

WIESBADEN
RHEINGAU

GENUSSGUIDE

HESSISCH





STADT, LAND, GENUSS: DER GENUSSGUIDE FÜR WIESBADEN UND DEN RHEINGAU

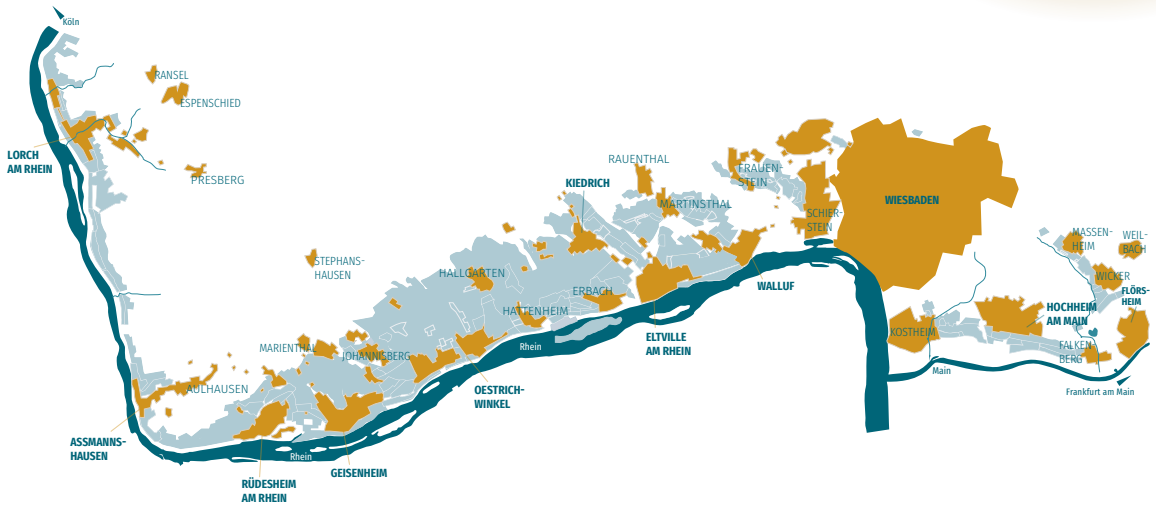
Mit unserem Genussguide könnt Ihr viel entdecken und eine Menge erleben – und zwar ganz gleich, ob Ihr Gäste seid oder hier wohnt. Lust auf Kaffeeklatsch? Lieber Fine Dining? Oder Weinbars? Typisches aus Wiesbaden und dem Rheingau?

Bei unserer exemplarischen Auswahl werdet Ihr im Genussguide ganz bestimmt fündig und schließlich ist unsere Region zwischen Taunus und Rhein bekannt für ihre Gastfreundlichkeit und Gastlichkeit, für Naturverbundenheit und kulturelle Vielfalt.

Ganz in diesem Sinne haben wir uns auf dem Weg zum nachhaltigen Reiseziel begeben. Die hier vorgestellten Produkte, Partnerinnen und Partner sind unsere Auswahl für bewussten Genuss und echte Lebensfreude.

Bei uns könnt Ihr 1.000 Momente des Genießens erleben:

Schenkt Euch eine genussvolle Zeit!



Inhalt

Typisch WIESBADEN RHEINGAU	04
Wir können auch anders	10
Wege zum Genuss	12
Festivals der Genüsse	16
Regional & nachhaltig einkaufen	20
Partner: Hessen à la carte, Slow Food	22
Kaffeeklatsch – Cafés und Röstereien	24
Ab in die Strauße	30
Gutsschänken	36
Fine Dining	42
Weinbars	48
Waterfront – Strandzeit am Rhein	54
Workshops & Seminare	58
Infos & Nützliches	59

Ihr wollt
mehr Tipps?
Gibt's hier:



YUMMY APP

Beim digitalen Gastro-Guide
yummywiesbaden.de findet
Ihr noch mehr Inspirationen.





TYPISCH UND DOCH BESONDERS: ENTDECKE DAS BESTE AUS WIESBADEN UND DEM RHEINGAU

Ihr habt Lust auf regionale Spezialitäten, auf besondere Ereignisse, auf Natur und Kultur, auf Typisches und Untypisches? Bei dem, was Wiesbaden und der Rheingau für Euch im Angebot haben, gar kein Problem. Ihr könnt auf kleine, mittlere oder große Entdeckungstour gehen, durch Wälder pirschen, bei den Wisperforellen verweilen, einen Klassiker wie den Rüdesheimer Kaffee probieren oder Euch den süßen Köstlichkeiten hingeben.

Hört mal, wie die Fische wispern

Die Wisper schlängelt sich durch das idyllische Tal zwischen Lorch und Bad Schwalbach und lädt zu Ausflügen ein. Bei Euren Wanderungen im Wispertal werdet Ihr sicherlich an einigen **Forellenteichen** vorbeikommen. Der hohe Mineralgehalt und die amtliche Güteklasse 1 – 2 dieses kleinen Flusses sind geradezu ideal für die **Forellenzucht** und besonders schmackhafte Qualität.

Wilder Wald

Trekkingtouren durch die Wälder von Rheingau und Taunus bieten viel zu entdecken und gelegentlich auch zu hören: Wenn es laut röhrt oder grunzt, dann wird das wahrscheinlich Rotwild, Muffelwild oder Schwarzwild sein, denn die sind hier beheimatet. Übrigens ist ihr Fleisch mehr **bio** als jedes andere, schließlich leben die Tiere in freier Wildbahn. Das könnt Ihr direkt erwerben, z. B. bei den Jagdpächtern, Landgasthöfen oder Läden der Forstämter.



Lecker, deftig, ein regionaler Klassiker – der **Rheingauer Spundekäs**. Seinen Namen trägt er, weil er ursprünglich mit einem Glas abgeschöpft wurde und so die Form des Spundlochs eines Weinfasses bekam.

Rheingauer Spundekäs

Das braucht's:

- 500 g Frischkäse Doppelrahstufe
- 1 TL Senf
- 1 EL Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Rosenpaprika
- 1 Hauch Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer

Alles miteinander vermengen.

Wildkräuter-Spundekäs

Das braucht's:

- 500 g Frischkäse
- 50 g Paprikapulver
- 125 g gewürfelte Zwiebeln
- 2,5 EL gehackte Wildkräuter je nach Jahreszeit (z. B. Weinbergglauch, Pimpinelle, Vogelmieze oder Knoblauchrauke)

Alles miteinander vermengen.

Eine Kaffeelgende

Rüdesheimer Kaffee:

- 6 cl Asbach Uralt
- 3 Stück Würfelzucker

In der Rüdesheimer Kaffeetasche flambieren, Kaffee dazu, Vanillezucker und Sahnehaube on top und viele Schokoladenblätter drauf!

Die Scho-Koproduktion von Wiesbaden und Rheingau

Mit dieser Spezialität hat das Kreativ-Team Michael Apitz und Frank Förster einen wohlschmeckenden regionalen Coup gelandet, dieses Mal zusammen mit der **Wiesbadener Traditions-Confiserie Kunder**. Was alle Schleckermäulchen und Schoko-Fans unter Euch interessieren könnte: Das Typische der Rheingau Schokolade ist die Füllung mit Butter, Zucker, Schokolade und 11 % Weinbrand der Rüdesheimer Weinbrennerei Carl Jung. Je nach Sorte ist das entweder ein Spätburgunder Weinbrand (VSOP) oder ein Riesling (Weinbrand XO).



Nur echt mit Reben-Röstung

Ein eigener Kaffee aus dem Rheingau? Den gibt es wirklich! Zusammen mit dem Frankfurter Röster Peter Gerigk zeichnet sich das gleiche Rheingauer Team auch für diese Spezialität verantwortlich. Die Idee, die ihn so typisch und so regional macht:

Zur Röstung der Bohnen wird **Rebholz** aus dem Rheingau beigegeben. Um präzise zu sein, aus der Riesling-Weinlage Hasensprung in Oestrich-Winkel. Falls Ihr da unterwegs seid und einen Mann von Hand sammelt seht: Das dürfte Frank Förster sein.



Rund, süß, klein und lecker

Exklusiv und köstlich: Das **original Wiesbadener Ananastörtchen**, von Confiseur Fritz Kunder 1903 erfunden und patentiert, trägt seine Herkunft bereits im Namen. Wenn Ihr also ein authentisches Dessert wollt, das hier ist eine süße Versuchung wert.

Aber das ist bei Kunder von den Schokopralinen bis zu den Baumkuchen ohnehin alles.

Die Basis des Törtchens bildet ein runder Waffelboden der mit Nougat gefüllt und in Zartbitter-Schokolade getaucht wird. Darauf dann ein feiner Marzipanring mit einer fruchtigen Ananasfüllung und zu guter Letzt als krönender Abschluss der feine Schoko-„Deckel“. Fertig ist eine weltberühmte Spezialität, von der im Jahr **30.000 Stück** verkauft werden. Respekt!

Single Malt mit Rheingau-Spirit

Der Nine Peaks aus dem Rheingau erhält durch das Zusammenspiel zweier Welten seine ganz eigene Note. Destilliert wird er in der **Caol-Ila-Destillerie** auf Islay, um dann hier sein Finish durch Lagerung in einem Rheingauer Spätburgunder-Fass zu bekommen. Von wegen „Es kann nur einen geben“: Dieser Schotte mit Rheingau-Spirit kam so gut an, dass inzwischen ein zweiter entstanden ist.

Gin, Gin und nochmal Gin

Wo Wein prämiert wird und Whisky Erfolge feiert, da kann man vielleicht noch mehr erwarten, oder etwa nicht? Im Rheingau tut sich eine Menge und so wundert es nicht, dass hier zwischen Eltville und Johannisberg gleich drei hochrangige Sorten **Gin** produziert werden, der **INSEL Gin**, der **SCHLOSS Gin** und der **SOIL & SOUL Riesling Gin**. Ihr seht, für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Wein, Rhein und Bier?

Der Rheingau beeindruckt natürlich durch seinen Ruf als Reben-Region, hat aber auch den Fans des **Gersten-saftes** etwas zu bieten. In Lorch-Ransel wartet eine ganz eigene Spezialität auf Euch: das original **Rheingauer Schieferbier** des kleinen, aber feinen Rheingauer Gutsbräus. Ob Dunkles, Helles, Zwocckel, Honig-, Rauch- oder Brotbier – Hauptsache, es zischt und ist crafted!

Naturtrüb aus der Goldmine

Naturtrüb, süffig und mit echtem Lokalkolorit: das **Bierstadter Gold** war zuerst nur ein Traum von den „Beerschter Buben“ Jens, Maximilian und René, um dann real den Wiesbadener Stadtteil durch seinen ersten eigenen Gerstensaft zu adeln. Wenn Ihr Lust auf gut gekühltes Gold habt – inzwischen gibt es das „BG“ in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen. Prost!





Eine feine Perle in der City

Wer's lieber etwas kleiner mag und im Zentrum bleiben möchte, der ist bei dem Henkell Freixenet Ableger **Pearls Sektmanufaktur** in der Mauergasse bestens aufgehoben. In dieser Sekt- und Weinbar könnt Ihr die Sektherstellung live erleben. Und wenn Ihr auf den Geschmack gekommen seid: Die Mauergasse ist für Sekt und Wein bekannt!

Unsere Stadt mit eigenem Bouquet

Weine gibt es nicht nur vor den Toren der Stadt, sondern auch auf dem Wiesbadener Hausberg Neroberg. Seit 2005 wird der Wingert als einer der wenigen innerstädtischen Weinberge Deutschlands von den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach bewirtschaftet. Das Ergebnis ist der **Wiesbadener Neroberg Riesling** mit seinem verlockenden Bouquet von feingliedrigem Blütenduft und einem Hauch Weinbergspirsich. Hierzu lädt die Strauße **Château Nero** über dem Weinberg zwischen Mai und Oktober mit traumhafter Aussicht und guter Stimmung ein.

In Sektlaune? Nichts wie hin!

Wiesbadens Charme und Flair — da ist der köstliche Schaumwein einfach nicht wegzudenken. Gute Gelegenheit für Euch, im sehr repräsentativen klassizistischen Sitz von **Henkell Freixenet** vorbeizuschauen, das ist schließlich eine der traditionsreichsten Sektellereien Deutschlands und einer der renommiertesten Sektproduzenten weltweit. Die Impression-Tour ist an jedem Tag, auch sonntags buchbar!

