

Rheingau Echo

Die besten Seiten
unserer Region

VERLAG GMBH

02 / 2017

SONDERDRUCK



Feiern

im Rheingau

Tipps & Informationen für Ihre persönliche Event-Planung



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Das Kronenschlösschen mit seinem Privatpark und Blick auf den Rhein ist eines der schönsten deutschen Landhotels. Den idyllischen Garten schmücken eine 300 Jahre alte Platane, ein Gingko- und ein Mammutbaum, eine Sumpfyzypresse und üppige Rosenbeete. Eine Oase zum Entspannen. 18 Zimmer, Juniorsuiten und Suiten, -

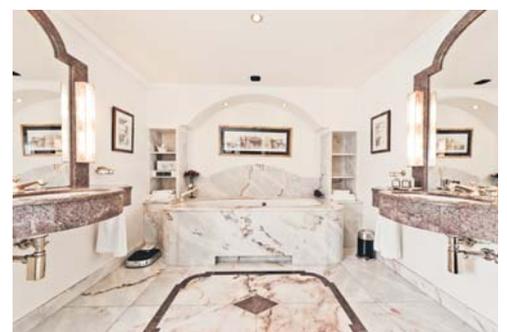


alle individuell gestaltet und elegant eingerichtet (Marmorbäder, Bose-Stereoanlagen, LCD und Plasma TV, die Turmsuite mit offenem Kamin) – garantieren „Wohlfühlen pur“. In der Küche sorgt Chef Simon Stirnal für raffinierte Koch-Kreationen. „Große Küche“ im Restaurant oder auf der herrlichen Gartenterrasse -, kleine, feine Gerichte im Bistro. Die „Beste Weinkarte Deutschlands“ (Gault Millau) bzw. „Die beste Riesling-Weinkarte in Deutschland“ (Der Metternich) vermitteln perfekte Kombinationen zwischen Speisen und Wein. Das herzliche und gastfreundliche Service-Team tut sein Übriges, um alle Wünsche bestens zufrieden zu stellen. Einen schöneren Rahmen für Hochzeiten, Familienfeiern, Tagungen und Veranstaltungen gibt es kaum. Einmal jährlich (jeweils Ende Februar/Anfang März) veranstaltet das „Kronenschlösschen“ das RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL, das als Nr. 1 der Gourmetfestivals weltweit gilt.



Kontaktdaten

Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723 640
Fax 06723 7663
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de



Editorial**Wo man gut lebt,
kann man gut feiern**

RHEINGAU. (mg) – Ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr, das hat bereits der griechische Naturphilosoph Demokrit (460 – 370 v. Chr.) festgestellt. Und wenn man in einer von der Natur bevorzugten Landschaft wohnt, kann man diese Sicht der Dinge wahrscheinlich besonders gut teilen. Dabei geht es natürlich nicht darum, ständig „After-Work-Parties“ zu feiern, ohne zu wissen, was „Work“ eigentlich ist. Nein, vielmehr geht es um eine Belohnung, die man sich und seinen Gästen fern ab des Alltags gönnt. Denn wäre jeder Tag ein Feiertag, dann wäre das Vergnügen so ermüdend wie das Arbeiten, wie Dichter William Shakespeare schon treffend bemerkte. Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern oder einfach nur die ersten lauen Sommerabende oder ein Beisammensein an einer Schneebear oder beim Wintergrillen, um Frost und dunkle Gedanken zu vertreiben, es gibt viele schöne Anlässe, um zu feiern. Damit sich alle wohl fühlen und amüsieren, gilt für Gastgeber aber: Planung ist alles! Vor jedem Fest sollten sich die Gastgeber deshalb ein paar gene-

relle Gedanken machen. Etwa über den Rahmen der Feier und die Anzahl der Gäste, die Art Verpflegung oder die musikalische Unterhaltung.

Los geht es dabei schon bei der Form der Einladung. Da hat sich Facebook als Plattform in einigen Fällen als nicht sonderlich hilfreich erweisen, wenn man nicht gerade auf Polizeieinsätze steht. Soll ein Fest gelingen, gilt es also einiges zu bedenken.

Wichtig ist, dass man sich für die Vorbereitungen genug Zeit nimmt, den Eingeladenen genug Zeit einräumt, um zu antworten und am besten anhand einer Checkliste rechtzeitig alle Vorbereitungen trifft.

Zeit ist also ein wesentliches Element vor und während der Feier – zu der man sich Zeit nehmen sollte.

Und um ausreichend Zeit für die Gäste zu haben, ist es manchmal sinnvoll, zur eigenen Entlastung professionelle Hilfe in Anspruch zu nehmen.

Für all diese Fragen will der Sonderdruck „Feiern im Rheingau“ vom Rheingau Echo Verlag wieder einmal ein paar Tipps und Anregungen geben.❖

Michael Gamisch



Rheingau Echo

Die besten Seiten
unserer Region

Verlag GmbH

abonnieren
Zeit sparen
Geld sparen
Zeitung | E-Paper

Mehr Informationen unter
Telefon: 06722/9966-60
www.rheingau-echo.de

Ihre Ansprechpartner für gewerbliche Anzeigen

Peter von Ameln (Print)

Tel.: 06722/6871, Mobil: 0171/8029977,

E-Mail: peter-von-ameln@t-online.de

Dominick Thomas (Print und Online)

Tel.: 06722/9966-54, Mobil: 0151/58209872

E-Mail: dthomas@rheingau-echo.de

Sie nimmt sich Zeit für die Wünsche ihrer Kunden

Bei Eventplanerin Karin Schanné gibt es keine Standardpakete für die Feier

ELTVILLE. (chk) – „Gastgeberin“ nennt sich Karin Schanné. Sie ist Hochzeits- und Eventplanerin, organisiert und plant Feiern aller Art, in nahezu jedem Rahmen und jeder Größe: den Sektempfang nach der Trauung oder die große Tagung, eine romantische Hochzeitsfeier genauso wie das Riesling-Picknick für die Hattenheimer und Hallgartener Winzer oder „Genuss am Fluss“ für die Erbacher Winzer. Natürlich organisiert sie auch Silberne und Goldene Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Einweihungen und vieles mehr.

„Bei mir gibt es keine Standardpakete“, sagt sie. „Alles erarbeite ich mit den Kunden individuell.“ Für die Vorgespräche nimmt sie sich viel Zeit, bringt eigene Ideen ein, versucht aber vor allem, die Wünsche ihrer Kunden herauszuhören – auch solche, die ihnen noch gar nicht bewusst waren oder die sie vorher nicht auszusprechen wagten. „Manche Kunden kommen mit Ideen, zum Beispiel aus Hochzeitsmagazinen, und manche Ideen verändern sich wieder im Gespräch.“

Selbst liefert Karin Schanné nichts zur Feier, aber sie stellt alles zu-

sammen, was ihre Kunden wünschen und für einen reibungslosen Ablauf und eine besondere Atmosphäre brauchen. In ihrem Netzwerk hat sie Anbieter, Dienstleister und Künstler aus der Region, die alles abdecken. Sie empfiehlt und vermittelt geeignete Lokalitäten, Caterer für das Buffet oder das Menü, Servicepersonal, Floristen für die Dekoration, Musiker und Künstler für das Rahmenprogramm, bis hin zum Putzservice. Auch Juweliere, Brautmodengeschäfte, Hotels und Pensionen oder Fahrservice für Gäste kann sie empfehlen. Für Einladungsschreiben und Danksagungen kann sie Papeterien und Druckereien vermitteln.

Wenn alles gemeinsam mit den Kunden abgesprochen ist, nimmt sie die Planung und Organisation in die Hand. „Ich versuche, den Kunden die Zeit für ihre eigene Feier so schön wie möglich zu gestalten und bleibe auch bei der Feier selbst dabei“, verspricht sie. „Mir geht es darum, dass meine Kunden sich zurücklehnen können, Zeit für ihre Gäste haben und sich nicht mit organisatorischen Dingen während des Festes aufhalten müssen“. Sie behält den



Karin Schanné kümmert sich persönlich um den Ablauf der von ihr geplanten Feiern, wie hier im Weingut der Georg Müller Stiftung.



Die Gestaltung der Sektempfänge, die auf Wunsch von Paaren nach der standesamtlichen Hochzeit in der Kurfürstlichen Burg ausgerichtet werden, vergibt die Stadt Eltville an Karin Schanné.

kompletten Ablauf im Blick, beispielsweise die Koordination zwischen Küche und Service, vorgesehene Programmpunkte und Zeitabläufe oder bestellte Fahrdienste.

Karin Schanné „brennt“ für die Gastronomie, ist Gastgeberin mit Leib und Seele. Schon seit einem Schulpraktikum wusste sie, dass die Gastronomie „ihr Ding“ ist, machte nach der Schule eine Ausbildung zur Hotelfachfrau, war später als Restaurantleiter-, Service- und Bankettassistentin und schließlich als Veranstaltungsleiterin in renommierten Häusern tätig. 2009 hat sie sich als Veranstaltungsorganisatorin selbständig gemacht. Als Mitglied im Kreativausschuss der Interessengemeinschaft der Eltviller Gewerbetreibenden (IGE Eltville aktiv) ist sie auch ehrenamtlich in die Organisation von Events eingebunden. Weiterhin ist sie im Prüfungsausschuss



Hier hat Karin Schanné den äußeren Rahmen für eine freie Trauung geschaffen.

der IHK Wiesbaden für Hotelfachleute engagiert und führt Zwischen- und Abschlussprüfungen durch.

Trends und Themenvorgaben

Was sagt Karin Schanné als Expertin zu Trends und Themenvorgaben bei Festen? „Themenvorgaben sind beispielsweise 1970er oder 1980er Parties oder Flower-Power-Parties, bei denen Musik, Kleidung und Deko auf das Thema abgestimmt sind“, berichtet sie. „Bei Hochzeiten liegen Vintage-Hochzeiten mit Dekoration in saisonalen Blumenangeboten, locker gebunden, leichte Schleier oder Blumenkränze im Trend. Auch Oldtimer sind dabei gefragt, und „Naked Cakes“, mehrstöckige Torten mit Sahne, Früchten oder blumiger Dekoration sind gerade sehr in Mode.“ Sie stellt auch eine Tendenz zu freien Trauungen fest, wenn nach der standesamtlichen Hochzeit keine kirchliche Hochzeit gefeiert wird. Bei Farbvorgaben kann sie keinen bestimmten Trend ausmachen. „Große ausladende Tischdekorationen mit Gold und Silber werden ebenso gewünscht wie auch knallbunte Themen, made in India“. Gerne darf es auch mal in einer Farbe mit verschiedenen Schattierungen sein, dazu ein Farbtupfer wie zum Beispiel viel Grün und dazwischen Rosa oder Pink.“ „Diner en blanc“ oder

„White Dinner“ ist ebenfalls eine beliebte Vorgabe für die Ausrichtung von Festen – das beinhaltet auch den Wunsch an die Gäste, in weißer Kleidung zu erscheinen. „Grundsätzlich ist erlaubt, was einem selbst gefällt und womit man sich wohl fühlt und was zu einem passt. Dies gilt bei allen Festlichkeiten und der passenden Garderobe.“

Location „aufmotzen“

Dazu ein paar Tipps von Karin Schanné: „Je nach Art der Veranstaltung kann man mit entsprechender Tischwäsche, gemütlichen Lounge-Ecken, Stoffverkleidungen sowie Lichteffekten jeglicher



Liebe zum Detail beweist Karin Schanné auch bei der Tischdekoration für einen Sektempfang.

den Gästen den Weg zeigt. Und ganz wichtig: auch den Außenbereich mit einbeziehen! Hier sollte man die Gäste schon vor dem Veranstaltungsraum auf das Fest einstimmen. Feuerschalen, Lichteffekte, Schirme, eventuell ein Zelt mit Stehtischen und Dekoration laden dazu ein.❖



Bei den Eltviller Rosentagen präsentiert sich Karin Schanné mit einem dekorativen Infotisch und einem „Hochzeitsauto“.



SCHLOSSCHÄNKE
AUF DEM JOHANNISBERG



REGIONALE LANDHAUS-KÜCHE ZUM JOHANNISBERGER RIESLING IN DER LUFTIG-LEICHTEN SCHLOSSCHÄNKE.

Familienfeste . Bankett & Catering . Weingarten

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter
Fon 06722. 960 90
restaurant@schloss-johannisberg.de
www.gerdkaefer-rolandkuffler.de

KUFFLER  GRUPPE

Der passende Sound fürs Fest

Live-Musik belebt jede Feier – ob solo, als Duo oder Trio

RHEINGAU. (chk) – Auf das gute Gelingen einer Feier hat auch die musikalische Gestaltung einen großen Einfluss. Eine Tanzparty lässt sich sehr gut mit einem DJ gestalten, aber bei vielen Familienfeiern oder

Jubiläen ist eher Live-Musik gefragt, die auf den Anlass abgestimmt ist, frohe Erinnerungen weckt oder berührende Momente zaubert. Im Rheingau gibt es eine Vielzahl von Musikerinnen und Musikern, die zu fast jedem An-

lass musikalische Akzente setzen können, die Gastgeber und Gäste so schnell nicht mehr vergessen werden. Drei von ihnen, zwei Sänger und eine Instrumentalistin, werden nachfolgend vorgestellt. Sie treten als Solisten auf

und können mit ihren musikalischen Partnern auf Wunsch auch als Duo oder Trio eine Feier im kleinen oder großen Rahmen gestalten.

„Ich will den Dialog mit dem Publikum erleben“

Saxophonistin Traute Mittlmeier hat ihren eigenen Jazz-Stil entwickelt

GEISENHEIM. (chk) – Mit ihrer einfühlsamen und spontanen Spielweise hat die Saxophonistin Traute Mittlmeier im Rheingau schon ein größeres Publikum begeistern können, sei es durch Auftritte mit ihrem Traute Mittlmeier Trio oder als Solistin bei den Afterwork Jamsessions in der Waas.schen Fabrik wie auch bei musikalischen Schlenderweinproben im Kloster Eberbach. Sie ist gefragt als musikalische Begleiterin für Preisverleihungen von Stiftungen, Einweihungen von Firmenräumen, Sektempfängen, Vernissagen, Geburtstagen, Gottesdiensten, Hochzeiten und Goldenen Hochzeiten, Konfirmationen, Trauerfeiern, Jubiläen und jeglichen Feiern privater oder öffentlicher Art. „Ich werde auch gerne als Überraschungsgast bei Feiern gebucht“, berichtet sie. Ihr Repertoire reicht von ruhigen, meditativen bis zu rhythmisch raffinierten Stücken.

