Hügel des Saargaus, wo am Rande von winzigen Dörfern Streuobstwiesen gedeihen, auf denen die Äpfel für süffigen Viez reifen. Und sicher ist die Beurteilung als eine der besten gastronomischen Adressen des Landes nicht zu Unrecht erfolgt. Aber der so genannte Gasthof verfügt über ein äußerst komfortables Gästehaus mit Sauna, Tepidarium, Whirlpool und anderen Wellness-Annehmlichkeiten. Von der Ausstattung her bewegt sich das Culinarium auf Vier-Sterne-Niveau.

Rustikal geht es dennoch zu – für die Gäste, die einen waschechten Winzerbetrieb live erleben wollen. Denn sie können den Arbeiten im Weinberg oder im Keller zuschauen und bei entsprechendem Elan und Geschick selbst bei der Weinlese mit Hand anlegen. Eigene Kreativität ist bei ihnen auch sehr gern gesehen, wenn es um die Kochschule geht, die Walter Curman nun im eigenen Haus eingerichtet hat. Er verrät gemeinsam mit Profiköchen wie Martin Glanz und René Honeder die delikatesten Tipps für feines Kochen. Im Restaurant selbst wechselt die Speisekarte etwa alle zwei Wochen, denn Frische ist oberstes Gebot. Die Feinschmecker haben die Wahl zwischen typisch moselländischer Deftigkeit oder noblen Genüssen, die von der Haute Cuisine inspiriert sind. Klassiker wie die Elblingschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen als Appetitmacher oder gebratenen Langustenschwanz auf Pak-Choi gibt es saisonal unabhängig.

Kross gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Artischockenböden mit Kartoffel-Trüffel-Strudel und Zitronen-Thymian-Schaum überzeugen die Liebhaber leichter Gerichte, aber genauso lecker sind geschmorte Kalbsbäckchen mit gestampften Meerrettich-Kartoffeln und grünen Bohnen für die Menschen, für die ein zünftiges Mahl am besten zu einem guten Moselwein passt.

„Wenn sie es wollen, können die Gäste bei uns einen lebendigen und ursprünglichen Familienwinzerbetrieb miterleben, wie er typisch ist für unsere Region“, schildert Carina Curman den besonderen Reiz. „Hier ziehen alle an einem Strang, Alt und Jung haben ihre Aufgaben und sind ein Team mit viel Spaß.“ Viele der Gäste kommen nicht nur wegen der wunderbaren Landschaft, des ruhigen Lebensrhythmus und der guten Weine wegen, sondern auch wegen dieses zwanglosen und fröhlichen Zusammenseins. Carina Curman genießt nach all der medialen Aufmerksamkeit und den vielen Terminen, die ihr das Amt der Weinkönigin brachte, nun selbst wieder die bodenständige Arbeit als Winzerin und den Umgang mit lieben Gästen.

Kontakt:
Culinarium Gbr
Carina & Walter Curman
54453 Nittel
Tel: 06584-91450, info@culinarium-nittel.de, www.culinarium-nittel.de