Rheingau, Weinbau, Riesling riesig

Kein Rheingau ohne Weinbau: Hier laden Euch die Weinberge zu Wanderungen mit fantastischer Aussicht und die Winzerinnen und Winzer zu der ein oder anderen Verköstigung ein. Gerade der Rheingauer Riesling, die **Königin der Rebsorten**, die hier auf 2.500 Hektar wächst und auf den mineralischen Böden gedeiht, ist für die Gegend typisch, sehr beliebt und als **Rheingau Großes Gewächs®** vielfach prämiert.



It's always wine o'clock
Oder: Der beste Wein
ist der, den man mit
Freunden trinkt.



Leger und lasziv – ein Vermouth aus dem Rheingau

Auf dem Boden der **Ankermühle** kommt alles zusammen, was man für **Vermouth**, den Aperitif der Belle Époque so braucht: ein guter Riesling aus besten Rheingauer Lagen, der Saft der alten Quittenbäume und dann noch die Walnüsse, die hier schon seit jeher wachsen. Und die dem Drink seinen Namen geben: **Black Venuss**.

Stöffche vom Stöffche-Macher

Die Region hat mehr als Riesling. Äpfel zum Beispiel, und die werden bei der Apfelweinkelterei von Rainer Emmel in Wiesbaden-Bierstadt gekeltert und zu Apfelmost sowie **Apfelwein** verarbeitet. Gute Gelegenheit für Euch, bei seinem Sommerausschank einen Äpfel zu probieren oder einen Cocktail wie den **Mega Coolen Emmel** oder den **Äpfel Colada**.

Das herrliche Prickeln spüren

Ist schon toll, was sich außer Saft und Wein so alles aus Trauben machen lässt. Das ruft geradezu nach einer kleinen Runde Prickelndes. Da wäre **Schreiber's Sektmanufaktur**, die als einzige in Hochheim nach traditioneller Flaschengärmethode produziert. In Walluf sitzt die **Sektkellerei Reuter und Sturm**, die neben den beliebten Sekten Blanc de Blanc und Riesling Brut auch die 0% Alternative Delight im Angebot hat.

In Eltville hat die **Sektmanufaktur Schloss Vaux** in einem einzigartigen Schaumwein-Terroir Wurzeln geschlagen. Das ist Handwerk im Weinberg und im Keller und natürlich bei der traditionellen Flaschengärung.

Weiter geht es nach Hattenheim ins **Wein- und Sektgut Barth** – und damit zu einem Pionier des Lagensekts, bei dem Flaschen mindestens 24 Monate lagern. Noch etwas weiter rheinabwärts und Ihr seid beim jungen **Johannisberger Sekthaus** mit eigenen Weinbergen, das erst 2017 gegründet wurde und Weinbergsarbeit in Einklang mit der Natur gestaltet.

DIE AROMATISCHE EVOLUTION: VEGAN, VEGETARISCH UND ALKOHOLFREI

In Sachen **kulinarischer Evolution** und **gastronomischer Innovationen** ist in der Region viel Neues im Entstehen. Wenn Ihr das Besondere in Wiesbaden und im Rheingau sucht, tut sich gerade eine ganze Menge jenseits des Mainstreams, das sich zu entdecken lohnt.

Habt Ihr schon mal etwas vom „**Veganuary**“ gehört, um das Jahr nach Weihnachten und Silvester etwas bewusster anzugehen? Wusstet Ihr schon, dass in Geisenheim 2015 das erste vegane Restaurant im ganzen Rheingau namens **Zwei und Zwanzig** eröffnet hat? In Anbetracht der neuen Locations mit vegetarischer, veganer Cuisine oder moderner **Fusion-Küche** sollten die guten Vorsätze im neuen Jahr kein Problem sein.

Mal anders essen gehen, das geht mit dem Konzept **Sharing Plates** im Restaurant und der Gutsbar 1818 vom Weingut Baron Knyphausen, bei dem Ihr auf eine kulinarische Weltreise geht und Eure Gerichte mit

anderen teilt. Oder morgens ins Gericht zum Frühstück, die **Tag-Bar DELIKT** im Alten Gericht in Wiesbaden macht es möglich. Wer ein Dinner im Stockdunklen genießen möchte, ist beim **Nachtmahl** im Schloss Freudenberg in Wiesbaden bestens aufgehoben.

Erlesenes im Glas braucht Geschmack, keinen Alkohol

Ebenso spannend und mit neuen Seiten zeigt sich das Weinanbaugebiet Rheingau: Hier haben sich Winzerinnen und Winzer in einem großen **Gemeinschaftsprojekt** zusammengefunden. Ihr Ziel: einen feinen, herausragenden Wein zu produzieren – der **alkoholfrei** ist. Das ist im Projekt der Rheingauer Winzerinnen und Winzer sowie der Reingauer Weinwerbung entstanden: **Reset Riesling** – ein neuer Riesling mit vollen Aromen und feinem Körper, dabei komplett ohne Alkohol.





Wenn schon innovativ, dann aber richtig: So wird der **Reset Riesling** seit Jahrgang 2021 in einer Leichtglasflasche abgefüllt: Das schont Ressourcen und senkt den **CO₂-Verbrauch**, der üblicherweise in der Weinherstellung zu 57 % bei der Verpackung anfällt.

Ein neuer Trend zu alkoholfreien Weinen ist auf jeden Fall gegeben: Sie verzeichnen im deutschen Markt insgesamt eine Zuwachsrate von 12 %, bei unserem Reset Riesling liegt sie bei 50 %.

Ein alkoholfreier Wein darf maximal 0,5 Vol.-% Alkohol enthalten, der Reset Riesling liegt mit 0,16 Vol.-% sogar deutlich darunter. Der Alkoholgehalt wird durch **Vakuumverdampfung** und Absenkung des Luftdrucks langsam in mehreren Schritten entzogen, um die Aromastoffe zu erhalten.

Für alle unter Euch, die doch etwas Alkohol zu sich nehmen möchten, aber eben anders: Wie wäre es mit einem **Naturwein** oder **Pet-Nat** wie dem „**Gewürz-Tapir**“ oder „**Orange Utan**“, die von Flo und Yvette vom Weingut Wohlfahrt-Franke produziert werden? Denkbar ist auch die Kombination von Naturwein und Yoga, die Ihr bei Cosima und Niklas im Weingut Prana entdecken könnt.

Sommerlicher Apero Zero

Alkoholfreier Weißwein mit Limette und Rosmarin:

- 1 Longdrinkglas
- 0,2 l Weißwein, alkoholfrei
- 4 Scheiben Limette
- 4 Scheiben Ingwer
- 4 Zweige Rosmarin
- Eiswürfel

Mediterraner 0,0 % Starter-Sekt

Alkoholfreier Nektarinen-Rosmarin-Sekt:

- 1 Sektglas- oder Champagnerglas
- 2 Eiswürfel
- 2 – 3 Spalten Nektarine
- Henkell Alkoholfrei oder Freixenet Alcohol Free zum Auffüllen
- Etwas Rosmarin als Deko
- 1 Schuss Nektarinen-Rosmarin-Sirup

Für den Nektarinen-Rosmarin-Sirup:

- 120 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- 4 Nektarinen
- 1 Zitrone

Winterlicher No Punch-Punsch

- 1 Glühweinbecher
- 125 ml roten Fruchtetee
- 80 ml Saft (Orange oder Traube)
- ¼ Zimtstange
- Glühweingewürz (oder Sternanis, Fenchel, Kardamom, Nelken ...)



GENUSSWANDELN PUR: DER RHEINGAU LÄDT EIN!

Genießen könnt Ihr die Umgebung und Atmosphäre bei den Wegen zum Genuss auf Schritt und Tritt, denn Spaziergänge oder Wanderungen gehören dazu, wenn Ihr die Schönheiten von Rheingau und Taunus entdecken wollt.

Ob Ihr bei Euren Routen eher Felder und Wälder mitnehmt oder sie Euch durch Weinberge und Rheintäler führen, das liegt ganz bei Euch. Ein schönes Plätzchen, um ein Picknick zu genießen, findet sich immer!



Wein-Picknick-Touren: einpacken, loswandern, genießen

So lässt sich der Rheingau herrlich erleben und genießen: Die **Wein-Picknick-Touren** mit gut gefüllten Taschen, Rucksäcken oder Boxen und vielen Infos zum Weinanbau, zu Weinen und Land und Leuten. Wenn Euch die Lust auf eine solche Tour gepackt hat, dann schaut mal bei „Walk like a Local“, „Hotel im Schulhaus“ oder beim „Weingut Dr. Nägler“ rein – in jedem Fall ist etwas für Genießerinnen und Genießer dabei.

Der Weg ist das Ziel.

KONFUZIUS

Auf Wegen zu den Reben: die 14 Riesling Schleifen

Mal kürzer, mal länger, ganz nach Lust und Laune, aber immer mit besten Aussichten: Die Rundwanderwege der **14 Riesling Schleifen** sind 4 – 8 km lang und laden Euch zum spannenden Genusswandern ein. Sie reichen von Flörsheim am Main bis Lorch am Rhein. Bei jeder Schleife gibt es ein besonderes Thema, etwa „Wein und Victoria“, „Terroir? Terroir!“, „Himmel und Hölle“, „In Vino Sanitas“ ... Natürlich gibt es auch viele Gelegenheiten für Rast und Einkehr, wie das Revoluzzer-Häuschen in Hallgarten, die Flörsheimer Warte oder den Weinausschank bei der Burg Nollig. Oder Ihr probiert die vielen Weinprobierstände aus – mehr als 20 an der Zahl sind es, die gemeinsam von den örtlichen Weinmachern betrieben werden.





Assmannshäuser Kräutersüppchen

Zutaten für 4 Personen:

- 700 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne oder vegane Alternative
- 100 ml trockener Riesling
- 80 g gemischte Wild- oder Gartenkräuter
- 1 El. Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- einige Blüten zur Dekoration
- 4 geröstete Toastscheiben
- etwas geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Brühe mit der Sahne aufkochen, den Riesling dazugeben und erneut aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und binden. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Die geschlagene Sahne auf die Toastscheiben geben und mit Kräutern und Blüten dekorieren. Die gehackten Kräuter in die heiße Suppe geben, pürieren und sofort servieren.

Assmannshäuser Kräuterwanderungen

Dieses Erlebnis ist richtig duftend im wahrsten Sinne des Wortes: Die geführten **Kräuterspaziergänge und -wanderungen**. Die Assmannshäuser KräuterWeiber, die Rupertsberger Hildegardgesellschaft oder Lila-Blume Kräuterfee bringen Euch in die Auen, die Weinberge und die Wälder der Gegend. Dort könnt Ihr am Wegesrand eine unglaubliche Vielfalt an Nutzpflanzen und Kräutern kennenlernen. Ganz nebenbei kommt Ihr so an Zutaten für Euer nächstes Dinner.



Ein Schrank mit besonderem Inhalt: die Weinschränke

In den Weinbergen rund um Rüdesheim findet Ihr **Weindepots** bzw. Kühlschränke mitten in den Weinbergen: z. B. bei der Rotweinlaube in Assmannshausen oder nahe der Ruine Ehrenfels.

Gerne führen Euch unsere **Kultur- und Weinbotschafterinnen und Botschafter** an den aussichtsreichen Plätzen vorbei. Und ganz nebenbei erfahrt Ihr viel Wissenswertes zu Geschichte und Weinbau.

Guter Geschmack
basiert auf guten
Zutaten.

In Geisenheim auf Genusspfaden wandeln

Hier ist der Name Programm „Geisenheim mit allen Sinnen genießen“ ist eine **Stadtführung**, die Euch nicht nur viel Wissenswertes über die Stadt und Region bietet, sondern auch ein faszinierendes kulinarisches Programm bei verschiedenen Geisenheimer Gastgeberinnen und Gastgebern. So köstlich kann Kultur hier im Rheingau sein. Einfach mal schauen, wann die nächste Führung startet.

Oder Ihr erlebt die hervorragende Rheingauer Küche beim **Dine-Around** in Rüdesheim: drei Gänge in drei verschiedenen Restaurants in der wunderschönen Altstadt.

Wirklich richtig dufte

Stolz, schön und von betörendem Duft: Die Rose wird zu Recht als Königin der Blumen bezeichnet. Wenn Ihr sie in ihrer ganzen Pracht erleben wollt,



dann auf nach Eltville. Denn Eltville hat sich schon im 19. Jahrhundert seinen Ruf als **Rosenstadt** erworben, als Carl Schmitt dort 1871 eine Rosenschule gründete. Und heute? Ob im öffentlichen Garten oder in der Kurfürstlichen Burg, hier gibt es Rosen, Rosen, Rosen. Ideale Zeit für einen Besuch ist von Mai bis Juli, denn da ist die Hauptblütezeit, in der es überall herrlich duftet. Höhepunkt sind die Rosentage – immer am ersten Juni-Wochenende.