Traute Mittlmeier ist in Kiel aufgewachsen und schloss als Diplom Kulturpädagogin im Bereich Bildende Kunst und Musik ihr Studium in Hildesheim ab, gleichzeitig absolvierte sie den Kontaktstudiengang für Populärmusik an der Hochschule für Musik und Theater in Hamburg. Dank eines DAAD-Stipendiums führte ihr Weg weiter an das Berklee College of Music in Boston/USA. Hier konzentrierte sie sich auf ihre Hauptfächer Saxophon und Jazz Composition. „Obwohl es eine Weile her ist, hat mich die Zeit in den USA in ihrer ganzen Fülle an Erlebnissen und Informationen in der dortigen Musikwelt sehr ge-

prägt. Ich konnte schon vorher Melodien komponieren, aber ich war noch nicht in der Lage, selber die passenden Harmonien zu finden, um eine ganze Komposition entstehen zu lassen.“ Bei Auftritten greift sie auf Jazz-Standards zurück, doch ihre eigenen Stücke spielen eine immer stärkere Rolle. Traute Mittlmeier unterrichtet Saxophon, Klarinette und Komposition im Bereich Jazz, Pop und Klassik. „Die Bandbreite meiner Schüler ist sehr groß“, erklärt sie. „Sie sind zwischen sechs und 75 Jahren alt; es sind Schüler ohne Vorkenntnisse und andere, die ein abgeschlossenes Musikstudium haben.“ Ihre Schwerpunkte im Unterricht sind, wie auch bei ihren eigenen Stücken, persönlicher Sound und Improvisation.

Die Musikerin hat ihren eigenen Stil entwickelt und verbindet in ihren Improvisationen die Welten der Klassik, der europäischen Folklore und des Jazz, der am besten als „europäischer Jazz“ beschrieben werden könnte. Wenn sie für Feiern gebucht wird, sucht sie selbst die Stücke aus, geht aber auch auf persönliche Musikwünsche ein. „Mein Fokus liegt darauf, immer wieder den Dialog mit dem Publikum zu erleben“, erklärt sie. Das kommt auch besonders im Kloster Eberbach zur Geltung, wenn sie den musikalischen Part der Schlenderweinprobe gestaltet und dabei die Akustik verschiedener Räume einfühlsam inszeniert.

In den Rheingau kam Traute Mittlmeier mit ihrer Familie vor neun Jahren. „Es ist sehr reizvoll, im Rheingau zu wohnen und auf-

zutreten“, sagt sie. „Das eröffnet Möglichkeiten, auch in Frankfurt zu spielen und mit Musikern aus Frankfurt, Wiesbaden und Mainz aufzutreten.“ Sie spielt in regelmäßigen Abständen an Sonntagen bei der Jazz-Messe „Moonlight Mass“ in der Frankfurter Kirche St. Ignatius. Je nach An-

lass tritt sie als Solistin, als Gastmusikerin für mehrere Chöre, im Duo oder Trio auf, um die Musik eines Konzertes oder einer Feier individuell zu gestalten. Kontaktaufnahme über die Homepage www.traute-mittlmeier.de oder Telefonnummer 0151/22776385.❖



Traute Mittlmeier

Balladen und Lyrik – oder Rock

Joachim Strauß kommt als sanfter Solist oder mit rockigem Trio



Joachim Strauß

ELTVILLE. (chk) –Joachim Johann Strauß – manchmal ist schon der Name Programm bei einem Musiker. Doch diesem Joachim Johann Strauß wurde zwar der Name in die Wiege gelegt, aber als Kind war er weder von Walzerklängen umgeben, noch hat er eine musikalische Früherziehung genossen. Vielmehr hat er, ein echter Frankfurter Bub, sein Talent und seine Liebe zur Musik als Jugendlicher selbst entdeckt. „Ich bin ein klassi-

scher Autodidakt“, sagt er. „Gitarre spielen habe ich mir selbst beigebracht.“ Er hat es stets weiter vervollkommen, seit er 1967 in einer Schülerband spielte und durchgehend bis heute in verschiedenen Bands Akustik-Gitarre, E-Gitarre und Bass spielt. Seit über zehn Jahren tritt er nun auch als Solist auf – mit Gitarre und Gesang. Joachim Strauß – den „Johann“ hat er nie verwendet – ist als Solist eher ein Musiker der leisen Töne.

Gedicht von Joachim Strauß

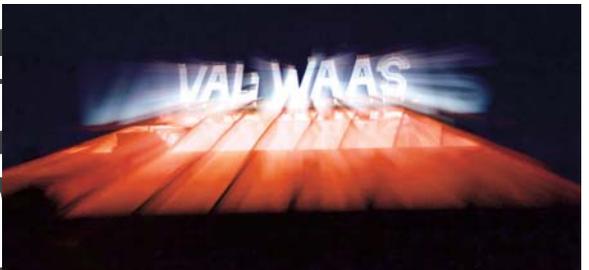
Nur der Wein allein

An einem kalten Winterabend, die Zeit des Wachseins längst vorbei,
ein stiller Zecher, ohne Eile gießt er das letzte Glas sich ein.
Der Abend längst der Nacht gewichen, ein schöner Abend feucht und froh
nur sinnlich taumelndes Vergessen, kein Zaudern, banges „ja wieso?“
Das kleine Glück der stillen Stunden wenn niemand unsere Muße stört,
wenn goldner Wein am Gaumen tänzelnd, die Sinne des Geschmacks betört.
Vergesst mir nicht den edlen Roten, sein samtig dunkles Farbenspiel.
Wie fröhlich er den Abend rundet, und heiter gleicht der Weg dem Ziel
Dafür würde ich gerne danken, dem, der die Reben wachsen lässt
und wenn dereinst der letzte Tropfen zum letzten Mal die Lippen netzt.
Dann sag ich nur ein leises Servus, vielleicht gibt's doch ein Wiedersehen
in einer Welt, wen nimmt es wunder, wo allen Bestes wird geschehen.

Es sind beispielsweise Songs und Balladen von den Eagles, John Denver oder James Taylor, die er singt und sich dabei auf der Akustik-Gitarre begleitet. James Taylor gehört übrigens zu seinen besonderen Vorbildern, ebenso auch der Gitarrist Mason Williams. Man sieht und hört Joachim Strauß des Öfteren auf öffentlichen regionalen Festen wie den Eltviller Rosentagen oder beim Martinthaler Hauptstraßenfest. Er tritt auch bei privaten Feiern auf – Geburtstage, Jubiläen und Hochzeiten. „Für Hochzeiten habe ich auf Wunsch einige besonders romantische und emotionale Stücke parat“, versichert er. Er kann aber auch anders. Seine sanfte, warme Stimme wird rockig laut, wenn er als Leadsänger und Bassist in der Band Soul2Rock spielt, und mit Rüdiger Zaczyk und Peter Lersch Soul und Rock aus den letzten vier Jahrzehnten präsentiert. Beispielsweise von den

Beatles, Rolling Stones, Deep Purple, Eric Clapton. Das Trio tritt im ganzen Rhein-Main-Gebiet auf. Die klassische E-Besetzung ist für größere öffentliche und private Feiern geeignet. Die Band hat aber auch ein großes Repertoire, das sich als Hintergrundmusik für Hochzeiten, Geburtstage und andere private Anlässe eignet. Als Joachim Strauß in den verdienten Ruhestand gegangen ist, zog es ihn vom Main an den Rhein. „Als Frankfurter schätzte ich schon vorher den Rheingau als Naherholungsgebiet, inzwischen ist Eltville zu meiner Wahlheimat geworden“, gesteht er. Hier widmet er sich der Musik und der Lyrik. Er schreibt Gedichte – ernste, heitere und skurrile – die er auch schon einmal bei einem Auftritt zwischen seinen Songs vorgetragen hat. „Es ist mein Projekt für die Zukunft, eigene deutsche Songs zu schreiben und meine Gedichte zu vertonen.“ Das eröffnet neue Möglichkeiten, eine Feier nicht nur mit Musik, sondern auch mit Gedichten von Joachim Strauß zu gestalten. Kontakt: Telefonnummer 06123/703022.❖

KUNST- UND KULTURFABRIK



Veranstaltungen, Events, Familienfeiern und Tagungen

Die historische, außergewöhnliche Fabrikatmosphäre auf drei Ebenen mit offener Galerie und Glaskuppel im 11 m Höhe ermöglicht jede Form von Veranstaltungen. Wir bieten Raum von 5 – 120 Personen.

Die WAAS.sche-Fabrik ist mit ihrem kreativen und künstlerischen Galerie-Ambiente immer ein besonderer Ort. Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Besuchen Sie doch unsere legendäre Afterwork-Jam-session an jedem 3. Donnerstag im Monat. Für alle weiteren Infos:

www.waas.sche-fabrik.de oder 06722-7478

WAAS.sche-FABRIK



www.WAAS.SCHE-FABRIK.de

Songs, die Träumen freien Raum geben

Albrecht Ehrath bringt ein großes Repertoire an eigener Musik mit

WALLUF. (chk) – „Singen ist meine Leidenschaft“, sagt Albrecht Ehrath. Um sich dabei begleiten zu können, hat er sich mit 15 selbst beigebracht, Gitarre und Bass zu spielen. Er ist in einer musikalischen Familie aufgewachsen, und seine Eltern hatten etwas anderes für ihn vorgesehen. „Ich wurde schon früh in den Orff-Unterricht geschickt. Meine Mutter brachte mir Blockflöte bei, mein Vater versuchte es mit Geige“, erzählt er. Inzwischen hat er eine ganze Reihe von eigenen Songs geschrieben und kann einen etwa zweistündigen Auftritt sogar mit seiner eigenen Gema-freien Musik gestalten. Noch länger ist allerdings seine Solo-Setliste mit Co-versongs, aus der Veranstalter und Gastgeber wählen können, wenn sie ihn für ein Konzert oder eine private Feier buchen wollen. Die Engagements, die er annehmen kann, sind allerdings begrenzt, denn er arbeitet als Ergotherapeut bei der Werkgemeinschaft in Wiesbaden, und auch sein Privatleben soll genügend Raum haben. Das war nicht immer so. Als junger Mann hat er in verschiedenen Bands gespielt, zum Beispiel Differ Throb, bis er als Tontechniker und Tournee-Manager ein sehr ausgefülltes, ja rastloses Leben begann. „Ich habe ungefähr 200 Shows im Jahr international durchgeführt“, berichtet er. Es waren Tourneen von bekannten Musikern und Bands wie den Weather Girls, Boney M. oder Eric Burdon. „Bei einem Urlaub an der Mecklenburgischen Seenplatte wurde mir klar, dass ich so nicht weitermachen will. Ich habe meine eigene Kreativität nicht mehr gelebt.“ Er ging nach Münster, machte eine Ausbildung zum Ergotherapeuten, arbeitete dort auch einige Zeit, später in Königstein, und kehrte schließlich in seine Heimatstadt Wiesbaden zurück.

Fast 20 Jahre lang ist er nicht mehr öffentlich aufgetreten, hat aber immer privat gesungen, komponiert, viele Texte geschrieben. „Meine Musik ist in großen Teilen autobiografisch und stark durch den Filter meiner persönlichen Einstel-



Albrecht Ehrath

lung zu den Dingen geprägt“, schreibt er auf seiner Homepage. „Ich mag reduzierte Arrangements, die mir Platz lassen mich in die Geschichten einzufühlen und meinen Träumen freien Raum zu geben.“ Er will in seinen Songs ein Gefühl der Liebe und Dankbarkeit für das Leben transportieren. „Ich möchte einen Ort schaffen, in dem die Menschen einen Moment der Zuflucht finden können, wenn sie ihn suchen.“ Seit zwei Jahren tritt er wieder öffentlich auf. Im Rheingau hat er beispielsweise auf dem Besseralsnix-Festival in Geisenheim gespielt und bei der Bookshop-Session der Buchhandlung Idstein in Oestrich-Winkel. Die kleine Gage hat er übrigens dem „StarKi“-Projekt der Werkgemeinschaft gespendet – ein Projekt, das Kinder von psychisch kranken Eltern

stärkt (www.starki.net). Darüber hinaus lässt sich Albrecht Ehrath „mieten“ für Feiern im Garten, Vernissagen, Geburtstage, Hochzeiten und andere private Feste. Einen eigenen Verstärker bringt er mit.

Auf seiner Homepage www.albrechtherath.de finden sich die Kontaktdaten und die Setlisten. Zur Auswahl stehen Stücke von Bob Dylan, Tom Waits bis Pink Floyd und eigene Songs mit Titeln wie „Loving is so easy“, „Take it like you can“ oder „In Ewigkeit“. Dort ist auch ein Video zu sehen, das Studenten der Hochschule Rhein-Main in diesem Sommer zu seiner Musik aufgenommen haben. Das Video ist Teil einer Bachelorarbeit von Max Krumbe und Johannes Frisch. Eine CD mit 14 eigenen Songs wird noch vor Weihnachten erscheinen.

Albrecht Ehrath ist vor sechs Jahren mit seiner Frau von Wiesbaden nach Walluf gezogen. Sie wohnen im alten Ortskern von Niederwalluf, ganz nahe am Rhein. „Hier wollen wir nicht mehr weg“, versichert er. Hier hat er auch eine Musiker-Freundschaft mit Klaus Ardeljan geschlossen, der im Rheingau unter anderem mit seinem Projekt „Oakhill Overdrive“ bekannt ist – ein Projekt, in dem er sich gemeinsam mit ehemaligen Patienten der Klinik Eichberg in der Gestaltung und Umsetzung von Musik engagiert. Gemeinsam treten Albrecht Ehrath und Klaus Ardeljan auch als Duo auf – wiederum auch bei privaten Feiern, was also die Auswahlmöglichkeiten noch vergrößert. Kontakt über www.albrechtherath.de oder über die Telefonnummer 0151/27002982. ❖

Feiern & Tagen**im Hotel Frankenbach**Besondere Anlässe

Feiern Sie mit uns Ihren besonderen Anlass. Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder Familienfeier. Wir bieten für Ihren Anlass den passenden Rahmen und freuen uns, mit Ihnen Ihre Veranstaltung zu planen, damit Ihr besonderer Tag so Erinnerungswürdig und erlebnisreich wie möglich wird.

Tagungen & Workshops

Tagen Sie ganz konzentriert und in aller Ruhe in der angenehmen Atmosphäre unseres Hauses. Wir kümmern uns um Räumlichkeiten, Technik und alle weiteren Belange rund um Ihr Meeting.



Hotel Frankenbach Hotel & Gastronomie GbR · Inh. Anne Christ & Johannes Frankenbach
Wilhelmstraße 13 · 65343 Elville · Tel. +49 (0) 6123 - 9040 · Fax +49 (0) 6123 - 63602 · info@hotel-frankenbach.de · www.hotel-frankenbach.de

**Wein- und Wanderhotel Haus Neugebauer**

- Neu gestaltete Gasträume, große Terrasse
- 50 Jahre Familientradition
- Gehobene regionale Küche / Hessen à la carte
- Idyllische Lage / direkt am Rheinsteig gelegen / Natur pur mitten im Rheingau

Leckeres von Gans und Wild

Für Ihre private- oder Firmen-Weihnachtsfeier bieten wir spezielle Menüangebote

An den Weihnachtsfeiertagen, 25.12. mittags und abends und am 26.12. mittags geöffnet (Tischreservierung erforderlich)

Öffnungszeiten im Winter: MI - SA 10:00 - 14:30 und 17:30 - 23:00 Uhr, SO 10:00 - 21:00 Uhr

Küche: MI - SA 11:30 - 14:30 und 17:30 - 21:00 Uhr, SO 11:30 - 20:00 Uhr

MO und DI Ruhetag, ODER nach Absprache / Übernachtungen täglich möglich

Weihnachten, 24.12.17 geschlossen / 25.12. von 11:30 - 14:30 und 18:00 - 21:00 Uhr und 26.12. von 11:30 - 14:30 Uhr



Hotel & Restaurant Neugebauer · 65366 Geisenheim-Johannisberg (Rheingau) · Telefon (06722) 96050

An der Landstraße L3272 zwischen Johannisberg und Stephanshausen · info@hotel-neugebauer.de

Saisonale Vorspeisen sind besonders gefragt

Klaus Studer sorgt für kulinarische Highlights auf dem Buffet – und noch vieles mehr



Ein Vorspeisenbuffet – frisch zubereitet und lecker von Klaus Studer für 100 Geburtstagsgäste in der Brentanoscheune.

GEISENHEIM. (chk) – Klaus Studer hat sich als Caterer einen guten Ruf erarbeitet, seit er vor zehn Jahren den Rheingau Partyservice als Ein-Mann-Betrieb gegründet hat. Fachkundig berät er zu allen Fragen rund ums Feiern, vermittelt und empfiehlt geeignete Veranstaltungsorte vom Gewölbekeller bis zum Weingarten. Ebenso kann er Live-Musik, Servicekräfte, einen Fahrservice und Unterkünfte für Gäste empfehlen. Kurzum: Für die perfekte Party kann er alle Dienstleistungen vermitteln. Seine ureigene Leistung als Koch mit 35 Jahren Berufserfahrung ist jedoch das Catering für Familien- und Firmenfeiern und Partys aller Art – drinnen und draußen, für 20 Personen oder auch für 250. „Ein Vorteil ist auch, dass ich gro-

ße Mengen Geschirr, Bestecke, Gläser, Kaffeemaschinen, Tische, Stehtische und Hussen bereitstellen kann“, sagt Klaus Studer. „Auf Wunsch kümmere ich mich auch um die Tischdekoration.“ Das Essen bereitet er in seiner Küche frisch zu. „Alle meine Speisen kommen aus eigener Herstellung. Ich verwende nur frische Zutaten, keine Fertigprodukte.“ Sein Grundsatz ist: „Es muss frisch und lecker sein.“ Er ist Spezialist für kalte und warme Buffets, für Fingerfood und Tapas. Aufmerksam geht er auf die Wünsche seiner Kunden ein, aber „Schnittchen“ gibt es bei ihm nicht. Gerade hat er in der Brentanoscheune für eine doppelte Geburtstagsfeier mit 100 Personen ein überwältigendes Buffet auf-

gebaut. Dekorativ angerichtete Platten und etwa 1.000 Schälchen stehen auf der großen Tafel. „Jeder Gast kann sich sein eigenes Schälchen nehmen – das ist besser als sich aus großen Schüsseln zu bedienen, die dann später zerzaust aussehen“, findet er. Ideenreiches Essen lockt: Traubensalat mit Ziegenkäse, geräucherte und gebratene Blutwurst auf Apfelsalat mit Chilinode, erlesene Rheingauer Spezialitäten, wie Spundekäse-Torte, Kräuterquiche, Handkäs-Spieße mit Zwiebelmarmelade, dazu einige Platten mit mediterrane Gemüse und vieles mehr. „Das sind Vorspeisen, von denen sich die Gäste bei längeren Partys auch später gerne noch ein paar Mal bedienen“, weiß er. Dazu gibt es ein warmes Buffet mit

leichteren Speisen wie Kürbiscremesuppe, Filettopf und Curry. Eine große Obstschale und verlockender Nachtsch stehen ebenfalls bereit. Immer wieder schaut Klaus Studer auf der großen Tafel nach dem Rechten, damit auch das eröffnete Buffet noch weiterhin gut aussieht. Das Geschirr, das er mitgeliefert hat, wird er wieder abholen, genau zu dem Zeitpunkt, wie er es mit seinen Kunden abgesprochen hat. Die Gastgeber sind vollkommen entlastet vom Abräumen und Spülen und können sich ganz auf ihre Feier und ihre Gäste konzentrieren. Seine eigene Küche in Geisenheim ist mit dem modernsten Equipment ausgestattet – sogar das Gläserpolieren übernimmt eine Maschine.



Kochen ist seine Leidenschaft: Klaus Studer.

„Don't worry, be fifty“, war das Motto der Feier von Sabine Rauth und Uli Märten, die gemeinsam ihren 50. Geburtstag mit 100 Gästen gefeiert haben. Beide kennen sich seit ihrer Schulzeit und sind seitdem Freundinnen geblieben. „Wir haben unsere Geburtstagsfeier in der Brentanoscheune sehr genossen und ausgelassen gefeiert. Es hat alles gepasst. Ein wunderschönes Ambiente, tolle Gäste, gute Stimmung und ein hervorragendes Buffet!“, schwärmen sie übereinstimmend. „Für dieses kulinarische Highlight danken wir Herrn Studer vom Rheingau Partyservice.“

Trends beim Essen

Dazu sagt Klaus Studer: „Früher lag das Gewicht mehr auf den Hauptspeisen. Heute legen Gastgeber und Gäste größeren Wert auf saisonale Gerichte mit stärkerem Augenmerk auf Vorspeisen.“ In den vergangenen zehn Jahren hat er ständig neue Gerichte fürs Buffet entwickelt. „Immer wieder dasselbe anbieten, geht nicht. Man muss sich stets erneuern.“ Vegetarisches Essen wird zunehmend gefragt. „Und es muss eine Liste der verwendeten Zutaten ausgelegt werden und alle Allergene müssen erkennbar sein. Und noch zwei Tipps vom Experten: Die frühzeitige Planung einer Feier nimmt den Stress raus. „Und so viel wie möglich an Aufgaben abgeben, um als Gastgeber die Feier mit den Gästen genießen können.“ Wenn Kinder an der Feier teilnehmen sei es wichtig, auch

Gerichte einzuplanen, die ihnen schmecken, denn nicht immer teilen sie den Geschmack der „Großen“.

Unter freiem Himmel

Grillpartys und Gartenpartys sind im Sommer sehr beliebt. Vor welche Herausforderungen stellt das Feiern im Freien die Gastgeber? „Weil das Wetter nicht berechenbar ist, muss bei der Party draußen unbedingt eine Ausweichmöglichkeit eingeplant werden – eine Überdachung oder eine Räumlichkeit, in die man sich notfalls mit allen Gästen zurückziehen kann, um weiter zu feiern“, sagt Klaus Studer. Um die Feier draußen auszustatten, kann er Tische, Festzeltgarnituren, Holzkohlegrills und Gasgrills bereitstellen. „Wir haben auch Sonnenschirme mit 16 Quadratmetern Abdeckung. Das ist ex-



Etwas Süßes zum Abschluss oder auch für zwischendurch: Mascarpone mit Waldfruchtgrütze oder Käsekuchen im Glas.



Rheingauer Spezialitäten der besonderen Art stehen auf dieser Tafel, wie beispielsweise Rheingauer Spundekäs-Torte oder Rheingauer Kräuterquiche. Im Hintergrund der Tisch mit dem Dessert.

trem wichtig an heißen Sommertagen.“

Und was hat der Caterer für das Fest zu bieten? „Um Bratwurst zu grillen, brauchen die Leute keinen Caterer; das können sie selbst“, betont er. „Die Leute wollen etwas Neues sehen. Im Trend liegt Flammhachs.“ Das ist Lachs, der auf einem Holzbrett befestigt ans Feuer gestellt wird und dadurch beim Garen eine Räuchernote entwickelt. Sehr beliebt bei Gästen ist auch seine ganze gegrillte Forelle – völlig grätenfrei – oder Dorade.

Klaus Studer steht gerne am Grill, und bei großen Grillpartys „kauft“ er sich noch einen weiteren „Grillmeister“ dazu, wie auch alle anderen Fach- und Hilfskräfte, denn er selbst hat keine Angestellten.

„Wir grillen auch Steaks, Lammrücken und Lammspieße, aber auch am Grill ist zunehmend Vegetarisches gefragt, beispielsweise Grillgemüse mit Kräuterbutter und Schafskäse.“ ♦

Die Brentanoscheune in Oestrich-Winkel,

gegenüber dem Brentanohaus im Stadtteil Winkel, ist ein Kulturhaus mit besonderem Flair!

1751 erbaut als Lohgerberei, 1817 von den Brentanos, 1988 von der Stadt erworben, im Jahre 2002 als Industriedenkmal saniert.

Heute bietet die Brentanoscheune Kulturveranstaltungen wie Kabarett, Kleinkunst, Varieté usw. und vermietet für Hochzeits- und Familienfeiern bis 180 Personen.

Firmentagungen, Seminare, Betriebsfeiern, Vereinsveranstaltungen usw.
Am 16. und 17. Dezember findet der bei Familien beliebte Weihnachtsmarkt statt.

www.brentanoscheune.de

Betriebsleitung Harald Koch T: 01744266818



Mitbringsel

Eine „zinsstarke“ Währung

Der Rheintaler gewährt allerlei Vergünstigungen

RHEINGAU. (mg) – Während der Euro auf dem Bankkonto eigentlich täglich aus Mangel an Zinsen bei gleichzeitiger Inflation an Wert verliert, gibt es im Rheintal eine Währung, die ihren Wert steigert, je öfter man sie einsetzt: Der Rheintaler.

Denn der Rheintaler ist nicht nur eine prächtig gestaltete Münze, die in ihrer Prägung die unterschiedlichsten historischen Ereignisse aufgreift, sondern in ihrer

Form wohl eine der schönsten Rabattmarken, die sich natürlich auch als kleines Geschenk eignet, das man bei einer Einladung dem Gastgeber überreichen kann.

Den Rheintaler zieren beispielsweise Motive wie das Niederwald Denkmal, Kloster Eberbach, Johannes Gutenberg, Martin Luther, der Loreleyfelsen, der Raddampfer Goethe oder der Mäuseturm.

Mit 30 Prozent Rabatt das Legoland Discovery Center in Oberhausen oder die drei Sealife Center am

Rhein besuchen, eine zweite Person in das Museum der Deutschen Binnenschiffahrt in Duisburg gratis mitnehmen, auf Schloss Drachenburg über Königswinter ermäßigten Eintritt bekommen

oder 20 Prozent Nachlass bei der Drachenfelsbahn, die Marksburg preiswerter besuchen, auf Schloss Rheinfels das Loreley-Entchen, einen wirklich leckeren Cocktail genießen – Dank des Rheintalers, egal ob als Medaille oder Schlüsselanhänger werden viele Attraktionen links und rechts des Rheins für Ausflügler preiswerter.

Bei den 170 Akzeptanzstellen zwischen Speyer und Duisburg muss der Rheintaler dafür nicht abgegeben, sondern nur vorgezeigt werden. Museen

können zu Vorzugspreisen besucht werden, viele Hotels vor Ort gewähren Rheintaler-Besitzern Abschläge beim Zimmerpreis und an Bord der KD-Flotte schippert der Tourist mit 20 Prozent Rabatt. Der Rheintaler ist zeitlich unbegrenzt einsetzbar und übertragbar und gilt für jeweils eine Person. Außerdem ist der glänzende Taler aus Neusilber ein schönes Reiseandenken und hinterlässt auch als Geschenk einen guten Eindruck. Als Schlüsselanhänger hat man ihn ständig dabei und verpasst so keine Gelegenheit ihn auch einzusetzen.



Bezugsquelle:

Den Rheintaler gibt es bisher in 66 Rheintaler-Motiven. Die Vergünstigungen werden unabhängig vom Motiv gewährt. Schlüsselanhänger und Taler können für

21,80 Euro bzw. 14,90 Euro unter shop@rheintaler.net oder unter info@rheintaler.net bestellt werden. Dort finden Sie auch eine Liste der Kooperationspartner und viele weitere Informationen. ❖



Anregungen für Gastgeber und Gäste

Zwei Bücher liefern Tipps für Tischrunden in nettem Ambiente / Deko und Rezepte

(chk) – „Ideen für Tisch und Tafel: Frühling, Sommer, Herbst und Winter“, heißt ein Ratgeber von Kerstin Heß.