GENUSSVOLL UND GESELLIG DURCHS GANZE JAHR

Die beste Zeit, um unsere Region, unsere Spezialitäten und Land und Leute kennenzulernen, ist zu jeder Jahreszeit. Denn von Frühling bis Winter finden in Wiesbaden und im Rheingau zahlreiche Festivitäten, saisonale Märkte und lokaltypische Events statt, die – alle für sich – einen Besuch oder Ausflug wert sind. Und weil es Festivals der Genüsse sind, könnt Ihr sicher sein, dass Euch eine Menge kulinarische Überraschungen erwarten.

18 Tage volles Genuss- Programm: das Rheingau Gourmet Festival

Im Frühjahr steht vor allem Eltville-Hattenheim im Zeichen allerhöchster Genüsse. Das Rheingau Gourmet & Wein Festival, das zu überwiegenen Teilen im **Hotel Kronenschlösschen** stattfindet, lädt Gäste und Gourmets ein, **18 Tage** aufs Feinste zu schlemmen und erlesene Weine zu verkosten. Mit von der Partie sind zahlreiche Spitzen-Köchinnen und Köche aus ganz Europa, die sich hier ein Stelldichein geben, sowie internationale Weingüter und herausragende Winzerinnen und Winzer aus der Region.

Zu Gast bei 100 Winzerinnen und Winzern: Rheingauer Schlemmerwochen

10 Tage lang habt Ihr Ende April/Anfang Mai die Gelegenheit, bei mehr als **100 Weingütern** zwischen Hochheim am Main und Lorch am Rhein herein zu schnuppern und dort schlendernd Wein zu probieren, in die Vinotheken zu schauen, Straußwirtschaften zu besuchen und mit den Winzerinnen und Winzern ins Gespräch zu kommen. Es erwarten Euch schwimmende Weinproben, Weinwanderungen und, wie der Name Schlemmerwochen schon sagt, tausenderlei kulinarische Delikatessen.

Ein Leben ohne
Feste ist wie eine
lange Wanderung
ohne Einkehr.

DEMOKRIT

Open Air Laune: Rheingauer Weinwoche Wiesbaden

Im August geht es in Wiesbaden jedes Jahr richtig heiß her, wenn Einheimische wie Gäste unzählige Rheingauer Weine kennenlernen können: Da steht **„die längste Weintheke der Welt“** und damit das größte Weinfest der Region rings um Markt- und Rathausplatz. Jede Menge Attraktionen, jede Menge Weine, reichlich gute Stimmung und das alles Open Air. Solltet Ihr nicht verpassen!

Ein Highlight im Herbst: Glorreiche Rheingau Tage

Das ist das Fest nach der Weinlese, um die Ernte zu feiern: Für eine Woche Anfang November könnt Ihr Euch gastronomischen und önologischen Genüssen hingeben, denn an den Glorreichen Rheingau Tagen gibt es ein volles Programm mit etwa 30 herausragenden Events. Krönender Abschluss dieser Festivitäten ist traditionell das **Riesling-Gala-Menü** im Laiendormitorium von Kloster Eberbach mit 500 Gästen an langen Tafeln.



Blütenzauber im Rheingau

Äpfelblütestfest in Wiesbaden-Naurod

Im Mai erwartet Euch die sogenannte **Festmeile** mit Ständen, Attraktionen, Shows und Musik. Das Äpfelblütestfest feierte schon seinen Siebzigsten. Und alle Teilnehmenden lassen es ordentlich krachen mit Köstlichkeiten der Region, Apfelwein, Maibowle, Straußwirtschaften, Ballonumzug und rockiger Musikshow am Abend.

Kirschblüte in Wiesbaden-Frauenstein

Im Frühling bestimmt die Natur das Festival, denn die Kirschblüte in Frauenstein lässt sich nicht genau festlegen. In aller Regel zeigen sich die Bäume schon Anfang April in voller weißer Pracht, weswegen sich die Gegend um das idyllische Städtchen und den Goethestein für beeindruckende **Spaziergänge** ganz besonders lohnt. Wenn Ihr dann nett einkehren wollt, gar kein Problem: Gastronomisch kommt Ihr u. a. beim **Weinhaus Sinz**, im **Zum Himmelreich** oder im **Zum Kapellchen** auf Eure Kosten.



Wein, wandern, wunderbar: Kiedricher Weinsteig

Im Frühling raus, wandern und Wein genießen, das gehört zum Charme des Rheingaus. Am ersten Wochenende im April finden sich die Kiedricher Winzerinnen und Winzer mit **9 Weinständen** in den Weinbergen ein und offerieren auch allerlei Leckereien – alles da, was Ihr für ein super Frühlingswochenende braucht.

Typisch Rheingau: der Flötenweg

10 km lang ist der Schlemmerpfad und reicht vom Weinprobierstand Hallgarten bis zum Goetheblick bei Schloss Johannisberg. Typisch, denn sein Name stammt von der Form der hiesigen Weinflaschen. Während der beiden Flötenwandertage im Mai oder Juni bieten die teilnehmenden Weingüter Wein-Probierstände und Leckereien auf der ganzen Strecke.

Natur Pur Hattenheim: Wein- und Schlemmerpfad

Ebenfalls seinen 30. Geburtstag kann Natur Pur in Hattenheim feiern. Traditionell am 3. Oktober, dem Tag der Deutschen Einheit, präsentieren die Hattenheimer Winzerinnen und Winzer auf dem **Schlemmerpfad** in den Weinbergen Ihre Köstlichkeiten. In jedem Jahr erwarten Euch vom Weinprobierstand am Rhein bis zur Domäne Steinberg viele Gelegenheiten.

10 Winzer, 5 Kilometer, 1 Tag: die Eibinger Weinwanderung

Seit 1989, also 35 Jahre, gibt es die Eibinger Weinwanderung schon. 10 Eibinger Winzerinnen und Winzer nehmen teil und schenken auf der 5 km langen Strecke zwischen dem Eibinger Markt und dem Hildegardiskloster aus. Alles, was Ihr braucht, ist ein **Weinpass**, dann erhaltet Ihr ein 0,1-l-Glas aus den Kellern der Weingüter. Den Pass gibt es an den Ständen.

Weingenuß am Morschberg

Das dritte Wochenende im September ist seit einigen Jahren der feste Termin für Wein Genuss am Morschberg, der Haus(wein)berg der Hochschulstadt Geisenheim. Auf einem **wunderschönen Panoramaweg** mit fantastischem Rundumblick bieten Euch die umliegenden Weingüter an langen Tischen Ihre Spezialitäten an und an Kulinarik wird Euch von Gegrilltem bis Fisch eine ganze Menge geboten. Den Termin vormerken!



Glanz und Glamour im Kurhaus: der Ball des Weines

Ihr habt Lust auf ein besonderes Event im Mai? Der Ball des Weines im Wiesbadener Kurhaus gilt als „Wiesbadens Fest der Eleganz und des guten Geschmacks“ – und als Fest für die Sinne. Kein Wunder, Euch erwarten viele kulinarische Genüsse sowie erlesene Weine vom Verband der Prädikatsweingüter.

Längste Nacht, größtes Vergnügen: die Sektnacht

Ende Oktober ist es wieder soweit: Bei Henckell Freixenet lädt die Sektnacht zum Mitfeiern, Tanzen und Genießen auf einer Party der Superlative ein. Dancing Locations im neoklassizistischen Gebäude

an der Biebricher Allee sind der Marmorsaal und der Freixenet Saal. Falls Ihr Euch wundert, dass die längste Nacht nicht im Dezember, sondern hier im Oktober liegt: Die Sektnacht findet immer dann statt, wenn auf Winterzeit umgestellt wird. Ihr habt also eine Feierstunde mehr.

Wenn der Wein glüht und die Vorfreude wächst

Die Zeit, in der das Jahr ausklingt und der Advent beginnt, das ist nicht nur die Zeit der Vorfreude auf das Weihnachtsfest, sondern die Gelegenheit für das letzte Festival der Genüsse – einen der vielen Weihnachtsmärkte hier in der Region.

Viele laden in der Adventszeit zum Bummeln und Genießen ein, wie z. B. der **Sternschnuppen Markt** und die **Winterstubb** in Wiesbaden oder der **Weihnachtsmarkt der Nationen** in Rüdesheim. Ebenso spannend sind auch die kleinen und feinen Winterevents, wie das **Draiser Wintervergnügen** auf dem Weingut Baron zu Knyphausen oder der **Adventszauber** im Steinberg vom Kloster Eberbach. Ganz gleich wo, die abendliche Stimmung bei manchmal frostigen Temperaturen ist immer klasse, wenn man in gemütlicher Runde zusammenkommt.



REGIONALER EINKAUFBUMMEL: FRISCH, NAH UND NACHHALTIG

Regionalität und Nachhaltigkeit, das sind nur zwei Komponenten, wenn es um den Einkauf frischer Kost und guter Köstlichkeiten geht. Schließlich zählen besonders die Begegnung mit den Erzeugerinnen und Erzeugern sowie die Inspiration durch das Angebot, was auf den Tisch kommen könnte. Ob beim **Wochenmarkt** oder beim direkten Verkauf in **Bauernläden, Hofläden** und **Klosterläden**: Euch bieten sich Gelegenheiten in Hülle und Fülle.

Spannend, fein und lecker: kleine Läden

In Eltville findet Ihr den **Esskork Service**, der „Gutes“ in allen kulinarischen Variationen bietet, und die **Kostbar** mit einer der größten Auswahl in der Region an Essig- und Ölspezialitäten. Weiter rheinabwärts in Rüdesheim lädt die **RheinWeinWelt** ein – 150 Weine von 76 Weingütern können hier gegen spezielle

Jetons verkostet werden. **Made im Rheingau** ist ein Produktsortiment von Fashion bis zu **Rosenblüten-Rieslingsenf**, das zu 100 % regional ist. Die schönen Sachen gibt es online oder in den Tourist-Informationen von Eltville, Oestrich-Winkel und Geisenheim.

Direkt von den Hofläden: regional und frisch

Die Wiesbadener **Domäne Mechtildshausen** bietet Reichhaltiges aus eigener Produktion, ob in der Markthalle, der Floristik, der Bäckerei oder der Metzgerei ist sie ein richtiger Vorzeige-Bauernhof. Wem der Weg aus der Stadt zu weit ist: Mittwochs und samstags gibt es einen Gemüsestand auf dem Wochenmarkt. In Richtung Rheingau geht es weiter mit dem **Obstdorf Frauenstein**. Zur Erntezeit sind dann Obststände am Straßenrand wie an einer Perlenschnur aufgereiht: Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen... paradiesisch!



Oder Ihr besucht den Hofladen vom **Hof Rosenköpfel** – seine Freilandhühner sprechen (oder gackern) für sich! Der Hofladen vom **Wachholder Hof** in Eltville hat 24/7 geöffnet. An den Wochenenden lockt das zugehörige Landcafé mit hausgemachten Kuchen viele Gäste an. In Eltville könnt Ihr den **Begegnungshof Kisselmühle** u. a. mit **Bienenhonig** und vielen **Woll- oder Alpaka-Textilien** aus eigener Produktion entdecken. In Geisenheim-Marienthal erwartet Euch der Hofladen vom **Obstgut auf der Heide** mit vielen Angeboten, von den **Erdbeeren** im April bis zu den **20 Apfelsorten** Ende August.

Himmliches Shopping: Klosterläden

Etwas Besonderes sind die Läden, die Ihr in Klöstern findet: Die **Vinothek und Winebar 1136** des Klosters Eberbach mit vielfältigen Weinen und Waren und der Klosterladen der **Abtei St. Hildegard** in Rudesheim, der von Dinkel über Gewürze bis zu Wurst aus der heimischen Schafzucht und **Kräuterlikören** ein rundum überzeugendes Sortiment bietet.



Irgendwo ist immer Markttag: die Wochenmärkte

In Wiesbaden am Mittwoch und am Samstag am Dern'schen Gelände, in Wiesbaden-Schierstein am Dienstag, in Wiesbaden am Luisenplatz, in Mainz-Kostheim und Eltville am Donnerstag, in Wiesbaden-Bierstadt, Wiesbaden-Biebrich, Geisenheim am Freitag und in Hochheim am Samstag, da finden die jeweiligen Wochenmärkte statt. Praktisch jeden Tag ein **Markttag**. Schaut vorbei, da lohnt sich jeder Marktbesuch!

Start in den Tag mit dem Marktfrühstück

Das Marktfrühstück ist in Wiesbaden ein saisonales Highlight und bietet Euch die Gelegenheit, leckere regionale Produkte zu probieren und mit anderen ins Gespräch zu kommen. Mit dabei sind u. a. das Café Mobil von Maldaner, der Lilien-Grill oder Stephan's Käsekuchen. Es gibt aber nicht nur Leckereien zum Essen: Am Weinstand der Wiesbadener Winzerinnen und Winzer gibt es zum Marktfrühstück jede Menge Weine zum Probieren. Die Winzerinnen und Winzer wechseln sich von Juni bis November wöchentlich ab.



SLOW FOOD: SCHÖN LANGSAM WIRD'S GANZ SCHÖN LECKER.

Slow Food Deutschland, das steht für wohlschmeckendes Essen und – nicht nur als Philosophie – für eine Ernährungswelt mit fairen Beziehungen, biologischer Vielfalt und der Förderung von Gesundheit und Klima.

Überzeugt Euch selbst von der schön langsamen Kochkultur!



Slow Food®
Rheingau

Genau diese Philosophie gilt für alle Partnerbetriebe: Regionale, frische Produkte sind die Zutaten und herausragende regionale Kochkultur mit den Prinzipien **Gut. Sauber. Fair.** Das ist die Eintrittskarte, um in den Slow Food Genussführer von Slow Food Deutschland aufgenommen zu werden.

Zum Beispiel die Weinwirtschaft der **Familie Laquai**, die es als Stammhaus schon seit 1716 gibt. Hier werden Weine aus eigenem Anbau und frisch zubereitete regionale Köstlichkeiten präsentiert. Wenn Ihr in Wiesbaden eine Kostprobe nehmen wollt: besucht die **Vinothek** in der Mauergasse.

„Regionale, saisonale Köstlichkeiten“ und „herkunftsgeprägte Weine“, das verspricht der Gutsausschank **Dr. Corvers-Kauter** in Oestrich-Winkel. Hier könnt Ihr bei kühlen Temperaturen in den Räumlichkeiten des Gutshauses sitzen oder bei wärmeren unter alten Palmen im Garten relaxen.

Der Gutsausschank **Zum Kapellchen** von Marc Zenglein und Robert Hoffmann vereint „die Region auf dem Teller und im Glas“. Mit Gleichgesinnten ist etwas Besonderes entstanden: ein Ort des regionalen, saisonalen und ehrlichen Geschmacks – und einem tollen Garten mit Kirschbäumen. Hier lässt sich an lauen Frühlings- und Sommerabenden prima entspannen.

Die **Arche des Geschmacks** ist eine Initiative von Slow Food Deutschland, die schützt, was uns wichtig, aber bedroht ist, weil aus der Mode gekommen: von Lebensmitteln, Kulturpflanzen und Nutztierarten bis zu den traditionellen Arten der Zubereitung. Das Credo **Essen, was man retten will** ist hier der Weg,

dieses kulinarische Erbe zu reaktivieren. Eure Nachfrage bestimmt, was in die Arche des Geschmacks aufgenommen wird und deshalb noch morgen genossen werden kann!

Ein Beispiel ist die Rebsorte **Gelber Orleans**, seit 2023 ein Arche-Passagier. Diese Sorte war zuvor mit den großen und schweren Trauben in die Rote Liste der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung aufgenommen worden. Wenn Ihr diesen Passagier kennenlernen wollt, nur zu: Im Rheingau findet Ihr ihn bei den Erzeuger-Weingütern Georg Breuer, Dr. Gietz, Josef Schönleber und Ludwig Velten.

Hessen à la carte

Das Aushängeschild des gastronomischen Führers Hessen à la carte: die Auswahl wirklich überzeugender regionaler Kooperationsrestaurants – in ganz Hessen mit insgesamt **125 Partnern**. In unserer Region WIESBADEN RHEINGAU gibt es neun Gastronomien, die sich durch besondere regionale Qualität auszeichnen. Kurz vorgestellt sind das **Agathes Gute Küche** in Walluf, das **Brunnenstübchen** in Walluf, die **Domäne Mechtildshausen** in Wiesbaden, das **Forsthaus Rheinblick** in Wiesbaden, **Friedrich's Wine & Dine** by Winehotel in Rüdesheim, sowie das **Tillys Café Walz** in Wiesbaden, die Gaststätte **Hinkelhaus** in Wiesbaden-Auringen, der **Lindenwirt** und das **Weinhotel Zum Grünen Kranz** in Rüdesheim.

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.





KAFFEEKLATSCH-KULTUR: SO SCHWARZ WIE HEISS, SO LECKER WIE BELEBEND

Ein kleiner Stopp nach dem Marktbesuch, ein kurzer Break auf der Shopping-Tour, mit Bekannten zusammensitzen, die Ihr gerade getroffen habt – jede Menge Gelegenheiten, die für einen schnellen Espresso oder einen gemütlichen Kaffeeklatsch sprechen. Es gibt sehr viele röstfrische Aromen, die zum Genießen und Verweilen einladen, Euer Besuch lohnt sich garantiert.



CAFÉ MALDANER WIENER KAFFEEHAUS-FLAIR

Im Zentrum von Wiesbaden liegt eines der ältesten Cafés im historischen Fünfeck: das Café Maldaner im Wiener Kaffeehausstil.

Was sich Bäckermeister Adam Maldaner 1859 wohl gedacht haben mochte, als er zusätzlich zu seinem Geschäft in der Friedrichstraße noch die Bäckerei Jung in der Marktstraße übernahm?

Er eröffnete dort ein kleines Café, das dann von seinem Sohn Wilhelm weitergeführt wurde.

2011 erhielt das Café Maldaner eine lang verdiente Auszeichnung als UNESCO-Welterbe – es wurde als das erste „**Original Wiener Kaffeehaus außerhalb Wiens**“ gekürt.

Kontakt

Marktstraße 34, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 30 52 14
www.maldaner1859.de

MOKKA

Ein schwarzer Kaffee, aber mit anderen Bohnen als der italienische Espresso.

KLEINER ODER GROSSER BRAUNER

Ist praktisch ein einfacher oder doppelter Espresso, aber mit Milch oder Schlagobers.

EINSPÄNNER

Eine Schlagobers-Haube als Top hält warm, ideal für die Kutscher der Pferdedroschke.

FIAKER

So heißt diese Pferdekutsche in Österreich, aber auch ein Mokka mit Schuss.

WIENER MELANGE

Herrliche Mischung aus Mokka, einem Teil Milch und geschäumter Milch on top.

CAFÉ BLUM DER GENIESSER- TREFF AUF DER „RUE“

Schon 1878 konnten sich die Wiesbadener an den köstlichen Produkten von **Konditormeister Friedrich Blum** erfreuen. Nach dem ersten Geschäft in der Schützenhofstraße und der Auszeichnung zum Hoflieferanten zog er um in die Wilhelmstraße, wo Kaffeehaus und Kreationen schon bald in aller Munde waren.

Kontakt

Wilhelmstraße 60, 65189 Wiesbaden
Telefon: +49 611 30 00 07
www.cafe-blum.de





THE FRIDAY CUPPING ROOM CAFÉ, COFFEE, TARTES & STYLE

Die Nerostraße – klein, aber lebendig! Trotz ihrer überschaubaren Größe herrscht hier reges Treiben. Ein gemütlicher Spaziergang durch diese Straße lohnt sich allemal. Vergesst nicht, bei **Kay** in **THE FRIDAY** vorbeizuschauen. Ob Ihr Lust auf einen Latte Macchiato, ein Frühstück, einen Smoothie oder eine selbstgemachte Haus-Limo habt – hier findet Ihr bestimmt das Passende. Und Ihr könnt den besten Kaffee von backyard coffee hier erwerben. Lasst Euch vom Geschmack und der Atmosphäre begeistern!

Kontakt

Nerostraße 34, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 16 85 07 09
www.thefriday-cuppingroom.com

Kaffee ist
Liebe in Tassen.



THE ROOM BY TIFF TRENDY, LIFESTYLE, SCHÖN!

Café, Bistro? Aber sicher – und mehr: The Room by Tiff ist Geschmacksraum & Lifestyle Concept. Genau der richtige **Place to be**, wenn es Euch nach einem Einkaufsbummel vielleicht nach einem Smoothie, Coffee oder „Other Stuff“ in relaxter Atmosphäre gelüftet. Unser Tipp: Die **Smoothie Card** downloaden und Euch an speziellen Angeboten erfreuen!

Kontakt

Saalgasse 6 – 4, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 45 03 08 33
www.theroombytiff.de



JULIAS GUTSHOTEL EIN RUNDUM-WOHLFÜHLORT

Geschichte trifft auf Zeitgeist und Gastfreundschaft auf Gäste: Der über **250 Jahre alte Gutshof** der Familie Oetinger wird heute als Gutshotel geführt, Gastgeberin ist **Julia von Oetinger**, die sich darum kümmert, dass Ihr Euch hier rundum wohlfühlt. Ganz gleich, ob im Hotel, im Café mit der herrlichen Patisserie der Familie Pretzel oder im Hofladen mit ausgewählten Produkten aus der Region: Julias Gutshotel ist einen Besuch wert!

Kontakt

Rheinallee 2, 65346 Eltville-Erbach
Julias Gutshotel, Telefon: +49 6123 9 34 99 45
Patisserie Pretzel, Telefon: +49 6123 9 34 80 45
www.julias-gutshotel.de

Ein Leben
ohne Torte ist
möglich, aber
sinnlos.

FRAU GINKEL

FRAU GINKEL – BISTRO FÜR FREUNDE VEGANE GLÜCKLICHMACHER

Einmal in die Vitrine geschaut und schon läuft Euch das Wasser im Mund zusammen, selbst wenn Ihr keine Veganerinnen und Veganer seid. Das beginnt beim **Frühstück für Held:innen** oder dem **American Pie**, geht über einen Bagel wie **Liebesrausch auf Capri** und könnte dann bei einer der traumhaften Torten enden, mit der uns Marina Ginkel optisch und kulinarisch zum Genuss verführt. Einfach alles superlecker und zu 100 % vegan.

Kontakt

Neustraße 8, 65366 Geisenheim
Telefon: +49 6722 4 14 89 72
www.frau-ginkel.de



ARTCAFÉ RÜDESHEIM KUNST & GAUMENGENUSS

Extrem gute Location, wenn Ihr mal Kunst und Genuss verbinden wollt: Das ArtCafé in Rüdesheim lädt zum Relaxen und Chillen ein – und zum Genießen sowieso. Dafür sorgt nicht nur die Kunst an den Wänden, sondern vor allem die Spezialität des Cafés, der **Baumstriezel**. Genuss mit Nuss, Mohn, Zimt oder mit Asbach flambiert ... Klingt nach einer entspannten Zeit? Ist es auch.

Kontakt

Drosselgasse 5, 65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon: +49 6722 2 03 62 77
www.art-cafe-ruedesheim.eatbu.com



Aroma, ein
Wispern, das
die Nase hört

RÖSTFRISCH: „MADE IN WIESBADEN“

Einfach mal rasten, wo's röstet. Kaffee-Kultur findet sich in Wiesbaden an jeder Ecke. Sie hat eine lange Erfolgsgeschichte, und das liegt nicht allein an den zahlreichen Cafés. Denn es gibt hier nicht wenige interessante **Röstereien** und die haben viele Fans. Ob es eine besondere Bohne sein darf oder ein professioneller Barista-Kurs, das könnt Ihr entscheiden. Einfach den Röst-Aromen folgen.

DYLAN & HARPER ETHISCHE RÖSTPHILOSOPHIE

Was zeichnet eigentlich eine **Parzellenkaffee-Rösterei** aus? Sie pflegt den direkten Kontakt und den direkten Handel mit ihren Kaffee-Bäuerinnen und -bauern. Das macht Prozesse transparent, ist **fair und nachhaltig**. Durch den Parzellen-Anbau ist sortenreine Qualität gewährleistet. Und die schmeckt! Dylan & Harper treten den Beweis an! Überzeugt Euch einfach selbst in der Specialty Coffee Bar bei einem kräftigen Espresso oder einem von Hand frisch aufgebrihten Filterkaffee. Genießt die Zeit.