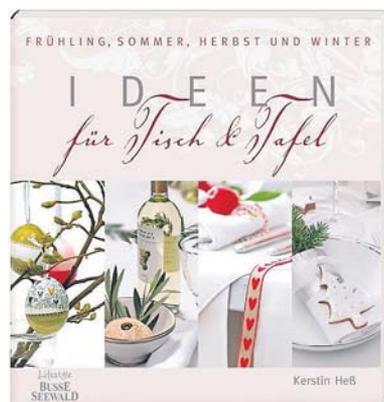
Wer Gäste zu sich nach Hause einladen und sie mit außergewöhnlichen jahreszeitlichen Tischdekorationen und Rezepten überraschen will, findet hier vielfältige Tipps und neue Ideen für thematische Dekorationen und passende Rezepte durch die Jahreszeiten.

Im Vordergrund steht der nach einem Motto gedeckte Tisch mit natürlichen Accessoires und vielen selbstgemachten Deko-Stücken aus Papier, Draht, Blech, Bändern oder Gebackenem. Es sind auch hübsch verpackte kleine Dinge zum Verschenken dabei.

Mit ihrer Gabe für Dekorationen und Verzierungen hat Kerstin Heß vielseitige Ideen für Tisch und Tafel für viele Gelegenheiten und Feste zusammengetragen – auch Einladungen, Menükarten und Rezepte für pikante und süße Lecke-

rien gehören dazu. Zu den geschmackvollen Vorschlägen liefert die Autorin auch detaillierte und leicht verständliche Anleitungen.

„Ideen für Tisch und Tafel: Frühling, Sommer, Herbst und Winter“ von Kerstin Heß ist im Busse Verlag erschienen. 144 Seiten, 9,95 Euro.



„Ideen für Tisch und Tafel: Frühling, Sommer, Herbst und Winter“ von Kerstin Heß ist im Busse Verlag erschienen. 144 Seiten, 9,95 Euro.

lag erschienen. 144 Seiten, 9,95 Euro.

Mediterranes Ambiente

In ihrem neuesten Buch entführt die Autorin ihre Leser in die Provence und gibt Anregungen, wie man ein mediterranes Ambiente zu Hause schaffen kann – was durchaus mit dem Rheingau, seinen Weinen und der Lebensart harmoniert. Der Duft von aromatischen Kräutern und Lavendel,

ein sommerlich leichtes Lebensgefühl, bunte Märkte, bezaubernde Landschaften, köstliches Essen an stimmungsvoll gedeckten Tischen, anregende und prickelnde Getränke, eine lässige Eleganz – das alles beschreibt Kerstin Heß und verbindet diese sinnlichen Beschreibungen auch in diesem Buch mit neuen Deko-Ideen und Rezepten.

„Voilà! Das Flair des Südens: Impressionen Deko-Ideen-Rezepte“ von Kerstin Heß ist ebenfalls im Busse Verlag erschienen. 160 Seiten, 22 Euro.

Party-Benimm

Stilsicheres Auftreten und gutes Benehmen

(chk) – „Gutes Benehmen darf nie mit dressiertem Verhalten oder völlig steifer Etikette verwechselt werden. Es soll einfach ein möglichst reibungsloses Miteinander ermöglichen“, schreibt Silke Schneider-Flaig in ihrem Buch „Der neue große Knigge: Richtige Umgangsformen privat und im Beruf.“ Ein natürliches, ungekünsteltes Verhalten ist das Sympathischste, was Gastgeber und Gäste mitbringen können, doch Benimmregeln können selbst auf privaten Parties und Festen eine gewisse Sicherheit im Auftreten vermitteln. Dieses Buch ist kein Verhaltensratgeber fürs Feiern, aber mehrere Kapitel beschäftigen sich direkt und indirekt mit diesem Thema.

So trägt ein Kapitel den Titel „Prosit! – Party-Benimm für Gastgeber und Gäste.“ Weitere Kapitel sind Familienfeiern, der Kleidung für besondere Anlässe und dem Tanzen gewidmet.

Es geht auch um Betriebsfeiern, Hotelaufenthalte, Essen im Restaurant und gute Tischmanieren. Weitere in ihrer Bedeutung nicht zu unterschätzende Themen sind Tischgespräche und Small Talk wie auch der Umgang mit digitalen Medien in Gesellschaft von anderen Menschen.

„Kennt man den Hintergrund von Benimmregeln, lassen sich diese

leicht verstehen, merken und anwenden. Viele Regeln lassen sich nicht nur historisch, sondern auch ganz logisch begründen“, schreibt Silke Schneider-Flaig. „Wer beispielsweise ein Weißweinglas vorschriftsmäßig nur am Stiel anfasst, der verhindert zugleich, dass der Wein warm wird und an Geschmack einbüßt.“

Wer das Besteck richtig benutzt und ablegt, erklärt auch ohne Worte, ob er nur eine Esspause



„Der neue große Knigge: Richtige Umgangsformen privat und im Beruf“ von Silke Schneider-Flaig ist im Compact Verlag erschienen. Gebundene Ausgabe, 352 Seiten, 14,99 Euro.

Restaurant

Haus am Strom

das „Rath“ ich Dir

Feiern bei uns....

Profitieren Sie von unserem Know How für Ihre Hochzeit, Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeier.

Für Ihren besonderen Anlass haben wir das kulinarische Sorglospaket.

Genießen Sie Leckereien vielfältiger Art mit einem romantischen Rheinblick.

Rufen Sie an, gerne beraten wir Sie.

Auf Ihren Besuch freuen sich
Christof Rath und sein Team

Öffnungszeiten:

Tägl. ab 17.30 Uhr, Sonntag – Ruhetag

Feiern jederzeit möglich

Oestrich-Winkel, Gänggasse 13, Tel: 06723/2250

www.christofrath.de

einlegt, ob das Gedeck abgetragen werden kann bzw. wie es ihm geschmeckt hat.“ Auch richtiges Grüßen, Begrüßen und Vorstellen verschafft Sympathiepunkte. Feingefühl kann das Buch nicht ersetzen, aber – so schreibt die Autorin selbst – es gibt neue Anregungen und Tipps, um fast alle Situationen gekonnt zu meistern und sich auf jedem Parkett sicher zu bewegen. Und das Feingefühl lässt sich auch mit Regeln für gutes Benehmen schulen, denn es geht nicht nur um eine äußere Fassade, sondern auch um eine innere Hal-

tung. Wer sicher auftritt und sein Gegenüber höflich und aufmerksam behandelt, entwickelt damit auch seine Empathie. Das Buch ist lebensnah, informativ und unterhaltsam geschrieben. Am Ende schließt sich ein großer Benimmtest an, dessen Fragen einen ins Schleudern und zum Lachen bringen können.

„Der neue große Knigge: Richtige Umgangsformen privat und im Beruf“ von Silke Schneider-Flaig ist im Compact Verlag erschienen. Gebundene Ausgabe, 352 Seiten, 14,99 Euro.

Vinothek Weinpunkt Raum mit Ambiente

ELTVILLE. – Zwischen historischem Ambiente und stilvoller Moderne präsentiert sich die Vinothek Weinpunkt in der Hauptstraße 25 in Hattenheim den Gästen mit hellen Räumlichkeiten mit liebevoller Ausstattung. Der Piccolosaal bietet modernes Ambiente sowie flexible Sitzmöglichkeiten und eignet sich für bis zu 50 Personen, egal ob Familien-, Vereins- oder Firmenfeiern. Für Feierlichkeiten erhebt man dort keine zusätzliche Raummiete. Ebenso sind die

Räume für Seminare bestens geeignet. Aufgrund der Verknüpfung von Tradition und zeitloser Gestaltung strahlt der Piccolosaal eine ausgesprochene Wohlfühlatmosphäre aus. Medien können nach Absprache gestellt werden. Der Magnumsaal im Weinpunkt bietet Platz für 120 Personen. Bedingt durch seine hochwertige Ausstattung im Biedermeierstil eignet er sich hervorragend für Jubiläen, Weihnachtsfeiern und für Hochzeiten. ❖

Bach's
METZGEREI
Fleischer-Fachgeschäft & Partyservice

Qualität aus unserem Hause!
Feine Fleisch- und Wurstwaren

Unser Plus für Sie: Qualität und individuelle Beratung aus einer Hand

Niederwaldstraße 13
65385 Assmannshausen
Tel. 06722/2301

Langstraße 13
65385 Rüdesheim
Tel. 06722/2512

Für Ihre Feierlichkeiten liefern wir Ihnen

- Kalt-warmes Buffet nach Ihren Wünschen
- Spanferkel mit Beilagen
- Canapés, Käseplatten
- Salate und vieles mehr



Confiserie Specht
Schokoladengenuss

Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich verzaubern, wir freuen uns auf Sie!

Wir haben die passenden Leckereien für Feste aller Art

Confiserie Specht
Markt 18
65385 Rüdesheim am Rhein

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr.: 9:00 - 18:00 Uhr
Sa., So. und Feiertag: 10:00 - 18:00 Uhr

www.Confiserie-Specht.de





WEINPUNKT
VINOHEK • BISTRO

WEINGENUSS Das Sortiment der Spitzenweingüter Barth, Lang, Kaufmann, Leitz, Georg Müller Stiftung und Mohr wartet auf Sie.

GAUMENFREUDE Genießen Sie bei einem Glas Wein unsere Bistroküche.

VERANSTALTUNGEN Anspruchsvolle Events für jeden Geschmack.

RÄUMLICHKEITEN Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten, Hochzeiten, Geburtstage oder Seminare finden bei uns den perfekten Rahmen.






Wir freuen uns auf Sie!
Mittwoch bis Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

Hauptstraße 25 65347 Hattenheim Tel. 0 67 23-91 39 60 und 0163 - 9 80 13 90 mail@weinpunkt-vinothek.de www.weinpunkt-vinothek.de

Der Rheingau feiert das ganze Jahr über

RHEINGAU. (chk) – Der Rheingau ist nicht nur aufgrund seiner Locations in malerischer Umgebung beliebt für die Ausrichtung von Hochzeiten und anderen privaten Feiern, sondern er lockt auch Gäste von fern und nah zu einer Vielzahl von Festen. Jeder Weinort von Walluf bis Lorch hat mindestens ein Weinfest; hinzugekommen sind Motto-

Stadtfeste und neue bunte Festivals. Zum Rheingau gehören das ganze Jahr über, und vor allem im Sommer und Herbst, Kulturtage, Konzertreihen, Schlemmertage, Glorreiche Rheingau Tage, Gala-Veranstaltungen auf Schlössern, Burgen und im Kloster Eberbach, große Wein-Wanderungen mit Feiern im Weinberg – die Aufzählung ließe sich noch lange fortset-

zen. Ein besonders großes Publikum lockt das Rheingau Musik Festival alljährlich in den Rheingau. Hervorragende Musiker und Orchester präsentieren klassische Musik, Jazz und Kabarett vom Feinsten und noch vieles mehr. Nachfolgend sind einige Momentaufnahmen zu sehen, ohne den Anspruch für die Fülle der Feiern im Rheingau repräsentativ zu sein.



Gala-Menü mit Spitzenweinen



KLOSTER EBERBACH. (chk) – Die Riesling Gala im Laiendormitorium bildet den krönenden Abschluss der Glorreichen Rheingau Tage. Die Idee, die von Bernhard Breuer, Egbert Engelhardt und Graf Matuschka-Greiffenclau geboren und 1987 erstmals umgesetzt wurde, hat sich zu einer Attraktion ersten Ranges entwickelt. Mit weit über 600 Gästen war die Riesling Gala 2017 die bisher größte. Sie stand im Zeichen des Abschieds von Egbert Engelhardt, dessen Ruhm untrennbar mit dem Grauen Haus verbunden

ist. Zugleich war es ein „Klassentreffen“, der Spitzen- und Sternköche, deren Wege sich in den 1970er und 1980er Jahren in den „Schweizer Stuben“ in Wertheim kreuzten. Der Schweizer Koch Jörg Müller war der erste Küchenchef, der diesen Ruhm begründete, und er war für das „Veteranentreffen auf höchstem Niveau“ extra von Sylt angereist – bejubelt von den Gästen, die das Sechsgänge-Gala-Menü mit passenden Weinen der Rheingauer VDP-Winzer und der Partnerweingüter aus anderen Regionen genossen. ❖

Wein an seinem Ursprung genießen



RAUENTHAL. (chk) – Die Bubenhäuser Weinrunde lockt jedes Jahr am Pfingstmontag Tausende von Gästen nach Rauenthal, die an den Ständen von acht Rauenthaler Winzern erlesene Weine und kulinarische Köstlichkeiten an den schönsten Aussichtspunkten mitten in den Weinbergen genießen wollen. Die Winzer scheuen keine Mühe, das Beste aus Keller und

Küche in die Weinberge zu transportieren – nebst Weinständen, Kochvorrichtungen, Zelten, Sonnenschirmen, Tischen und Bänken. „Es gibt wenige Fleckchen Erde, die so schön sind. Und dann noch diese Idee mit der Weinrunde – das muss Gott erfunden haben!“, fasste einmal ein Besucher seine Begeisterung in Worte. ❖



Afrikanische Lebensfreude auf Schloss Vollrads



OESTRICH-WINKEL. (chk) – Afrikanische Musik auf der Seebühne von Schloss Vollrads, ein nahezu regenfreier Sommerabend, und eine gelöste, vergnügte Stimmung im Publikum – dafür sorgten die Mahotella Queens aus Südafrika. Im Rahmen des Rheingau Musik Festivals präsentierten die drei „Königinnen“ aus Johannesburg in ihren bunten Gewändern eine energiegeladene Show – mit einer Mischung aus afrikanischer Mu-

sik, Soul, Jazz, Gospel und Afro-Pop und mit der Botschaft „We are all one people“. Mit tosendem Applaus feierte das Publikum die Mahotella Queens. Zu den prominenten Gästen, die stets zu solchen Veranstaltungen in den Rheingau kommen, gehörte an diesem Abend beispielsweise der frühere Bundesforschungsminister Heinz Riesenhuber. ❖

Bunte, blühende und tanzende Rosenstadt

ELTVILLE. (chk) – Vom Frühsommer bis in den Herbst zieht die Rosenpracht in der Kurfürstlichen Burg und am Rheinufer große Scharen an Gästen in die Rosenstadt Eltville. Am ersten Juni-Wochenende ist den Rosen sogar ein eigenes Fest gewidmet. Die Stadt und die Eltviller Gewerbetreibenden haben ein Konzept entwickelt, das den Gästen größtmöglichen Genuss für alle Sinne bietet. Neben Rosenführungen und zusätzlichen Rosenausstellungen in und um

die Kurfürstliche Burg präsentiert sich Eltville mit einem Kulturprogramm, mit Musik auf mehreren Bühnen, mit Straßenkünstlern und Marching Bands, mit offenen Geschäften und vielen zusätzlichen Angeboten an Gastronomie und Kunstgewerbe. Zwischen Gastgebern, einheimischen Gästen und Touristen trifft man an diesen Tagen auch Wein- und Rosenköniginnen, einen Rosenkavalier und Biedermeier-Damen und Herren. ❖



Fotografieren darf nicht die Trauung stören

Die „Trauzone“ schult ein sensibles Vorgehen von Hochzeitsfotografen in Kirchen

RHEINGAU. (chk) – Der Wiesbadener Fotograf Franco Baroni hat zusammen mit dem evangelischen Pfarrer i.R. Wilhelm-Eberhard Frisch das Projekt „Trauzone“ ins Leben gerufen. Es soll das Verhältnis zwischen Pfarrern und Hochzeitsfotografen verbessern und das Verständnis füreinander fördern. Dadurch soll vermieden werden, dass Fotografen während einer Trauung unsensibel und störend vorgehen oder dass andererseits das Fotografieren während der Trauung gänzlich verboten wird.