Kontakt

Rüdesheimer Straße 14, 65197 Wiesbaden
www.dylanandharper.de



HEPA KAFFEE RÖSTEREI AROMATISCH STATT BITTER

Seit 1949 röstet das Familienunternehmen Hepa Kaffee in Wiesbaden und ist für seine feinen Aromen oder Spezialitäten wie den „**Karlsbader**“ bekannt. In der aerothermen Röstanlage werden die Bohnen durch besondere Verfahren von Bitterstoffen befreit und schonend geröstet, was Ihr Euch bei einer spannenden Führung einfach mal selbst anschauen solltet.

Kontakt

Kleine Schwalbacher Straße 14, 65183 Wiesbaden
Telefon Rösterei/Verkauf: +49 611 80 68 66
www.hepakaffee.de





KAUFMANNS LATTE ART, PRALINEN UND LEIDENSCHAFT

Die ganze Welt des Kaffees, gekoppelt mit handwerklicher Leidenschaft und tausend Aromen, das ist das Besondere, das Euch bei Kaufmanns Kaffeerösterei oder der **Kaffeebar am Markt** erwartet. Inhaber Jens Kaufmann röstet übrigens selbst und im schonenden Langzeitverfahren in seiner Spezialitätenrösterei in der Jawlenskystraße. Wenn Ihr also nicht nur einen guten Kaffee trinken, sondern ihn selbst zubereiten wollt: perfekt! Ihr könnt dort neben tollen Sorten auch Siebträger-Maschinen finden oder **Barista-Kurse** belegen.

Kontakt

Kaufmanns Kaffeebar am Markt
Marktstraße 12, 65183 Wiesbaden

Kaufmanns Ladenrösterei
Jawlenskystraße 1, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 51 02 76 45
www.kaufmanns-kaffeeoesterei.de

Drei Dinge gehören
zu einem guten
Kaffee, 1. Kaffee,
2. Kaffee, und 3.
nochmals Kaffee.

ALEXANDRE DUMAS

MALDANER COFFEE ROASTERS HINTERHAUS FLAIR

Kaffeekultur steht hier nicht nur für (Familien-) Tradition, sondern für ein neues Bewusstsein. Seit 2018 produzieren Sebastian Schulz und sein Team in einem Hinterhaus in der Hellmundstraße als Maldaner Coffee Roasters zahlreiche Spezialitäten, die **ökologisch** angebaut, **nachhaltig** verarbeitet und **ethisch** gehandelt werden. **Specialty Café**, **Tagesbar** und **Werksverkauf** zusammen sind ein spannender Spot – und ein überzeugender Grund, mal einen Abstecher ins quirlige Westend zu machen.

Kontakt

Hellmundstraße 37, 65183 Wiesbaden
www.maldanercoffee.com



Ihr wollt mehr
Café Tipps?
Gibt's hier:





„WO'S STRÄUSSCHE' HÄNGT, WERD AUSGESCHENKT.“ **AUF IN DIE STRAUSS!**

Es gibt so viele verschiedene Namen, aber eine große Gemeinsamkeit: Ob Heckewirtschaft, Straußwirtschaft, Besenwirtschaft oder Strauße, bei allen stehen Begegnung und Geselligkeit im Vordergrund – und da solltet Ihr einfach dabei sein! So eine Strauße wird von Winzerinnen und Winzern saisonal und zu bestimmten Zeiten zur Bewirtung von Gästen genutzt. Ihr erkennt sie, je nach Gegend, an einem draußen hängenden Blumenstrauß, Kranz oder Besen. Also Augen auf und hinein ins Vergnügen!

STRASSENMÜHLE BRUNCH MIT GARTENBLICK

Der Sommer-Brunch in der Straßenmühle vom **Weingut Joachim Flick** in Flörsheim am Main ist vor allem wegen der Location ein Muss: Inmitten alter Obstbäume und mit freiem Blick in die Natur könnt Ihr Euch an einem leckeren Tropfen erfreuen und die Stunden vergehen lassen. Der **Sommer-Brunch** findet an sechs Terminen statt und Ihr solltet Euch vorher über den Online-Shop verbindlich anmelden, denn die Plätze sind rar und immer sehr begehrt.

Kontakt

Weingut Joachim Flick
65439 Flörsheim-Wicker
Telefon: +49 6145 76 86
www.flick-wein.de



DOROTHEENHOF MEDITERRANES AMBIENTE

Schon seit 1648 gibt es den Dorotheenhof und die Familie Dienst in Hochheim, das ist eine lange Tradition im Weinbau, die aber schon immer mit innovativen Ideen verbunden ist. Wie die Familie selbst sagt, ist sie **offen für den Wandel der Zeit**. Für jeden Ausflug erweist sich der Gutsausschank mit seinem mediterranen Ambiente als beliebtes Ziel. Deshalb ist bei schönem Wetter ein rechtzeitiges Reservieren auf jeden Fall zu empfehlen.

Kontakt

Am Weiher 49, 65239 Hochheim am Main
Telefon: +49 6146 37 22
www.weingut-dienst.de



Die Natur muss
gefühlte werden.

ALEXANDER VON HUMBOLDT



WEINGUT SOHNS TRAUBEN ALS LEIDENSCHAFT

In vierter Generation bewirtschaften die Sohns Ihre Weinberge in Geisenheim und Umgebung konsequent **ökologisch und nachhaltig**. Als familiäres Team mit der Passion, authentische und individuelle Weine zu vinifizieren, wie sie selbst sagen. Das könnt Ihr selbst erleben und ihre Weine in ihrer Straußwirtschaft im Frühjahr und im Sommer verkosten.

Kontakt

Nothgottesstraße 33, 65366 Geisenheim

Telefon: +49 6722 89 40

www.weingut-sohns.com

WEINGUT CHRISTIAN FAUST FEIERT DEN DONNERSTAG

Ein guter Impuls für einen Ausflug zu einem Weingut ist immer, wenn die Philosophie anspricht. Bei Christian Faust in Eltville-Martinsthal klingt sie so: „Wir machen Weine, die Spaß machen.“ Davon könnt Ihr Euch im Weingut selbst überzeugen und zwar immer, wenn **DORSCHTIGER DONNERSTAG** ist. Die Termine dazu findet Ihr online.

Kontakt

Hauptstraße 51, 65344 Eltville-Martinsthal

Telefon: +49 6123 7 12 34

www.christianfaust.de



WEINGUT FROSCH KOSTHEIMS KÖSTLICHKEITEN KOSTEN

Kommt mal in die Weinberge nach Mainz-Kostheim, wenn Euch der Sinn nach einer der Lagen der **ältesten Weinbaugemeinden** des Rheingaus steht. Ob Kostheimer St. Kiliansberg, Kostheimer Steig oder Kostheimer Weiß Erd, diese Weine gibt es in der Weinlaube zu probieren.

Kontakt

Steigweg 17, 55246 Mainz-Kostheim

Telefon: +49 177 6 49 43 00

www.weingut-frosch.de



ROBERT KÖNIG HIER IST DER SPÄTBURGUNDER KÖNIGIN

Robert König bringt mit seinem Weingut in Assmannshausen Farbe ins **(Wein-) Spiel**. Er baut vor allem Spätburgunder an, unterteilt in Qualitätsstufen PUR, EMPOR und Zenit, aber auch frische Weißweine. Diese könnt Ihr das ganze Jahr über bei Veranstaltungen wie der Weinwiese und vielem mehr entdecken!

Kontakt

Landhaus Kenner 1, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Telefon: +49 6722 10 64
www.weingut-robert-koenig.de



ROBERT
KÖNIG



DIE MÜHLE VIEL GESCHICHTE, VIEL GESELLIGKEIT

Bei der Mühle Weingut Gudrun Friesenhahn trifft Straußwirtschaft auf echte Tradition und Geselligkeit: Zur Mühle in Delkenheim gehört nämlich das **älteste Fachwerkhaus** Wiesbadens von 1575. Und von Familie Friesenhahn werden in neunter Generation nicht nur Trauben sondern auch Äpfel angebaut. In der Strauße erwarten Euch edle Weißwein-Rebsorten und leckerer Traubensaft. Sogar unbehandelten Apfelwein aus alten Sorten könnt Ihr dort bekommen.

Kontakt

Mühlberg 1, 65205 Wiesbaden-Delkenheim
Telefon: +49 6122 5 24 09
www.muehle-delkenheim.de

Ihr wollt mehr
Strauße Tipps?
Gibt's hier:



WEITBLICK, TALBLICK, HAUPT-SACHE BLICK!



DAS WEINBERGSHAUS BY DIEFENHARDT PANORAMA INKLUSIVE

Inmitten des Weinbergs steht das kleine **Weinbergshaus** der Diefenhardts, welches früher mal eine Jagdhütte war. Heute öffnet es zu bestimmten Zeiten und wird dann zu einer besonderen Strauße, die Euch neben feinen Weinen wie **Mineral Riesling** trocken und kleinen Speisen wie Binis Kräuterfrischkäse einen phänomenalen Panoramablick eröffnet.

Kontakt

Hauptstr. 9 – 11, 65344 Eltville-Martinsthal

Telefon: +49 6123 7 14 90

www.diefenhardt.com/weinbergshaus



SCHWARZES HÄUSCHEN MIT RHEINTALBLICK

Zwischen Kloster Eberbach und Hattenheim liegen die Hessischen Staatsweingüter, Domäne Steinberg und mitten im Weinberg ihr kleiner Weinausschank, **das Schwarze Häuschen**. Wer auf seinem Ausflug hierhin kommt, kann sich an kleinen Vespergerichten erfreuen, an Wein, der genau hier produziert wird, und an einem fantastischen Blick ins Rheintal obendrein.

Kontakt

65346 Eltville am Rhein

Telefon: +49 6123 9 99 70 65

www.kloster-eberbach.de



REVOLUZZER GARTENHAUS DEMOKRATIE IN HALLGARTEN

Hier wurde Geschichte geschrieben, denn der Freiheitskämpfer **Adam von Itzstein** bereitete in der Nähe seines Gartenhauses vor 175 Jahren mit dem Hallgartener Kreis die Nationalversammlung von 1848 vor. Gute Gelegenheit für Euch, eine Pause einzulegen und am Revoluzzer Gartenhaus in den Weinbergen z. B. einen **Deserteur** oder **Provokateur** zu probieren.

Kontakt

Hallgartener Platz 1, 65375 Oestrich-Winkel

Telefon: +49 6723 9 98 69 00

www.bibo-runge-wein.de



WEINSTAND AM GOETHEBLICK GUDE, GOETHE!

Herrlich in den Weinbergen sitzen, das könnt Ihr unterhalb von Schloss Johannisberg, denn da befindet sich der Weinprobiertand am Goetheblick. Der perfekte Platz, um am 50. Breitengrad mal **Urlaub vom Alltag** zu machen und Schloss Johannisberger Riesling zu probieren oder sich die eine oder andere Kleinigkeit zum Essen genüsslich einzuverleiben.

Kontakt

Schloss Johannisberg, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon: +49 6722 7 00 90
www.schloss-johannisberg.de



SCHÖNSTE WEINSICHT? PERFEKT!

Schöne Weitsicht, das klingt schon richtig gut, aber die **Schönste Weinsicht**, das ist perfekt! Genau so heißt der Platz unterhalb der Burg Nollig in Lorch am Rhein. Von hier habt Ihr eine sehr beeindruckende Aussicht in das Mittelrheintal mit seinen Weinbergen. Wer jetzt bei Weinsicht Lust auf ein Glas bekommen sollte, kann sich freuen: Dafür gibt es an manchen Wochenenden die mobile Weinbar von **Rheingau Moments**.

Kontakt

Unterhalb der Burg Nollig
65391 Lorch am Rhein
www.rheingau-moments.com



CHÂTEAU NERO WILLKOMMEN IM OPEN-AIR-CHÂTEAU

Am Wiesbadener Neroberg wartet etwas ganz Besonderes auf Euch. Auf einem versteckten Plateau oberhalb der Reben am Neroberg liegt der Weinstand **Château Nero**. Verkostet Euch quer durch das Sortiment des Weinguts **Kloster Eberbach** bei einem herrlichen Ausblick über die Stadt Wiesbaden. Dazu gibt es eine kleine Auswahl an herzhaften Leckereien.

Kontakt

Löwenterrasse Neroberg, 65193 Wiesbaden
www.chateau-nero.de



GUTSSCHÄNKEN: ECHTE GASTLICHKEIT INMITTEN DER WEINBERGE

Kein Rheingau ohne Weinbau und kein Wein ohne Winzerinnen und Winzer. Was liegt da näher, als die Weingüter selbst aufzusuchen, vor allem, wenn sie Euch einladen, dort eine gute Zeit zu verbringen, wo sie zu ihren Produkten auch kulinarische Delikatessen auftischen: in den Gutsschänken.

FLÖRSHEIMER WARTE WEHRTURM, WAHRZEICHEN, WEINGARTEN

Wenn Ihr in den Weinbergen von Flörsheim-Wicker spaziert, seht Ihr die Flörsheimer Warte schon von weitem. Der rund **30 m hohe Wehrturm** mit seinen vier Etagen ist ein Wahrzeichen und ein beliebtes Ausflugsziel im Regionalpark RheinMain. Im Garten könnt Ihr viele regionale Spezialitäten genießen und natürlich Weine der regionalen Winzerinnen und Winzer aus Wicker und Hochheim.

.....

Kontakt

Landwehrweg, 65439 Flörsheim am Main
Telefon: +49 171 5 63 10 13
www.flörsheimer-warte.de



ZUM KAPELLCHEN DIE REGION AUF DEM TELLER UND IM GLAS VEREINT

In Wiesbaden-Frauenstein neben dem Grorother Hof befindet sich ein **Ort des regionalen, saisonalen und ehrlichen Geschmacks**, wie das Team Robert Hoffmann und Marc Zenglein bekundet. Sie achten auf Tierwohl und Qualität bei allem, was sie anbieten, z. B. den raren Flaschenweinen Ihres Nachbarn Udo Ott, den Eltviller Edelpilzen oder den Wisperforellen von Familie Seitz. Unser Tipp an Euch: der Bauerngarten bei schönem Wetter.

.....

Kontakt

Quellbornstraße 95, 65201 Wiesbaden-Frauenstein
Telefon: +49 611 41 18 99 12
www.zum-kapellchen-gastronomie.de



Das Glück liegt
vor unseren Füßen
und darunter.



WEIN LOUNGE WEINGUT HÖHN WEIN AUS ACHT LAGEN

Chefkoch Dirk Sutschert und seine Frau Sandra führen in Wiesbaden-Dotzheim die schön gelegene **Wein Lounge** mit geschmackvoller, kreativer Küche und Weinen vom Weingut Höhn. Heute führt Winzermeister Jürgen Höhn das traditionsreiche Weingut.

Kontakt

Freudenbergstraße 200, 65201 Wiesbaden

Telefon: +49 611 89 06 31 27

www.weinguthoehn.de

RIESLING STUBEN URIGER FACHWERK-CHARME

Die Riesling Stuben befinden sich in einem alten **Fachwerkhaus** in der malerischen Hochheimer Altstadt, was schon vom Ambiente überaus einladend ist. Aber auch gastronomisch punkten die Stuben mit traditioneller Küche und den erlesenen Weinen der umliegenden Weingüter.

Kontakt

Wintergasse 9, 65239 Hochheim am Main

Telefon: +49 6146 9 07 37 84

www.riesling-stuben.de



KLOSTERSCHÄNKE KLOSTER EBERBACH ZISTERZIENSER- KÜCHE, NEU INTERPRETIERT

Der Geist der Zisterzienser, die nicht nur Mönche waren, sondern viele verschiedene Berufe ausübten, lebt in der Klosterschänke vom Kloster Eberbach wieder auf. Euch erwarten an diesem Ort variantenreiche und regionale Gerichte mit Gemüse, Getreide, Eiern, aber auch mit Geflügel, Wild und Fisch – den hatte man damals in der Fastenzeit listig als „**Flussgemüse**“ bezeichnet. Egal, wie Eure Wahl ausfällt, sie wird eine gute sein.

Kontakt

Kloster Eberbach, 65346 Eltville am Rhein

Telefon: +49 6723 9 17 82 90

www.kloster-eberbach.de





WEINGUT DIEFENHARDT MIT HERZ UND HANDWERK

Lasst es Euch munden: Im Gutsausschank vom Weingut Diefenhardt in Eltville-Martinsthal werden die regionalen und saisonalen Speisen mit Herz und Handwerk zubereitet und köstliche Weine vom VDP Gutswein bis zur **Großen Lage** angeboten.

.....

Kontakt

Hauptstr. 9–11, 65344 Eltville-Martinsthal
Telefon: +49 6123 7 14 90
www.diefenhardt.com



RESTAURANT & GUTSAUS- SCHANK CRASS PRÄMIERT

Ein Besuch bei Matthias Craß in Eltville-Erbach ist ein Erlebnis, denn der junge Winzer sammelt seit 2017 **Empfehlungen** und **Auszeichnungen** wie den Riesling Champion in Gold, 3 Sterne in Vinum oder Silber im Deutschen Sekt Award. Ein Genuss zu den köstlichen Speisen des Gutsrestaurants.

.....

Kontakt

Taunusstraße 2, 65346 Eltville-Erbach
Telefon: +49 6123 9 34 89 60
www.weingut-crass.de



ALLENDORF IM BRENTANO- HAUS WEIN, RHEIN UND ROMANTIK

Was erwartet Euch eigentlich, wenn Ihr dem Brentanohaus in Oestrich-Winkel einen Besuch abstattet? Kulinarisch: **Rheingauer Sonntagsküche**, die alte Familienrezepte mit neuem Zeitgeist verbindet. Önologisch: z. B. der Goethewein, ein charakteristisch Winkeler Riesling, der direkt am Weinberg hinter dem Haus angebaut wird. Und gesellig-historisch: das Haus selbst und sein Sommergarten, in denen schon Goethe, die Brüder Grimm und Freiherr von Stein gemütliche Sommerabende verbracht haben.

.....

Kontakt

Am Lindenplatz 2, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon: +49 6723 8 85 40 70
www.brentanohaus.de

GUTSAUSSCHANK DR. CORVERS-KAUTER GUTER WEIN IM PALMENGARTEN

Ob im Garten unter Palmen oder im alten Gutshaus, für Weinfreunde ist der Gutsausschank in Oestrich-Winkel ein **kleines Paradies**. Vielleicht habt Ihr ja Lust auf die Sommerlaune, den Gutswein von Corvers-Kauter. Oder wenn es edler sein darf: Probiert einen Terroirwein, eine Erste Lage, eine Große Lage. Oder, und das ist ganz speziell von diesem Weingut: R3, den Konzeptwein **Rheingau Riesling Remastered**.

.....

Kontakt

Rheingaustraße 129, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon: +49 6723 26 14
www.corvers-kauter.de



GUTSAUSSCHANK GOLDATZEL WILLKOMMEN AN EINEM „LEGENDÄREN“ PLATZ

Das Weingut Goldatzel in Johannisberg hat Tradition und eine Legende dazu: Wein wurde hier schon im 16. Jahrhundert angebaut und zwar auf dem Weinberg Goldatzel. Der ist benannt nach einer **Elster**, die den goldenen Familienschmuck gestohlen hatte. Beim Fällen eines Baumes tauchte dieser wieder auf. In der Gutschänke selbst geht es gemütlich und gesellig zu. Es kann sein, dass Ihr mit anderen bei Riesling und Spätburgunder zusammenrückt, wenn es voll wird.

.....

Kontakt

Hansenbergallee 1 a, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon: +49 6722 5 05 37
www.goldatzel.de

Essen ist ein
Bedürfnis,
Genießen ist
eine Kunst.

FRANÇOIS DE LA
ROCHÉFOUCAULD





WEINGASTHAUS BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS FÜRSTLICH IN DEN FEIERABEND

Mit einem herzlichen Gude, werdet Ihr im Breuer's Rüdesheimer Schloss begrüßt. Ihr sitzt je nach Jahreszeit unter der alten Linde im romantischen Schlossgarten, dem Wintergarten oder in der traditionellen Weinstube. Es gibt leckere regionale und hausgemachte Spezialitäten, wie Wispertalforellen, Riesling-Käsesuppe, die beliebten **Hessisch Tapas** und die Schlossente. Und dazu die vielfach prämierten Weine vom **Weingut Georg Breuer** solltet Ihr Euch nicht entgehen lassen.

Kontakt

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon: +49 6722 9 05 00
www.ruedesheimer-schloss.com



BERG'S ALTE BAUERN- SCHÄNKE HANDVERLESENES

Die Alte Bauernschänke mit dem Weingut Konrad Berg & Sohn, das mit zwei Hektar klein ist, aber **große Qualität** erzeugt. Die Trauben werden handverlesen und mit Liebe und Sorgfalt angebaut, was durch hohe Punkte bei **falstaff** ausgezeichnet wurde. Auch gastronomisch ist Berg's Alte Bauernschänke vielfältig gut – von rustikal-deftig bis kulinarisch-anspruchsvoll.

Kontakt

Niederwaldstraße 23, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Telefon: +49 6722 4 99 90
www.altebauernschaenke.de



WEINWIRTSCHAFT LAQUAI: LECKERTREFF IN LORCH, WEINBAR IN WIESBADEN

Wenn Ihr in Lorch seid, habt Ihr die Wahl zwischen dem **lauschigen Gärtchen** und dem alten **Fachwerkhaus** von 1716 – und Ihr habt die Wahl zwischen traditionellen Gerichten wie Rheingauer Spundekäs' oder Delikatessen wie Wildbratwürsten oder gebratener Wisperforelle. Wenn Ihr in Wiesbaden seid: Versucht es mal in der beliebten Vinothek Laquai in der Mauergasse.

Kontakt

Drosselgasse 2, 65391 Lorch am Rhein
Telefon: +49 6726 83 92 13
www.weingut-laquai.de



FINE DINING FÜR FEIN- SCHMECKER: EINMALIG. EXQUISIT. ERLESEN.

Manchmal, etwa zu Geburtstagen oder Feiern, verknüpfen wir einen gastronomischen Besuch gerne mit einem besonderen Erlebnis. Wieso eigentlich nur manchmal? Sollten wir uns als Gast nicht viel öfter mit einer erlesenen Küche, einem schönen Ambiente oder einem herausragenden Service verwöhnen lassen? Das ist das Wesen von Fine Dining. Vor allem bei uns, wo eine hohe Dichte an feinen Lokalen und Sternerestaurants die kreative Kochkunst zelebrieren. Und aus regionalen Spezialitäten raffinierte Gerichte gezaubert werden. Genießen wir es!

LES DEUX DIENSTBACH KULINARISCHE KUNST BEI KÜNSTLER

Nathalie Dienstbach ist 2023 zurück zu ihren Wurzeln in die Normandie gezogen auf den Bauernhof der Großeltern. Seitdem unterstützt **Alexander Aguilar** als Küchenchef das Team und lebt mit Inhaberin und Küchendirektorin **Jennifer Dienstbach** deren Motto: Als Gastgeber mit Leidenschaft bieten sie authentische **französische Gourmetküche**. Und das im eleganten Ambiente des Weinguts Künstler.

Kontakt

Hochheimer Straße 1 a, 65239 Hochheim am Main
Telefon: +49 6146 5 25 92 28
www.les-deux-dienstbach.de



KRONENSCHLÖSSCHEN, ZUM KRUG UND FRANZ KELLER DAS KULINARISCHE DREIGESTIRN

Eltville-Hattenheim scheint ein Magnet des guten Geschmacks zu sein – gleich dreimal bietet sich hier für Euch die Gelegenheit, Spitzen-Cuisine auszu-probieren. Im **Kronenschlösschen** präsentiert 3-Hauben-Koch Roland Gorgosilich feinste Kulinarik

und die prämierte **Weinbibel**. Im Restaurant **Zum Krug** sorgt Josef Laufer für Essensgenuss auf höchstem Niveau, was ihm im Magazin **falstaff** den Titel „Bestes Gasthaus Deutschlands“ eingebracht hat. Und **Franz Keller** und seine **Adler Wirtschaft** schließlich gehen bei ihren Ansprüchen keinerlei Kompromisse ein. Sie ziehen Bunte Bentheimer Schweine sowie Charolais- und Limousin-Weiderinder im eigenen Falkenhof auf.

Kontakt

Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee · 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 672 36 40
www.kronenschloesschen.de

Hotel und Weinhaus Zum Krug
Hauptstraße 34, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 6723 9 96 80
www.zum-krug-rheingau.de

Adler Wirtschaft Franz Keller
Hauptstraße 31, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 6723 79 82
www.franzkeller.de



GRAUES HAUS TRÜFFEL IM RHEINGAU FEIN AM RHEIN

Gehobenes Ambiente und gehobene Gastronomie: Mit Blick auf den Rhein können Sie sich im **Grauen Haus** in Oestrich-Winkel an feinsten Speisen erfreuen und in dem über 1.000 Jahre alten ehrwürdigen Gebäude Stunde über Stunde verweilen oder, wenn Sie wollen, sogar trauen lassen.