„Ich habe Pfarrer Frisch bei einer Trauung kennengelernt. Als ich mich ihm vorstellte, erzählte er mir sehr eindrucksvoll, warum er der Fotografie während des Traugottesdienstes etwas skeptisch gegenüberstand“, antwortet Franco Baroni auf die Frage, wie es zur Zusammenarbeit mit Wilhelm-Eberhard Frisch kam. „Wir telefonierten einige Wochen später, trafen uns und besprachen die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit, um das etwas angeschlagene Ver-



Die Braut auf dem Weg zum Altar – eine Szene, die festgehalten werden kann, ohne die Zeremonie zu stören. (Foto Franco Baroni)



Der glückliche Moment mit Überraschungseffekt beim Heraustreten aus der Kirche ist hier verewigt worden. (Foto Franco Baroni).

hältnis zwischen Pfarrern und Hochzeitsfotografen wieder, in Ordnung' zu bringen.“ Daraus ist die „Trauzone“ entstanden. Das Projekt ist bisher einzigartig: Nach einem eintägigen Intensivkurs kann die Zertifizierung zum Hochzeitsfotografen erfolgen. Nach der Zertifizierung werden die Fotografinnen und Fotografen als Mitglieder der Trauzone aufgenommen. „Die Mitgliedschaft kann man nicht erwerben oder mit einem Mitgliedsbeitrag kaufen, sondern jedes Mitglied muss an unserem Trainingsprogramm teilnehmen. Nur so können wir einen vertrauenswürdigen Standard garantieren und etablieren“, betont Franco Baroni. Er ist seit 29 Jahren Fotograf und seit Beginn seiner Ausbildung auch in der Hochzeitsfotografie tätig.

„Das Feedback war einstimmig sehr positiv und alle erfahrenen Teilnehmer versicherten, sie wären zu ihren Anfängen in der Hochzeitsfotografie glücklich gewesen, wenn sie an einem sol-

chen Training hätten teilnehmen können“, berichtet Baroni nach den ersten Trainings. „Die unerfahrenen Fotografen können des Weiteren viele Tipps zur Vorbereitung auf die Fotografie in Kirchen mitnehmen, können lernen, wie man durch gezielte Planung die fehlende Erfahrung etwas ausgleichen kann. Da wir in unserem Training auch auf die Position und Aufgaben der Pfarrerinnen und Pfarrer eingehen, um zu verstehen, dass dies der wirklich essenzielle Inhalt der Trauung ist, vermitteln wir den Teilnehmern auch, dass nicht die Fotografie im Vordergrund steht.“

Rollenspiele und Zeitpläne

Baroni und Frisch wollen mit dem Training die Fotografen für den

Traugottesdienst sensibilisieren, ihnen aber auch gute Tipps geben und Zeitpläne aufzeigen, damit sie während des Gottesdienstes nicht das Gefühl bekommen, etwas zu verpassen und dadurch Grenzen überschreiten, die weder dem Anlass angemessen, noch für das fotografische Ergebnis nötig sind.

„Dies kommt natürlich vor allem jüngeren oder unerfahrenen Fotografen zugute. Wir wollen mit unserem Training aber auch das Vertrauen der Pfarrer zurück gewinnen und zeigen, dass wir uns des Themas ‚Fotografieren während des Gottesdienstes‘ annehmen.“ Der Codex der „Trauzone“ lautet übrigens: „Der Klick mehr Respekt“.

Teil des Intensivtrainings sind Rollenspiele. Zwei Fotografen nehmen den Platz des Brautpaares ein und ein weiterer Fotograf die

Position des Geistlichen. „Der Fotograf soll in der Rolle des Pfarrers dem ‚Brautpaar‘ eine Geschichte erzählen und dabei die volle Aufmerksamkeit der beiden Zuhörer erlangen.

Währenddessen versuchen andere Fotografen Bilder von diesem Moment zu machen, mal rücksichtsvoll und dezent, mal etwas aufdringlicher und näher, so dass die drei Protagonisten sehr gut nachempfinden können, was zu nah ist und ab wann ihre Konzentration und Konstellation darunter leidet“, erklärt Baroni. „Mal auf der anderen Seite zu stehen, fördert das Verständnis für eben diese.“

Im November fand nach längerer Pause wieder ein Training statt, an dem sogar einige Fotografenkollegen aus der Schweiz teilnahmen. „Wir wollen aber auch das ganze Jahr über Möglichkeiten finden,

viele Geistliche und Fotografen für dieses Thema zu interessieren und den Dialog darüber zu vertiefen. Denn wir sind der Meinung, dass dies ein sehr guter Ansatz ist, damit beide Seiten ihre Aufgaben während des Traugottesdienstes angemessen erfüllen können“, sagt Franco Baroni.

„So hatten wir dieses Jahr auch Gelegenheit, unsere Initiative sowohl bei zwei Pfarrkonferenzen der evangelischen Kirche, als auch bei der Mariana, der katholischen Pfarrkonferenz, in Wiesbaden, vorzustellen. Nächstes Jahr sind wir bereits zu einem Rheingauer Pfarrkonvent geladen und von da aus geht’s dann weiter durch ganz Deutschland.“

Weitere Informationen gibt es auf www.trauzone.de. Dort werden auch die Termine für weitere Seminare bekanntgegeben. ❖



Intensivtraining für Hochzeitsfotografen: In einem Rollenspiel schlüpft eine Fotografin in die Rolle der Pfarrerin, um ein Gespür für ein sensibles Vorgehen zu bekommen. (Foto Franco Baroni).

Wingertsknorze
WEINSTUBE

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Großer Parkplatz - Kinderspielwiese

Täglich geöffnet
Mo-Sa ab 17 - So + Feiertag ab 12 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Hauptstraße 6 · 65375 Oestrich-Winkel
T. 06723/2601 · www.wingertsknorze.com

Silvester
in der Weinstube
Wingertsknorze

Vorzüglich Schlemmen und
die ganze Nacht feiern mit DJ Dee!

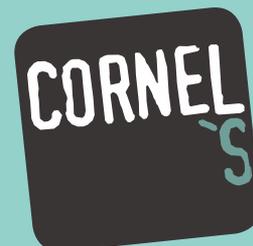
Weitere Informationen finden Sie unter:
www.wingertsknorze.com

**FESTE MUSS
MAN FEIERN
WIE SIE FALLEN.**

**Geburtstag Familienfest
Weihnachtsfeier
Firmenevent Hochzeit**

**Crossover Kitchen
Frühstück Brunch BBQ
Asia-Fondue**

Lets talk



mail@cornel-s.de
oder 06723 80 49 993

Historische und romantische Kulissen für die Trauung

Auf Rheingauer Standesämtern heiraten viele auswärtige Paare / Eltville besonders beliebt

RHEINGAU. (chk) – Standesamtlich heiraten im Rheingau – das wollen auch viele Heiratswillige, die nicht im Rheingau wohnen. Besonders beliebte Trauorte sind die Kurfürstliche Burg in Eltville, Kloster Eberbach und Schloss Vollrads. Auch Kiedrich ist beliebt – und inzwischen international bekannt als Trauort, der Paaren einen Weinstock im Weinberg der Ehe bietet. Aus diesem Grund haben sich auch Laura und Marcel Rothstein aus Oberursel für Kiedrich entschieden.

„Die standesamtliche Trauung im Kiedricher Rathaus wurde wunderbar gestaltet für uns und unsere Gäste“, schwärmt Laura Rothstein. „Und es ist so toll, dass wir uns nun jedes Jahr eine Flasche Wein aus ‚unserem‘ Weinberg abholen dürfen.“ Die gebürtige Hamburgerin ist bekennende Wein- und Rheingau-Liebhaberin. Ihren Mann hat sie in Berlin kennengelernt und beide kamen sie vor sieben Jahren in die Rhein-Main-Region. Als sie 2014 geheiratet haben, war für beide klar, dass dafür nur der Rheingau in Frage kommt – und das sogar in dreifacher Hinsicht. „Wir haben im August standesamtlich in Kiedrich geheiratet und im September kirchlich in der evangelischen Kirche in Geisenheim“, erzählt Laura Rothstein. Daran schloss sich eine große Hochzeitsfeier auf Schloss Vollrads an. „Diese Feier war traumhaft schön. Wir kommen jedes Jahr an unserem Hochzeitstag wieder und werden immer noch sehr herzlich dort empfangen. Auch unsere Hochzeitsgäste schwärmen immer noch von unserer Feier vor drei Jahren im Rheingau.“

Den Rheingau als Trauort und Traumort auch für standesamtliche Hochzeiten bekannt zu machen, ist ein Imagegewinn für die Region. Allerdings scheinen die Termine und die vielen Anfragen zu Trauungen manche städtischen Angestellten an die Grenzen der Belastbarkeit zu bringen, da sie nicht nur dafür, sondern für viele andere Angelegenheiten zu-



Aus Oberursel in den Rheingau zum Heiraten: Marcel und Laura Rothstein haben vor drei Jahren standesamtlich in Kiedrich und kirchlich in Geisenheim geheiratet, und im Anschluss daran eine große Hochzeitsfeier auf Schloss Vollrads ausgerichtet.



Wie dieses junge Paar aus Wiesbaden wählen zahlreiche Hochzeitspaare die Kurfürstliche Burg in Eltville aus, um hier den Bund fürs Leben zu besiegeln.

ständig sind. So werden standesamtliche Trauorte im Rheingau von den einzelnen Städten und Gemeinden unterschiedlich stark beworben – oder eben nicht beworben.

Trauorte in Oestrich-Winkel

Die Stadt Oestrich-Winkel jedenfalls bewirbt ihre Trauorte.

„Schloss Vollrads mit seiner traumhaften Lage inmitten der Weinberge und mit Ausblick auf den Rhein bildet einen märchenhaften Rahmen für jede Hochzeit“, heißt es in einer Pressemitteilung. „Es stehen drei verschiedene Räume für Trauungen zur Verfügung. Das Ledertapetenzimmer und das Herrenkabinett sind für Hochzeitsgesellschaften bis etwa 30 Personen geeignet, der Rosa Salon fasst bis zu 60 Personen. Bei schönem Wetter kann der Sektumtrunk nach der Trauung auf die Terrasse verlegt oder im Schlosspark eingenommen werden.“

Natürlich kann man auch in Oestrich-Winkel ganz „normal“ im Trausaal des Bürgerzentrums heiraten. Wer aber einen Sekt Empfang oder gar eine Hochzeitsfeier gleich am Trauort feiern will, entscheidet sich eher für einen der außergewöhnlichen Orte, zu denen neben der Brentanscheune auch zwei Rheinschiffe der Charterline GmbH der Familie van de Lücht und seit Anfang 2016 auch die Hallgarter Zange gehören. Platz für etwa 200 Personen bietet das Schiff „Robert Stolz“; die „Willy Schneider“ ist für rund 90 Personen ausgelegt. Je nach Wetter findet die Zeremonie an Deck oder in dem festlich geschmückten Innenraum statt. Zusätzlich zur Trauung kann ein Sektempfang, eine Rundfahrt oder die gesamte Hochzeitsfeier gebucht und arrangiert werden. Das Standesamt auf der Hallgarter Zange hat seinen besonderen Reiz. „Mitten im Wald, umgeben von ‚Fuchs und Has‘, können sich naturverbundene Paare hier das Ja-Wort ge-



Blick in den Burgsaal, der für eine Trauung hergerichtet ist. Für Trauungen mit über 100 Hochzeitsgästen steht auch der Kurfürstensaal zur Verfügung.



Insbesondere im Sommer ist die Kurfürstliche Burg in Eltville eine märchenhafte Kulisse zum Heiraten.