Kontakt

Graues Haus Trüffel im Rheingau
Gaugasse 8, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon: +49 6723 8 85 39 11
www.graueshaus.com

RESTAURANT JEAN IM HOTEL FRANKENBACH STERN-DINER

Steht Sie der Sinn nach gehobener deutscher, französisch inspirierter Küche? Dann ist das Restaurant **Jean** im Eltviller Hotel Frankenbach eine echte Empfehlung. Küchenchef Johannes Jean Frankenbach kann einen Stern im **Guide Michelin** sein Eigen nennen und weiß mit raffinierten Gerichten zu überzeugen. Hier bekommt Ihr alles, von einer Bouillabaisse bis zum Entrecôte und zwei Menüs in drei bis sieben Gängen, mit herausragender Weinbegleitung.

Kontakt

Wilhelmstraße 13, 65343 Eltville am Rhein
Telefon: +49 6123 9040
www.hotel-frankenbach.de



GUTSRESTAURANT SCHLOSS VOLLRADS VERFÜHRUNG IM KAVALIERSHAUS

Im gutseigenen Restaurant von Schloss Vollrads werden lokale und **saisonale Spitzenprodukte** mit ausgewählten Zutaten der internationalen und modernen Küche kombiniert. Daraus ergeben sich spannende und vielschichtige Gerichte. Genießt diese à la carte oder als 3-Gang-Menü, im Sommer auf der **Außenterrasse** mit Blick auf den ehemaligen Wohnturm des Schlosses, dazu ein gutseigener Riesling – herrlich!

Kontakt

Schloss Vollrads 1, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon: +49 6723 6 60
www.schlossvollrads.com





BURG SCHWARZENSTEIN OASE DER RUHE MIT WEITBLICK

Fine Dining geht auf Burg Schwarzenstein in Geisenheim-Johannisberg auf zweierlei Art. Einerseits könntet Ihr einen Tisch im Burgrestaurant bei **Cuisinier Marco Stenger** reservieren und Euch von seiner regionalen Kochkunst verwöhnen lassen, was sich unbedingt lohnt. Andererseits wäre da auch **das Müllers** auf der Burg by Nelson Müller, dem Patron der Brasserie mit wunderbarem Blick über die Weinberge ins Tal. Egal, wie Eure Wahl ausfällt, sie wird eine gute sein.

Kontakt

Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon: +49 6722 9 95 00
www.burg-schwarzenstein.de

SCHLOSS JOHANNISBERG EINE SCHLOSSSCHÄNKE FÜR GOURMETS

Hoch über Johannisberg findet Ihr das gleichnamige Schloss und dort die Schlossschänke mit ihrem Blick ins Rheintal und ihrer hochwertigen, frischen und regionalen Küche. Qualität steht für das Team um **Bruno Sojer** an erster Stelle, ob das nun das Fleisch der Galloway-Rinder aus eigener Haltung ist oder die feinen Weine, die auf dem Gut seit 1.200 Jahren angebaut werden.

Kontakt

Schloss Johannisberg, 65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon: +49 6722 9 60 90
www.schloss-johannisberg.de





DAS GOLDSTEIN BY GOLLNER'S GUTER GESCHMACK BRAUCHT EIN ZUHAUSE

Kein Ausflug ins beliebte **Wiesbadener Goldsteintal**, ohne einen Stopp im Goldstein zu machen. Günter Gollner und sein Team geben alles, um Euch als kulinarische Gäste in dem denkmalgeschützten Gebäude mit leckerer österreichischer Küche – wie seinem legendären Backhendl – und mit sehr edlen Weinen reichhaltig zu verwöhnen. Allein das Weinbuch seiner Schätze im Keller umfasst **1000 (!) Positionen!**

.....

Kontakt

Goldsteintal 50, 65207 Wiesbaden

Telefon: +49 611 54 11 87

www.gollners.de

BEES RESTAURANT FEIN- SINNIGE GAUMENFREUDEN

Wenn Ihr ein gastronomisches Erlebnis der außergewöhnlichen Art erleben wollt, dann legen wir Euch das Bees Restaurant in der Rüdeshheimer Asbachgasse ans Herz. Schon bei der **Einteilung der Gerichte** habt Ihr die Wahl, ob Ihr lieber süß, bitter, sauer, umami oder salzig essen möchtet, und Morcheln mit Bucheckern, Gerste, Petersilie und Baiser gibt es nicht alle Tage.

.....

Kontakt

Am Rottland 6, 65385 Rüdeshheim am Rhein

Telefon: +49 6722 4 19 19 16

www.beesrestaurant.de





BENNER'S BISTRONOMIE FRANZÖSISCH UND KOSMO- POLITISCH SPEISEN

Das Wiesbadener Kurhaus lädt zum Tafeln ein – früher mit Käfer's Bistro und seit 2021 als **Benner's Bistronomie**. Lasst es Euch also schmecken, denn hinter den französischen und kosmopolitischen Speisen der Crew um Robert Standfuß und Sebastian Dodt steht immer das Motto: Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

Kontakt

Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden

Telefon: +49 611 53 62 00

www.benner-s.de

ENTE BISTRO FEINE KÜCHE IN BISTRO-ATMOSPHÄRE

Das Ente Bistro im Wiesbadener Hotel Nassauer Hof verbindet die Haute Cuisine mit dem legeren Charme eines Bistros. Zubereitet werden die französisch-italienischen Gerichte vom Team um Sternekoch Michael Kammermeier, der Euch seine Idee von **fine dining – simply casual** nahebringen möchte.

Kontakt

Kaiser-Friedrich-Platz 3–4, 65183 Wiesbaden

Telefon: +49 611 13 36 66

www.hommage-hotels.com



Wer Hunger hat,
der isst, wer
Appetit hat, der
genießt.



WO SICH BOUQUET UND GESCHMACK TREFFEN: MEINE WEINBAR

In einer Weinbar kommen nicht nur Bouquet und Geschmack zusammen, sondern auch entsleunigte Atmosphäre und nette Menschen. Sie präsentiert zahlreiche gute Tropfen, viele davon aus der Region. In der Regel ist sie im Gegensatz zu einem Gutsaus-schank etwas kleiner und intimer. Also genau das Richtige, wenn Ihr einen schönen Abend in kleiner Runde verbringen möchtet.

1818: WEINBAR UND GUTS-RESTAURANT IM KNYPHHAUS

Als fantastische Location für einen gelungenen Abend empfiehlt sich das 1818 im **Weingut Knyphausen**. Hier könnt Ihr edle Tropfen aus den Kellern des Weinguts genießen – und feine Speisen obendrein, dafür sorgt der kulinarische Leiter Daniel Nöller auf dem Draiser Hof, der seine Gerichte mit frischen regionalen Zutaten und ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe zubereitet. Unser Tipp: Probiert das Konzept **Sharing Plates!** Tische am besten online reservieren.

.....

Kontakt

Draiser Hof, Erbacher Str. 26 – 28
65346 Eltville-Erbach
Telefon: +49 6123 79 07 10
www.baron-knyphausen.de



CHAMAMÉ & WEINBAR KÜNSTLER: ARGENTINIEN TRIFFT HATTENHEIM

In der Weinbar Künstler in Hattenheim kommen hiesige Weinspezialitäten mit **argentinischer und mediterraner Küche** zusammen, denn Fernando Elvira führt da sein Restaurant Chamamé. Ihr habt Lust auf einen leckeren Wein? Fein! Dazu noch delikate Empanada als kleine Begleiter? Lasst Euch von Chamamé in der Weinbar Künstler überraschen.

.....

Kontakt

Hauptstraße 53, 65347 Eltville-Hattenheim,
Telefon: +49 6723 9 98 25 00
www.chamame.de



Wein ist Poesie
in Flaschen.

ROBERT LOUIS STEVENSON



KELLER & KUNST KONTOR IN KIEDRICH ECHTES 4-K-ERLEBNIS

Das Keller & Kunst Kontor im Herzen von Kiedrich versteht sich als Wine Lounge & Tasting Room für feine Weine und handgemachte Schaumweine aus dem gesamten Rheingau. Ein **lebensfroher Treffpunkt** für neugierige Weinfreundinnen und Weinfreunde, ambitionierte Weinmacherinnen und Weinmacher, gestandene Weinwanderer und gerne auch für weltoffene Lebenskünstler jeglicher Couleur.

Kontakt

Oberstraße 14, 65399 Kiedrich
Telefon: +49 173 6 35 85 66
www.kellerundkunst.de

RHEINWEINWELT EINFACH GROSS UND UNVERGLEICHLICH

Die besten Weine von 76 Winzerinnen und Winzern der Region, das historische Gebäude der Asbach Uralt Brennerei, selbstständige Verkostung mit Dispensern: Die **Vinothek RheinWeinWelt Rüdesheim** bietet einen ungewöhnlichen und faszinierenden Rahmen für Weinproben und Events. Ein Bistro mit durchgehender Küche und feine Delikatessen laden zum Verweilen ein.

Kontakt

Am Rottland 6, 65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon: +49 6722 9 44 02 77
www.rheinweinwelt.de





DAS PLATTENSTÜBCHEN WEINBAR, CAFÉ UND FÜR NATURWEINFANS

Ihr sucht einen tollen Platz in Geisenheim, um zu relaxen? Um zu snacken? Um Euch an Kaffee und Kuchen zu erfreuen? Willkommen im Plattenstübchen! Besonders dann, wenn Ihr Euch für **Naturweine** interessiert: Im Plattenstübchen ist man genau darauf spezialisiert und Ihr findet hier eine Vielzahl an sehr guten regionalen und internationalen Anbietern. Tagsüber kulinarisch und önologisch ein besonderer Platz.

Kontakt

Behlstr. 9, 65366 Geisenheim
Telefon: +49 6722 4 14 85 77
www.plattenstuebchen.com

VINOTTO WO WEISS, ROT UND ROSÉ IM GRÜNEN SIND

Weit im Wiesbadener Westend hinter den Dürer-Anlagen befinden sich der **Künstlerverein Walkmühle** und das Vinotto als Weinhandel und italienische Weinbar mitten im Grünen. Hier lässt es sich drinnen ebenso gut sitzen wie an warmen Sommerabenden draußen. Vinotto bietet Euch ein schönes Ambiente, leckere Antipasti-Variationen – und, na klar, tolle Weine in allen Farben!

Kontakt

Bornhofenweg 9, 65195 Wiesbaden
Telefon: +49 611 40 99 44
www.vinottoweinhandel.eatbu.com



Der Anblick des
Genusses verführt
zum Genießen.

LOUIS-SEBASTIAN MERCIER



WINE IN THE HOOD JUNG UND SPANNEND

Das Wine in the hood oder kurz **WITH** in Wiesbadens Webergasse ist jung und sorgt schon allein durch seine Ideen für Furore – zum Beispiel den **Aperitiv for lifetime**, den sie als erste Weinbar Deutschlands ihren Members verspricht. Die Food-Karte kann mit Pinsa, Cheese und Charcuterie ebenfalls überzeugen. Und auch das Motto könnte Euch gefallen: #HOODLOVEIS-GOODLOVE. Einfach mal hin!

.....

Kontakt

Obere Webergasse 49, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 152 52 67 30 85
www.wineinthehood.de

VINOTHEK & WEINBAR WEINOD EIN ECHTES KLEINOD

Stellt Euch ein kleines **Wohnzimmer** vor, gemütlich, und darin nette Leute, die bei dieser Atmosphäre auf einen Wein zusammengekommen sind. Genau das macht das Weinod als Vinothek und Weinbar aus. Vielleicht müsst Ihr mal etwas zusammenrücken, aber dafür ist ein Wohnzimmer ja da und man kommt mit den Leuten ins Gespräch.

.....

Kontakt

Obere Webergasse 50, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 176 98 84 98 45
www.weinod.com





GLYG.BAR KLEINES GLYG, GLÜCKLICHE AUSWAHL

Kurze Vorstellung der Glyg.Bar im O-Ton: „Eure Weinbar im Herzen der City für die besonderen **GLYGsmomente**.“ Im Shop werden in der Kleinen Schwalbacher Straße leckere Weine von deutschen Winzerinnen und Winzern angeboten und es gibt eine Auswahl an Natur- und Pet-Nat-Weinen sowie diverse Tastings, etwa das **betreute Trinken!**

Kontakt

Kleine Schwalbacher Str. 8, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 163 3 38 50 15
www.glyg.de

Tu deinem Leib
etwas Gutes, damit
deine Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

TERESA VON AVILA

WEINBAR UND VINO THEK BALTHASAR RESS BELIEBTER TREFFPUNKT

Für Christian Ress ging 2013 ein Traum in Erfüllung: Die erste **Weinbar und Vinothek** vom Weingut Balthasar Ress wurde in Wiesbaden in der Mauergasse eröffnet. Für viele Wiesbadenerinnen und Wiesbadener sowie Gäste der Stadt ist sie schnell zum beliebten Treffpunkt, z. B. nach dem Wochenmarkt geworden. Neben kleinen köstlichen Speisen könnt Ihr hier Weine von Balthasar Ress und befreundeten Weingütern zu Gutspreisen bekommen.

Kontakt

Mauergasse 10, 65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 5 05 84 69
www.balthasar-ress.de





WASSER, BEACH UND PROMENADE: DER RHEIN RUFT.

Unsere ganze Region ist ohne die Nähe zum Wasser nicht vorstellbar. Kein Wunder, dass es uns und unsere Gäste immer wieder an Rhein und Main zieht. Seid gespannt: Ob in Wiesbaden oder in den vielen Orten im Rheingau, es ist hier einiges im (und am) Fluss, was spannende Locations und fröhliche Stimmung angeht.

WEINPROBIERSTÄNDE AN RHEIN UND MAIN VIEL WEIN AM WASSER

Ein interessantes Konzept erwartet Euch an unseren Weinprobierständen. Zwischen **März und Oktober** öffnen sie an den Wochenenden und Woche für Woche präsentieren hier verschiedene **lokale Weingüter** ihre guten Tropfen. Immer an reizvollen Plätzen, viele direkt am Fluss: Mainufer Flörsheim, Rheinufer Biebrich, Schiersteiner Hafen, Fässchen Walluf, Promenade Eltville, Weintreff Erbach, Hattenheimer Weinfässer, Fähre Winkel, Rheinwiesen Geisenheim: bei schönem Wetter immer eine gute und gut besuchte Location, um den Abend ausklingen zu lassen.

.....
Alle Weinprobierstände in Wiesbaden und Rheingau findet Ihr hier:
www.rheingau.com/weinprobierstaende



BASTION VON SCHÖNBORN UND KASTELER STRAND: MEDITERRANES FLAIR

Wenn schon Waterfront, dann mit Skyline. Die Bastion von Schönborn in Mainz-Kastel jedenfalls lockt damit, dass Ihr hier auf der **Sonnenseite des Lebens** sitzt und den **besten Blick auf Mainz** und seine Skyline habt. Gerade im Sommer ist die große Außenterrasse für 200 Gäste oft bis auf den letzten Platz belegt, was sicherlich an der auserwählten Speisekarte liegt.

.....
Kontakt

Rheinufer 12, 55252 Mainz-Kastel

Telefon: +49 6134 21 08 60

www.bastion-von-schoenborn.de

Kein Fluss ohne
Ufer, kein Moment
ohne Genuss.



WEIN AM MAIN IDYLL IM GRÜNEN

Ein idyllischer Platz unter Bäumen direkt am Mainufer, das ist der Weinstand **Wein am Main** in Hochheim. Was Euch an diesem Platz geboten wird, hat viel **Charme und Lokalkolorit**, denn neben toller Atmosphäre gibt es gute Tropfen der Hochheimer Weingüter Im Weinegg, Peter Velten, Schäfer, Künstler und Schreiber sowie die Drinks der mobilen **Horse Bar**.

Kontakt

Mainuferweg 32, 65239 Hochheim am Main
Telefon: +49 6146 90 04 10
[www.hochheim-tourismus.de/
wein-und-genuss/wein-am-main](http://www.hochheim-tourismus.de/wein-und-genuss/wein-am-main)



DER WEINGARTEN LÄDT ZUM PICKNICK EIN

Direkt oberhalb der Rheinpromenade liegt der Weingarten in Walluf unter **alten Platanen**. Das Praktische an diesem Ort: Ihr könnt hier Euer **eigenes Picknick** mitbringen, Euch an einen der Biertische setzen und dabei ein gutes Glas Wein vom Ausschank genießen. Gerade an warmen Sommerabenden sehr begehrt, weshalb Ihr ein Plätzchen für Euch reservieren solltet.

Kontakt

Rheinstraße 6, 65396 Walluf
Telefon: +49 6123 70 30 64
www.der-weingarten.com



RHEINSCHÄNKE LÄSSIG UND STYLISCH RELAXEN

Terrasse: top bei schönem Wetter! Indoor: Super, wenn's mal etwas kühler sein sollte, mit großem **Panoramablick** auf den Rhein und seine Auen. Einfach herkommen, das ganz Eigene dieses Ortes erleben und es Euch bei Häppchen, Salaten, Flammkuchen, Gebackenem oder Gegrilltem kulinarisch gut gehen lassen. Leckere Weine aus der Region und dem Piemont gibt es ohnehin.

Kontakt

Auweg 2, 65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 6723 9 98 55 66
www.rheinschaenke.de



ANLEGER 511 ANKERN UND DIE ZEIT GENIEßEN

Direkt am Rhein am Platz von Montrichard in Eltville ist der **Place to be**, um entspannt die Zeit zu verbringen. Der Anleger 511 ist die ehemalige Schalter- und Wartehalle der Personenschifffahrt, die unter Denkmalschutz steht und jetzt als beliebtes Ausflugslokal dient. Das Motto **ankern und genießen am Kai** dürft Ihr wörtlich nehmen.

Kontakt

Platz von Montrichard 2, 65343 Eltville am Rhein
Telefon: +49 6123 68 91 68
www.anleger511.de



ALLENDORF AM RHEIN DER KLEINE ABLEGER AM WASSER

Ein klasse Ambiente mit Stil und tollen Ausblicken – kein Wunder, dass Allendorf am Rhein auf der alten **Kiesverladestelle** in Oestrich-Winkel sofort viele Fans gefunden hat. Geboten werden Euch hier, wie das Motto **Wein & Fisch** vermuten lässt, Sekt und Weine des Weinguts Allendorf sowie Drinks und eine Speisekarte, auf der es neben Fisch auch Fleischiges und Kuchen gibt. Unbedingt online reservieren!

Kontakt

Alte Kiesverladestelle, 65375 Oestrich-Winkel
Telefon: +49 6723 6 04 41 20
www.allendorf-amrhein.com



WEINSTRAND RÜDESHEIM CHILLEN VON FRÜH BIS SPÄT

Im Hafepark Rüdesheim wird der Rheinstrand dank **Liegestühlen** und **Loungemusik** zum Weinstrand und damit zu einer Location, die Ihr auf jeden Fall mal besuchen solltet. Zu essen gibt es Snacks und Kuchen und zu trinken die Weine der lokalen Winzerinnen und Winzer, Cocktails, Prickelndes und Alkoholfreies.

Kontakt

Hafepark Rüdesheim, Höhe Anleger Nr. 6
65385 Rüdesheim am Rhein, Telefon: +49 160 93 97 03 40
www.weinstrand.de

PRICKELN, BACKEN, KOCHEN ... TOLLE MITMACH-ERLEBNISSE



Starten wir mit großem Knall – denn das versprechen gleich zwei Events aus dem prickelnden Bereich von Sekt, Crémant und Co.

Bei der **Academy von Rotkäppchen-Mumm** gibt es neben Wein- Cocktail- und Gin-Workshops spannende Sektseminare. Es gibt kaum etwas Schöneres, als besondere Augenblicke mit einem Glas Sekt oder Champagner zu genießen, aber prickelt ein Champagner mehr, als es ein Crémant vermag? Wodurch genau zeichnet sich ein Winzersekt aus? Ihr könnt sicher sein: Bei diesen Sekt-Seminaren werden nicht nur Fragen aus der Theorie geklärt.

Handfest zur Sache geht es im **Wein- und Sektgut Barth** in Hattenheim, wenn Ihr dort den Sabrierworkshop besucht. Hier erfahrt Ihr eine Menge über die Veredelung vom Sektgrundwein zum Schaumwein – und Ihr lernt alles über die Kunst, eine Flasche Sekt oder Champagner mit spektakulärem Säbelschlag zu köpfen. Cheers!

Lecker geht es weiter, denn fürs Kochen und Backen haben wir hier ein paar Mitmach-Events:

Bei **Mohr Wein & Kulinarik** in Lorch lädt Euch Gastgeberin Saynur Sonkaya-Neher unter dem Motto „**Komm türkisch kochen**“ zu märchenhaftem Kochen mit 1001 Aromen ein. Neben dem Lehrgang warten Weine und das selbst bereitete Essen auf Euch!

Der Kochkurs bei **Franz Keller** auf dem Falkenhof in Heidenrod-Dickschied kommt ebenfalls gut in die Gänge, denn hier werdet Ihr genau vier davon in einem kompletten Menü zubereiten.

Noch etwas heißer geht es zu, wenn gebacken wird, und auch hier hätten wir zwei Empfehlungen für Euch:

Der Tageskurs „**Backen im Holzofen**“ vom **Landgasthaus König** in Stephanshausen, bei dem Ihr nicht nur den Teig bereitet und den Holzofen befeuert, sondern richtig leckere Brote backt, die Ihr samt Rezept mit nach Hause nehmen könnt.

Last but not least: Köstlich **veganes Backen** mit Frau Ginkel in Geisenheim – mit allem, was Euch Kuchenfans so schmecken könnte: Käsekuchen, Rührkuchen, Muffins, hmmm ...



WEG PLANEN, ZIEL FESTLEGEN UND LOS!

So kommt Ihr entspannt mit den Öffentlichen zu uns: Mit dem ICE fahrt Ihr direkt bis Frankfurt, Wiesbaden oder Mainz. Außerdem könnt Ihr die S-Bahnlinien S 1, S 8 und S 9 benutzen. Von Frankfurt, Wiesbaden oder Koblenz geht es alle 30 bis 60 Minuten in den Rheingau mit der Regionalbahn RB 10 und mit dem Rheingau Express RE 9. www.bahn.de

Auch in Wiesbaden und im Rheingau selbst seid Ihr maximal mobil dank der Busse und Bahnen von RMV, ESWE Verkehr und RTV. www.rmv.de



Stell Dir Deine Route mit der RMV App zusammen



Wiesbaden Rheingau jetzt auf der Reise-Plattform plazy.travel



Impressum

Herausgeber:

Rheingau-Taunus Kultur und Tourismus GmbH,
Wiesbaden Congress & Marketing GmbH
Design und Text: 99, www.99grad.de
Auflage: 10.000 | Juli 2024
Alle Angaben ohne Gewähr

Bildnachweise:

Anna Sommer: S. 02, S. 28, S. 29
Roger Richter: S. 19, S. 21, S. 22, S. 24, S. 27,
S. 28, S. 29, S. 51, S. 52, S. 53, S. 55, S. 60
Dagmar Rittner: S. 12, S. 15, S. 30
Axel Ruske: S. 25
Claudia Meyer: S. 35
Tim Krämer: S. 04, S. 27
Saskia Marloh: S. 05, S. 14, S. 37, S. 40
Sven Hasselbach: S. 28, S. 29, S. 51
Vivienne Matz: S. 52
Marcel Waldmann: S. 16
Svenja Münzer: S. 21

Florian Trykowski: S. 55, S. 56
Florian Kresse: S. 44
PROformance Studios Gehard Burock: S. 5
Fritz Kunder GmbH: S. 6
Jutta Hofmann: S. 6
Wein- und Sektgut Barth: S. 8, S. 58
Ankermühle: S. 9
Zweiundzwanzig: S. 10
Antonius Kaiser: S. 13
Kai Climenti: S. 13
Peter Quirin: S. 19
Joachim Schmid, Hochschule Geisenheim: S. 23
Leukel: S. 39
Tim Winter: S. 41
Frau Ginkel: S. 58

WEITERE INFORMATIONEN

Rheingau-Taunus Kultur und Tourismus GmbH

Haus der Region

Rheinweg 30

65375 Oestrich-Winkel

Telefon: +49 6723 60 27 20

tourist@rheingau.com | www.rheingau.com

Wiesbaden Congress & Marketing GmbH

Kurhausplatz 1

65189 Wiesbaden

Telefon: +49 611 17 29-700

info@wicm.de | tourismus.wiesbaden.de

Öffnungszeiten aller Tourist Informationen im Rheingau
findet Ihr unter: www.rheingau.com/infrastruktur

www.wiesbaden-rheingau.de



[rheingau.wein.genuss.kultur](https://www.facebook.com/rheingau.wein.genuss.kultur)
[wiesbaden.info](https://www.facebook.com/wiesbaden.info)



[rheingau.wein.genuss.kultur](https://www.instagram.com/rheingau.wein.genuss.kultur)
[wiesbaden.deinestadt](https://www.instagram.com/wiesbaden.deinestadt)