Schloss Reichartshausen – dieser neue Trauort im Rheingau ist auf Wunsch ehemaliger EBS-Studenten dazugekommen.

ben. Aufgrund seiner einzigartigen romantischen Lage passt dieser neue Trauort zum Trend der letzten Jahre, standesamtliche Hochzeiten nicht mehr in den dafür vorgesehenen Amtsräumen zu vollziehen, sondern einen besonderen Ort auszusuchen, mit dem Braut und Bräutigam eine individuelle Symbolik verbinden“ schreibt die Stadt. „Mit Unterstützung des auf der Hallgarter Zange beheimateten Kletterparks ‚Nordwand‘ können sportliche Paare das Turmzimmer, in dem die Trauungen stattfinden, sogar wie Rapunzels Prinz erreichen: Sie klettern einfach die Außenwand des Turms hoch!“

Zusätzlich zu den üblichen Trau-Terminen von montags bis freitags gibt die Stadt Oestrich-Winkel schon die Samstags-Termine für 2018 bekannt: Das sind der 26. Mai, der 16. Juni oder der 28. Juli auf Schloss Vollrads. Am Samstag 18. August, können Trauungen auf der Hallgarter Zange, auf einem der beiden Rheinschiffe oder im Bürgerzentrum stattfinden. Damit bietet sich Paaren auch die Möglichkeit, eine sich direkt an die Trauung anschließende Hochzeitsfeier an einem Samstag zu feiern. Gerade ist ein weiterer Trauort in Oestrich-Winkel dazugekommen. Auf Wunsch von Peter Schmidt, Kanzler der Privatuni-

versität EBS, sollen künftig in der Klaus-Evard-Bibliothek und der Wempe-Lounge in Schloss Reichartshausen standesamtliche Trauungen möglich sein. Dem hat der Magistrat zugestimmt. Der Wunsch war von einigen Studenten an die Universitätsleitung herangetragen worden, die an ihrem alten Studienort im Rheingau auch gerne getraut werden wollten.

Hochzeitsstadt Nummer 1

Während die meisten Standesämter im Rheingau weniger als 100 Trauungen im Jahr haben, bleibt Eltville mit 270 Trauungen mit Abstand die Hochzeitsstadt Nummer 1 im Rheingau. Bis Oktober 2017 haben bereits rund 230 Paare im Standesamt Oberer Rheingau geheiratet; zum Jahresende 2017 werden es rund 270 Paare sein, was eine bemerkenswert hohe Zahl für eine Kleinstadt wie Eltville ist. Wie das Standesamt mitteilt, kommen zwei Drittel der Paare von außerhalb – aus dem Rhein-Main-Gebiet, aus ganz Deutschland und sogar aus dem Ausland. Seit Anfang 2015 sind im Rahmen der interkommunalen Zusammenarbeit die Standesämter Eltville, Walluf und Schlangenbad im



Schloss Vollrads ist ein beliebter Ort für die standesamtliche Hochzeit, weil der Ort auch ein traumhaftes Ambiente für den anschließenden Sektempfang oder eine Hochzeitsfeier bietet.



Der ehemalige Lorcher Wehrturm „Strunk“ bietet ein historisches Ambiente für die Trauung.

„Standesamt Oberer Rheingau“ in Eltville zusammengeschlossen. Seit Januar 2016 finden Trauungen im Kloster Eberbach nur noch einmal im Monat freitags und samstags vormittags statt, was dazu geführt hat, dass die Kurfürstliche Burg noch mehr frequentiert ist. Hier fanden in diesem Jahr bzw. finden bis Jahresende 140 standesamtliche Trauungen statt. Für die Trauungen stehen der Kurfürsten-, der Burg- oder Grafensaal zur Verfügung. Die Kurfürstliche Burg wird gerne als romantische Kulisse gewählt – besonders von Paaren, die im Anschluss an die standesamtliche Trauung ihre Gäste in diesem besonderen Ambiente zu einem Sektempfang einladen wollen.

Für die Sektempfänge arbeitet die Stadt mit der Event- und Hochzeitsplanerin Karin Schanné zusammen, die diese Feier nach den Wünschen des Brautpaares ausrichtet.

Weinberg der Ehe in Kiedrich

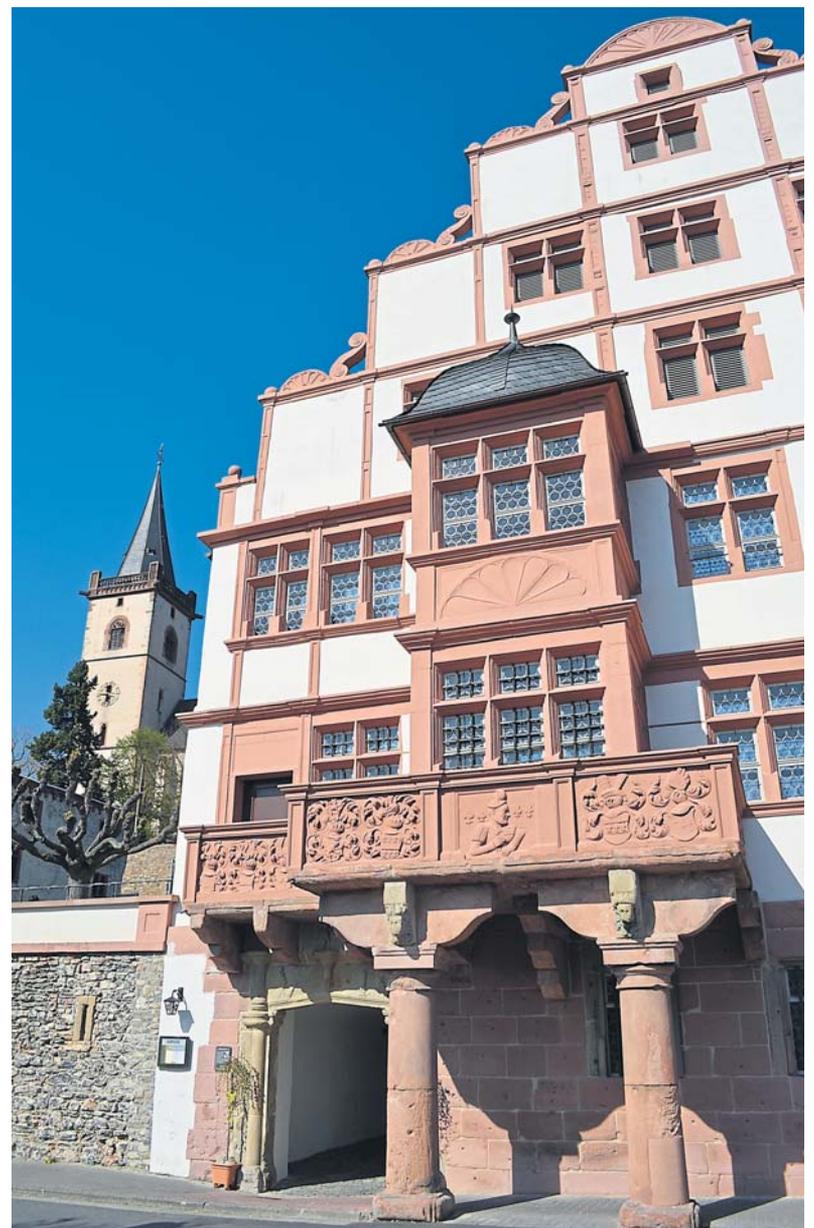
„Wir haben etwa 80 Trauungen im Jahr“, sagt Bürgermeister Winfried Steinmacher. Natürlich kommen diese zum großen Teil auch aus anderen Gemeinden im Rheingau, aus ganz Deutschland und sogar aus dem Ausland, denn durch die standesamtliche Trauung in Kiedrich können sie zu stolzen Rebbesitzern im ein-

gangs schon erwähnten Weinberg der Ehe werden. „Seit der Weinberg der Ehe 1975 angelegt wurde, wurden 2.826 Paare in Kiedrich getraut“, berichtet Steinmacher. „Die erste war Jutta Martin, geborene Staab, frühere Kiedricher und Rheingauer Weinkönigin und Deutsche Weinprinzessin.“ Der damalige Bürgermeister Siegfried Siems sei der Schöpfer des Weinbergs der Ehe, der sich seitdem zu einem hervorragenden Werbeträger für Kiedrich entwickelt habe. Im Dezember 1978 habe Siems mit einer Delegation aus Kiedrich die erste Flasche Wein aus dem Weinberg der Ehe an den damaligen Bundeskanzler Helmut Schmidt persönlich überreicht. Der Wein wird mit einem eigenen Flaschenetikett von der

Gemeinde verwaltet. Alle zwei Jahre werden alle Ehepaare zum Kiedricher Rieslingfest eingeladen. Die Paare kommen aus aller Welt. „Beim letzten Treffen habe ich 560 Paare durch Kiedrich geführt“, erzählt Steinmacher. 2016 wurde ein weiterer ein Hektar großer Weinberg der Ehe neu angelegt. Die Vergabe der ersten Flaschen Wein daraus soll 2019 erfolgen.

Heiraten in Geisenheim, Rüdesheim und Lorch

In Geisenheim werden die standesamtlichen Trauungen nicht im Rathaus durchgeführt, sondern in



Auch im Lorcher Hilchenhaus wird standesamtlich getraut.

der „Scheune“.

Die Standesämter von Rüdesheim und Lorch haben sich im Rahmen der interkommunalen Zusammenarbeit zum „Standesamt Rüdesheim am Rhein und Lorch im Weltkulturerbe“ zusammengeschlossen. Sitz des Amtes ist in Rüdesheim; Trauungen werden auch weiterhin in Lorch durchgeführt. In Rüdesheim können Paare im Rathaus, im Brömserhof oder im alten Bahnhof – „Mein Bahnhof“ genannt – heiraten. In Lorch können Paare sich standesamtlich trauen lassen im Museumsraum des Robert-Struppmann-Museums, im Wehrturm „Strunk“ und im Hilchenhaus. ❖



Kiedrich hat sich mit seinem „Weinberg der Ehe“ einen internationalen Ruf geschaffen.



Weingut C. Belz

Die hofeigene Vinothek lädt zum unverbindlichen Probieren der Weine ein.

Öffnungszeiten Vinothek:
Montag bis Samstag
ab 10 Uhr
Sonntags ab 16 Uhr



Die „Riesling Scheune“ bietet typische Gutsausschank-Gerichte, ergänzt um leckere Flammkuchen und Tagesgerichte von der Tafel.

Öffnungszeiten „Riesling Scheune“:
Donnerstag bis Montag ab 16 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Weingut C. Belz · Inhaber Karl-Christian Ries · Kiedricher Straße 20 · 65343 Eltville
Telefon 0 61 23/21 34 · www.weingut-belz.de · info@weingut-belz.de



TASTE OF GERMANY – 3. DEZEMBER 2017

Sechs-Gang-Menü - inklusive Weinbegleitung



THOMAS BÜHNER
Restaurant La Vie

zu Gast bei



NILS HENKEL
Restaurant
Schwarzenstein



Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein
65366 Geisenheim-Johannisberg · Fon 0 67 22 - 99 50-0 · www.burg-schwarzenstein.de



UNSER HIGHLIGHT

ab 18 Uhr Präsenz der Köche, Pommery Champagner zum Aperitif und korrespondierende Weine, perfekt abgestimmt auf die Gerichte von Thomas Bühner und Nils Henkel.

Sechs-Gang-Menü **245 Euro pro Person**

BUCHBARES ARRANGEMENT

1 Übernachtung in der Parkresidenz inklusive Frühstück und Gourmetfestival.

Im Doppelzimmer **395 Euro pro Person**

Im Einzelzimmer **430 Euro pro Person**

Ihre Feier im Parkhotel Tillmanns

Fast jeder Rheingauer hat schon einmal einen Blick auf das herrschaftliche Anwesen aus dem 18. Jahrhundert in der Erbacher Hauptstraße geworfen. An das Haus schließen sich 6000 m² Naturpark an. Der Park bietet unseren Gästen Ruhe, Entspannung, Entschleunigung, ausreichend Platz für Kinder, Weinproben freie Trauungen und mehr.

Im Parkhotel gibt es herrschaftliche Räumlichkeiten für Tagungen, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und Hochzeiten bis zu 76 Personen.

Die 250 qm große Terrasse bietet eine „Gut Wetter“ Garantie, da Sie bei Bedarf nahezu komplett überdachbar ist. Großzügige, hohe und helle Räumlichkeiten sind bei uns selbstverständlich.

Die Historie des Hauses geht auf die Zisterzienser Mönche zurück – das Haus war eine Vorstation des Klosters Eberbach der „Barfüßer Hof“. Aus dieser Zeit stammen auch unsere großen Kelleranlagen. Seit 2014 wird das Hotel als „Familienprojekt aus Leidenschaft“ von

Familie Gillert betrieben.

Im Winter gibt es die Möglichkeit uns bei unserer Veranstaltungsreihe „Weingeflüster“ kennen zu lernen. Kleine individuelle

Gruppen an einer Tafel bekommen regelmäßig die Möglichkeit unsere Küche und unser Haus kennen zu lernen.

Für die ganz Neugierigen gibt es auf Google Stichwort „Parkhotel Tillmanns“ einen 360 Grad Rundgang durch unser gesamtes Haus – lernen Sie uns kennen...!

Über Ihre Kontaktaufnahme freut sich Ihr Gastgeber Team Anna Schneider und Benjamin Gillert.

Gemeinsam sorgen wir für das Rundum-Sorglos-Paket bei Ihrer Veranstaltung. Beratung, Planung, Durchführung und Betreuung – gerne sind wir Ihre Ansprechpartner – fordern Sie uns! Wir erfüllen alle kulinarischen Wünsche, Menü, Buffet, BBQ, Flying Dinner,



Picknick, Incentive – Events, Cocktailbar, Weinproben etc...



Kontakt:

Parkhotel Tillmanns
Hauptstraße 2
65346 Eltville

Tel.: 06 123 923 320

Fax: 06 123 923 366

info@parkhotel-tillmanns.de

Facebook: Parkhotel Tillmanns

Betriebsfeiern**Die steuerlichen Aspekte**

RHEINGAU. – Viele Arbeitgeber befinden sich derzeit in der Vorbereitung ihrer Weihnachtsfeier. Obwohl Betriebsfeiern im Interesse des Arbeitgebers stattfinden, gilt es jedoch ein paar Regeln zu beachten, damit die Betriebsfeier nicht plötzlich beim Mitarbeiter zu steuerpflichtigem Arbeitslohn führt.

Grundsätzlich kann ein Arbeitgeber bis zu zwei Betriebsfeiern im Jahr ausrichten, für die keine Steuern anfallen. Voraussetzung ist, dass der Freibetrag in Höhe von 110 Euro je Mitarbeiter nicht überschritten wird. Zum 1. Januar 2015 gab es eine Gesetzesänderung bezüglich der Betriebsfeiern. Bis zum 31.12.2014 galt eine sogenannte Freigrenze in Höhe von 110 Euro. Diese Freigrenze wurde ab dem 1. Januar 2015 durch einen Freibetrag ersetzt. Diese Änderung wurde von vielen Arbeitgebern begrüßt. Nach der „alten Regelung“ wurde eine Betriebsfeier voll steuerpflichtig, wenn die Freigrenze von 110 Euro überschritten war. Bei dem neuen Freibetrag ist nur der den Freibetrag übersteigende Anteil steuerpflichtig. Entfallen bei der Weihnachtsfeier beispielsweise Kosten in Höhe

von 120 Euro auf jeden Mitarbeiter, sind nur für den übersteigenden Anteil, hier also für 10 Euro, Steuern fällig. Richtet der Arbeitgeber in einem Jahr drei Betriebsfeiern aus, ist eine Betriebsfeier unabhängig von dem Überschreiten des Freibetrags steuerpflichtig. Jedoch hat der Arbeitgeber das Recht zu entscheiden, welche Betriebsfeier (also die mit den geringsten Kosten) die steuerpflichtige Betriebsfeier ist. Die Änderungen ab dem 1. Januar 2015 brachten jedoch nicht nur Erleichterungen mit sich. Für die Berechnung des Freibetrags sind ab diesem Jahr sämtliche für die Betriebsfeier anfallenden Kosten inklusive der Umsatzsteuer (!) zu berücksichtigen. Während früher nur die Kosten, die unmittelbar einem Mitarbeiter zu Gute kamen berücksichtigt wurden, wie, z. B. das Essen, müssen ab diesem Jahr zwingend alle Kosten, z. B. auch für die Raummiete, eine künstlerische Darbietung, den Eventplaner u. Ä. berücksichtigt werden. Darüber hinaus ist zu beachten, dass die Kosten, die auf Angehörige des Mitarbeiters entfallen, ebenfalls dem Mitarbeiter zuzurechnen sind. Entfallen z. B. auf jeden Teilnehmer einer Weih-



nachtsfeier Kosten in Höhe von 60 Euro und hat der Ehegatte des Mitarbeiters an der Veranstaltung teilgenommen, ist der Freibetrag für den Mitarbeiter um 10 Euro überschritten. Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass auch Geschenke, die im Rahmen und anlässlich einer Betriebsfeier überreicht werden, ggf. bei dem Freibetrag berücksichtigt werden müssen. Erhält beispielsweise jeder Mitarbeiter einen Blumenstrauß im Wert von 15 Euro, können für die Betriebsveranstaltung nur noch Kosten in Höhe von 95 Euro steuerfrei berücksichtigt werden. Wird der Freibetrag in Höhe von 110 Euro überschritten, ist der den Freibetrag übersteigende Teil grundsätzlich steuer- und sozialversicherungspflichtiger Arbeitslohn. Allerdings hat der Arbeitgeber die Möglichkeit, die Pauschalversteuerung in Anspruch zu nehmen. Bei der Pauschalversteuerung wird der den Freibetrag übersteigende Anteil mit 25% (zzgl. Solidaritätszuschlag und Kirchensteuer) pauschal versteuert. Sozialabgaben fallen bei der Pauschalversteuerung dann nicht an. Da der Arbeitgeber seine Mitarbeiter üblicherweise nicht mit einer Betriebsfeier „steuerlich belasten“ möchte, sollten die Aufwendungen für die Pauschalversteuerung dementsprechend budgetiert werden. Bei Fragen zu den steuerlichen Aspekten der eigenen Betriebsfeier, sollte man sich an einen Steuerberater wenden, der mit Sicherheit gerne weiterhilft. ♦

Timo Taiber
Diplom-Betriebswirt (BA)
Steuerberater



steuerBERATUNG GmbH

Timo Taiber

Diplom-Betriebswirt (BA)
Steuerberater
Hauptstraße 80
65375 Oestrich-Winkel

Tel.: +49 6723 / 62 91 3 - 0
Fax: +49 6723 / 62 91 3 - 99
info@ttsteuerberatung.de
www.ttsteuerberatung.de



 www.ttsteuerberatung.de/facebook
 www.ttsteuerberatung.de/twitter



Kurfürstliche Burg
Eltville
am Rhein



Die zwischen romantischem Rheinufer und idyllischer Altstadt gelegene Burg bietet den idealen Rahmen für Ihre standesamtliche oder Freie Trauung. Historische Räume, blühende Rosengärten und ein herrlicher Ausblick auf den Rhein machen Ihre Zeremonie und den anschließenden Sekt-Empfang zu einem unvergesslichen Erlebnis.



touristik@eltville.de
Telefon 06123 9098-0
www.eltville.de

Partyservice / Gastronomiebetreuung

Egal welche Feierlichkeiten,
für Ihr Event stehen wir Ihnen
mit Rat & Tat zur Seite.

Ihr Fleischerfachgeschäft in Geisenheim

**Worscht-
Zippel**

heiße Theke,
Fingerfood und
kleine Snacks



Winkeler Straße 59 (früher Metzgerei Dotzauer)
65366 Geisenheim · Telefon: 06722-9373280
Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr
Mittwoch und Samstag von 7.00 bis 13.00 Uhr

Alles für eine tolle Feier

Partyladen von Voss GmbH

WIESBADEN. – Mit seinem 1988 gegründeten Einzelunternehmen organisierte Helmut von Voss hauptsächlich Hochzeiten, Firmenfeiern und Betriebsausflüge. Im Laufe der Jahre konzentrierte er sich auf den Verleih von Veranstaltungsequipment und expandierte damit als Partyladen von Voss GmbH erfolgreich. Seit 2010 wird er von Sohn Christian tatkräftig unterstützt.

Heute zählen seit vielen Jahren überwiegend Dauerkunden wie Caterer, Gastronomen und Metzgereien aus dem Rhein-Main-Gebiet zum festen Kundenkreis. Aber auch viele Privatper-

sonen nutzen das umfangreiche Angebot des Equipmentverleihs. Das Dienstleistungsunternehmen legt Wert auf individuelle Beratung, Zuverlässigkeit und Flexibilität.

Auf die Wünsche des Kunden einzugehen, hat für das Team oberste



Priorität.

Ob für die Feier im kleinen Rahmen bis zum großen Event, das vielfältige Sortiment des Spezialisten bietet für jeden Anlass reichlich Auswahl, getreu nach dem Motto: „ Sie feiern – wir statten Sie aus “.

Dazu bietet man rund 100.000 Gläser-, Geschirr- und Besteckteile, Tischwäsche, eine große Aus-

wahl an exklusiven Gas- und Kohlegrills, Riesenpfannen, Festzeltgarnituren (auch 70 cm breite Tische), Stehtische, runde Tische, Polsterstühle, Kühlanhänger, Kühlschränke, Kühltruhen und Gefriertruhen, Partyzelte, Sonnenschirme, Zapfanlagen, Lackfolienverkauf – 80 Farben (Abgabe nur rollenweise) und noch vieles mehr.❖

FEIERN SIE!

Wir kümmern uns um die Details.



0611-69 44 71 **PARTYLADEN VON VOSS**

Wiesbadener Landstraße 100 65203 Wiesbaden

E-Mail: partyladen@t-online.de

Öffnungszeiten Montag-Freitag Jan-Apr 15:00-18:00 Uhr
Mai-Dez 9:00-18:00 Uhr

Öffnungszeiten Samstag 10:00-13:00 Uhr

FEIERN AUF SCHLOSS VOLLRADS – WILLKOMMEN IM RIESLING.

Wir finden, es gibt kaum etwas Schöneres, als Ihre Feier im Schloss – ob Hochzeit, Trauung, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier – zu einem ganz besonderen und persönlichen Erlebnis zu gestalten.

Seit einigen Jahren bietet das Herrenhaus von Schloss Vollrads drei wunderschöne Trauräume für eine standesamtliche Trauung. Einen anschließenden Empfang genießen Sie mit Ihren Gästen auf dem herrschaftlichen Balkon oder in unserem idyllischen Sophiengarten – natürlich mit einem Riesling Sekt von Schloss Vollrads.

Sie möchten eine große, ausgefallene und echte Schlosshochzeit? Kein Problem - bei dem historischen Rahmen, den unser Herrenhaus zu bieten hat.



Für Ihr leibliches Wohl sorgt das Gutsrestaurant-Team von Alexander Ehrgott. Bei allen Veranstaltungen schenken wir selbstverständlich die ausgezeichneten Weine von Schloss Vollrads aus. Darum heißt es bei uns auch jederzeit **Willkommen im Riesling.**

Seien Sie Gastgeber auf Schloss Vollrads!

Wir richten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen aus.



Oder doch lieber eine Hochzeitsparty mit direkter Verbindung zum Garten – dann bietet sich unser Gutsrestaurant idealerweise an.

Möglicherweise möchten Sie stilvoll ein Jubiläum im kleinen Kreis begehen? Dann sollten Sie im Ledertapetenzimmer aus dem 17. Jahrhundert speisen, einem Raum mit kunsthistorischer Bedeutung, dessen Wände mit luxuriöser Goldledertapete bekleidet sind.

Auch für kleine Empfänge, Weinproben mit Schlossführungen, Seminare oder Teamevents stehen wir mit unserer Kompetenz zu Ihrer Verfügung.

Veranstaltungsteam Schloss Vollrads

Sie erreichen uns sieben Tage die Woche unter:

T +49 6723 66 0 | E-Mail: info@schlossvollrads.com

WILLKOMMEN IM RIESLING.

Feiern ohne Stress

Waffeln zum gemeinsamen Schlemmen

RHEINGAU. (mg) – Um dem Festtagsstress an Weihnachten zu entfliehen, werden ruhige Momente mit der Familie besonders geschätzt. Speziell am Wochenende wird gerne ausgiebig gefrühstückt oder gebruncht. Insbesondere Waffeln eignen sich hervorragend, um mit seinen Liebsten zu Schlemmen. Mit dem richtigen Waffeleisen sind sie schnell und bequem zubereitet, sodass die gemeinsame Zeit ausgiebig auskosten werden kann.

Sterne und TV-Koch Peter Scharff hat exklusiv für den Design-Waffelautomaten WA 2107 aus der Gourmet-Serie von SEVERIN ein winterliches Rezept entwickelt, das kulinarische Abwechslung in die vorweihnachtliche Küche bringt: Wildkräuter-Waffeln mit Räucherlachs und Meerrettich-Hüttenquark. „Dieses Waffeleisen

eignet sich besonders zur Herstellung von extra dicken Waffeln und durch das moderne Design sieht es auch echt schick auf dem Esstisch aus“, weiß der Kräuterexperte Peter Scharff.

Ob zu Beginn der kalten Jahreszeit oder wenige Tage vor Weihnachten – Waffeln sind ideale Seenstreichler und sorgen dank einfacher Zubereitung für eine ordentliche Portion Entspannung. Um Abwechslung in die süße Waffelküche zu bringen, hat TV-Koch Peter Scharff exklusiv ein leckeres Rezept für Wildkräuter-Waffeln mit aromatischem Räucherlachs und pikantem Meerrettich-Hüttenquark kreiert. „Dass die Teigspeise sich ganz leicht in ein schmackhaftes deftiges Gericht umwandeln lässt, ist den meisten nicht bewusst – dabei sind den Rezeptkreationen fast

keine Grenzen gesetzt.“

Mit dem Waffeleisen aus der SEVERIN Gourmetserie werden die Waffeln bis zu 2 cm dick. „Da-

durch kann sich das Aroma der Kräuterwaffeln noch besser entfalten“, sagt der Star-Koch.❖

Rezept:

Wildkräuter-Waffeln mit Räucherlachs und Meerrettich-Hüttenquark (für ca. 12 Waffeln)

Zutaten:

450 g Buchweizenmehl
16 g Backpulver (1 Päckchen)
220 g Butter (Zimmertemperatur)
20 g feines Himalayasalz
6 Eier Größe L (Zimmertemperatur)
20 g Spinatpüree
450 ml Milch (lauwarm ca. 45 °C)
etwas feines Meersalz (naturbelassen)
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss frisch gerieben
30 g Wildkräutermischung getrocknet oder 90 g frische Wildkräuter ganz fein geschnitten
3 g getrocknetes Steinpilzpulver
40 g Zucker
12 Scheiben Räucherlachs
250 g Hüttenquark
150 g Tafelmeerrettich
Bunter Pfeffer aus grünem, schwarzen und rosa Pfefferbeeren
8 marktfrische Radieschen
etwas Oliven-Limonenöl
etwas frische Gartenkresse

Zubereitung:

Buchweizenmehl und Backpulver trocken mit einem Holzlöffel vermengen.

Butter und Eigelbe sollten Zimmertemperatur haben. Die 6 Eier trennen. Butter mit Salz mit Hilfe des Handrührgerätes (Rührbesen) schön weiß und schaumig rühren. Anschließend nach und nach die Eigelbe zugeben bis eine cremige Emulsion entsteht.

Nun das Handrührgerät auf eine kleinere Stufe stellen und abwechselnd in kleinen Schritten die Mehlmischung und die lauwarme Milch unterrühren. Die Masse mit dem Spinatpüree, den Wildkräutern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Steinpilzpulver würzen und abschmecken.

Das Handrührgerät reinigen und mit den Rührbesen das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Dafür zuerst das Handrührgerät auf kleinster Stufe einschalten und das Eiweiß schaumig schlagen. Nach einer Minute das erste Drittel des Zuckers hinzugeben und die Geschwindigkeit des Handrührgerätes um eine Stufe erhöhen. Nach weiteren 1–2 Minuten das zweite Drittel des Zuckers dazugeben. Das Handrührgerät wird auf ¾ Stufe hochgestellt. Nach einer weiteren Minute das restliche Drittel Zucker zugeben und bei voller Handrührgeschwindigkeit unterarbeiten. So lange weiterrühren bis ein matt glänzender stabiler Eischnee entstanden ist (wenn sich „Schneewölkchen“ bilden, dann wurde der Eischnee zu lange geschlagen).

Nun den fertigen Eischnee mit Hilfe des Handrührgerätes auf kleinster Stufe unter die Waffelmasse arbeiten. Eventuell die Masse nochmals nachschmecken.

Das Waffeleisen auf ca. 80 % der maximalen Leistung vorheizen. Grünes Licht zeigt an, dass die voreingestellt erwünschte Temperatur erreicht ist. Die Ober- und Unterseite des Waffeleisens nun mit etwas Butterschmalz oder mit Trennfettspray behandeln, damit die Waffeln nicht festkleben. Pro Waffel eine Teigmenge von ca. 8 cm Durchmesser (in etwa eine Kelle voll) in das Waffeleisen geben. Waffeleisen schließen. Erscheint grünes Licht sind die Waffeln fertig.

Den Räucherlachs und die Kräuterwaffeln auf den Tellern anrichten. Den Hüttenquark mit feinem Salz und Meerrettich pikant abschmecken und mit Hilfe eines nassen, heißen Suppenlöffels Nocken formen. Diese mittig zwischen Räucherlachs und Waffeln platzieren. Nun mit Radieschen, frischer Kresse und geschrotetem buntem Pfeffer garnieren und mit Oliven-Limonenöl vollenden.❖





Wir haben für jeden Anlass

den passenden Look

DAS
HERRENZIMMER
MANIKÜRE & PEDIKÜRE
est. 2016

Pediküre *All In* - 52,00€

Pediküre - 31,00€

Fussmassage - 21,00€

Maniküre *All In* - 47,00€

Maniküre - 31,00€

Schnelle Maniküre - 15,00€

Telefon 06722 4545
Grabenstraße 6
65385 Rüdesheim am Rhein

@dasherrenzimmer
facebook.com/dasherrenzimmer
www.ernstundernst.de

TRAPP & FRIENDS

Der Friseur im Rheingau

Salon Oestrich-Winkel

Hauptstr. 68 · 65375 Oestrich-Winkel · Tel. 0 67 23 / 60 12 17
Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag: 09:00 - 18:00 Uhr
Freitag: 08:00 - 18:00 Uhr · Samstag: 08:00 - 13:00 Uhr
Abendtermine nach Vereinbarung

Salon Rüdesheim Zentrum

Bleichstr. 2 a · 65385 Rüdesheim am Rhein · Tel. 0 67 22 / 93 72 520
Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag: 09:00 - 18:00 Uhr
Freitag: 08:00 - 18:00 Uhr · Samstag: 08:00 - 13:00 Uhr
Abendtermine nach Vereinbarung

Salon Rüdesheim Eibingen

Ludwig-Schneider-Str. 25 · 65385 Rüdesheim · Tel. 0 67 22 / 4 75 93
Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag: 09:00 - 18:00 Uhr
Freitag: 08:00 - 18:00 Uhr · Samstag: 08:00 - 13:00 Uhr
Abendtermine nach Vereinbarung

www.trapp-and-friends.de

Neu in der Trapp & Friends Familie



Anja Klar
Friseurmeisterin
in Eibingen



Michael Wendel
Friseurmeister
in Winkel



Jenni Feld
Jungstylistin
in Rüdesheim

20% auf alle Produkte
außer Elektroartikel

10% Mehrwert
auf jeden Gutschein

Aktion gültig bis 31.12.2017

Feiern & genießen

Spätburgunder und Riesling – Kuchen und Nudel

RHEINGAU. – Spätburgunder- und Riesling Nudel und eine Rotweinkuchenbackmischung so lässt sich Rheingauer Wein mal anders genießen, dachte sich die Rheingauer Weinwerbung bei der Entwicklung ihrer neuen Kulturland-Rheingau Produkte, die auch beim Feiern willkommen sind.

In Kooperation mit dem Bäcker Dries Rheingau wurde eine handwerkliche Rotweinkuchen Backmischung entwickelt, die im Weckglas bereits optisch ein Schmaus ist. Hinzugefügt werden muss neben Eiern und Butter nur noch der Wein, natürlich ein Spätburgunder aus dem Rheingau und schon gelingt jedem aus den sorgfältig ausgesuchten Zutaten ein saftiger Rheingauer Rotweinkuchen.

„Brot und Wein“ haben bei uns eine lange Tradition. Kuchen und Wein sind eine wunderbare Ergänzung. Frisch gebacken zu Hause mit unserer köstlichen Rotweinkuchenmischung – kombiniert mit einem feinen Rhein-

gauer Spätburgunder – ein Hochgenuss zu jedem Anlass“, schwärmt Bäcker Dries.

Im Nu ist mit der hochwertigen Backmischung und einer Flasche Rheingauer Spätburgunder vom Lieblingswinzer ein perfektes und attraktives Geschenk gezaubert.

„Wir wollten ein regionales Produkt entwickeln, das gut zu unseren Weinen passt, erklärt Geschäftsführerin Andrea Engelman. „Außerdem kann ein Glas Rotwein dann schon mal die Backzeit genussvoll überbrücken“, witzelt Engelman weiter. Mit einer Prise Zimt oder Lebkuchengewürz ist auch ganz schnell eine weihnachtliche Note dazu gezaubert.

Die Dinkel-Frischei-Weinbandnudel gibt es in den Varianten der Rheingauer Leitrebsorten Riesling und Spätburgunder.

Für die Verarbeitung wurde ein großer Anteil an Riesling bzw. Spätburgunder eingebracht und Dinkel gehört Dank Hildegard von Bingen in den Rheingau wie auch der Wein.



Kulturland-Rheingau Nudel



Kulturland-Rheingau Rotweinkuchen Backmischung

So schrieb schon Hildegard von Bingen: „Der Dinkel ist das beste Getreidekorn, es wirkt wärmend und fettend, ist hochwertig und gelinder als alle anderen Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Fleisch. Dinkel führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns. Wie immer zubereitet Dinkel gegessen wird, als Brot oder als eine andere Speise gekocht, ist er leicht verdaulich.“ Mit der Dinkel-Frischei-Weinbandnudel findet sich der Ge-

schmack des Rheingaus direkt auf dem Teller wieder. Auch optisch in den beiden Farbvarianten gelb und rot stellt die Nudel ein Highlight dar.

Beide Nudelvarianten sind daher die ideale Geschenkidee in Kombination mit dem Wein des Lieblingswinzers. Das Geschenk hat daher eine individuelle und regionale Note oder lässt sich auch nicht verschenkt in der heimischen Küche mit einem Glas Rheingauer Wein perfekt genießen. ❖

Anker lichten und Leinen los.

Exklusive Rheinfahrten durch das Unesco-Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal. Ein Erlebnis der besonderen Art, welches ihnen völlig neue Perspektiven eröffnet.

Die Rössler Linie, ein Familien-Unternehmen, bestehend nun schon in der 7. Generation, beförderte Anfang des 19. Jahrhunderts die Fahrgäste mit Holznachen im Fährbetrieb. Damals wurde noch gerudert, gesegelt oder die Boote wurden von Land aus mit Seilen gezogen. Heute machen die 3 zusammenarbeitenden Generationen den Charme der Rössler Linie aus. Die Rössler Linie befährt mit 4 Schiffen den romantischen Mittelrhein, wobei jedes der Schiffe seinen besonderen Reiz hat. Das Welterbeschiff, unsere MS "St.Nikolaus I", mit dem rustikalen Stil, ist besonders geeignet für Panoramafahrten ab 2-20 Personen. Die MS "Rheingau" ist der Klassiker, hier können sich 50-150 Personen einfach wohl fühlen. Für die Gäste eröffnet sich beim Betreten der MS "RheinStar" ein Schiff in Raum und Komfort mit ganz neuen regionalen Akzenten, dort können sich 30-400 Gäste wohl fühlen und die Fahrt genießen. Die MS "RheinDream" ist die Luxus-Klasse; hier wird jede Rheinfahrt zu einem unvergesslichen Erlebnis. Je nach Art der Veranstaltung eignet sich das Schiff für 25-190 Personen.

Mit der Rössler Linie können planmäßige Rheinfahrten im Sommer und im Winter unternommen werden. Die Klassiker im Sommer: Burgenrundfahrt & Loreleyrundfahrt, während der 1,5 -3,5 stündigen Schifffahrt auf dem schönsten Teil des Rheines sehen sie alte Burgen & Ruinen sowie idyllische Weinorte.

Das Sommerprogramm bietet noch Schwimmende Weinproben, Romantik-Tour, Rhein in Flammen, Natur-Exkursionen, Eventfahrten,.. an.

Im Winter wird es bei der Rössler Linie gemütlich, hier gibt es „Bugwellen & Märchenweihnacht“ – Advent auf dem romantischen Rhein mit Altdeutscher Weihnacht wie zur Rheinromantik. Dabei können sie selbstgebackenen Kuchen, heiße Waffeln und Leckereien aus der regionalen Bordküche genießen.

Bei der Silvesterparty auf dem Schiff können sie mit der Familie Rössler persönlich auf das neue Jahr anstoßen. Dann kommt das Neujahrskonzert und das Comedyschiff.

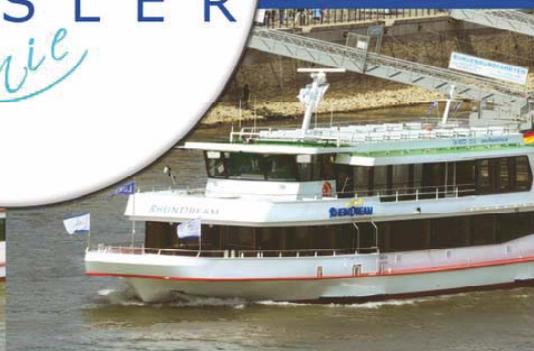
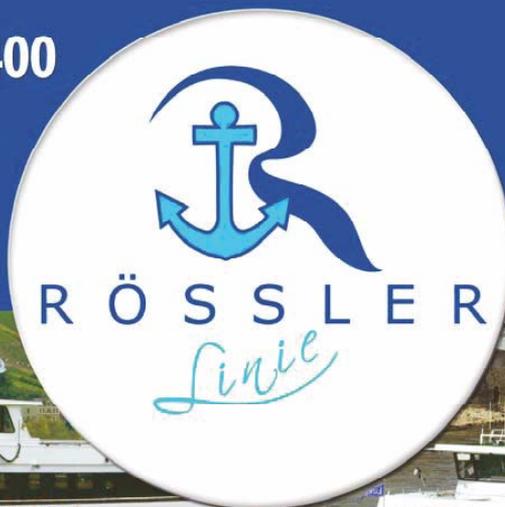
Mit einem vielfältigen Angebot bietet die Rössler Linie für jeden die richtige Eventlocation; Kongress, Tagung, Seminar, Hochzeit, Jubiläum, Ausstellung, Präsentation, Geburtstag,...

Chartern sie ihr eigenes Schiff- lassen sie den Tag zu einem Erlebnis werden!

Modernste Projektionsgeräte, Videokameras und andere technische Hilfsmittel lassen sich auf unseren Schiffen installieren. Gruppenarbeiten, Workshops und Präsentationen jeder Art sind denkbar. Das passende Rahmenprogramm mit Animatoren, Dekorationen ect. kann bei der Rössler Linie direkt mitgebucht werden. Was die Gastlichkeit anbelangt, ist der Gast bei der Rössler Linie in professionellen Händen.

Ihre Eventlocation

für 2 bis 400
Personen



Mieten Sie Ihr Schiff !

- Familienfeier
- Geburtstagsparty
- Firmenevent
- Tagung
- Weihnachtsfeier
- Hochzeit & Trauung



Rössler Linie GmbH & Co.KG

65385 Rudesheim am Rhein · Lorcher Straße 34

Telefon: 06722 2353

E-Mail: info@roesslerlinie.de

www.roesslerlinie.de

RISTORANTE · PIZZERIA

Portofino

Pizza wie in Italien

In der Pizzeria Portofino am Rüdeshheimer Markt gibt es kulinarischen Italienurlaub vor der Haustür

Einen kulinarischen Italienurlaub direkt vor der Haustür, das gibt es in der Pizzeria am Rüdeshheimer Marktplatz: Singh Manjit und Singh Makhan, beide gelernte Gastronomen, haben sich hier einen Lebenstraum erfüllt und gemeinsam das Restaurant „Portofino“ eröffnet. Dabei ist für „Jimmy“ und „Happy“, wie die beiden gebürtigen Inder genannt werden, der Name Programm, denn bei „Portofino“ werden nur echt original italienische Pizza, Pasta und Spezialitäten zubereitet. So sind zum Beispiel Parpadelle Octopus oder Rumpsteak Taglihta zwei der vielfältigen Spezialitäten des Hauses. Dazu gibt es mehr als 20 verschiedene Pizzen und mehr als ein Dutzend Pastagerichte. Frischer Fisch gehört ebenfalls zu den besonderen Angeboten und je nach Jahreszeit auch Spezialitäten wie Rucicola-Salat mit gebratenen, frischen Pilzen oder Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust. Köstliche Anitpasti, bunte Salate und hausgemachte Desserts und Kaffee-Variationen bietet die Karte natürlich auch, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Bier vom Fass und eine Weinkarte mit feinsten italienischen Rot- und Weißweinen wie Amerone della Valpolicciella, aber auch mit Rheingauer Weinen aus so renommierten Weingütern wie dem Rüdeshheimer Weinhaus Leitz runden das Angebot ab.

„Wir haben schon immer davon geträumt, in Rüdeshheim eine Pizzeria zu eröffnen“ erzählen Jimmy und Happy, die seit 1999 hier leben. Vor vier Jahren hatten sie ihre erste eigene Pizzeria in Rheinböllen eröffnet, danach folgte 2015 ein zweites Haus in Rheinböllen mit indischen Spezialitäten. Und dann erfüllte sich der Traum von der Pizzeria in Rüdeshheim. Direkt am Markt kann man im Sommer im Außenbereich das italienische Flair genießen und Urlaubsstimmung tanken. Der schön gestaltete Innenraum mit einem großen Bild der italienischen Stadt Portofino bietet rund 75 Plätze – und eignet sich bestens zur Durchführung von Hochzeiten, Weihnachts-, Geburtstags- und auch Firmenfeiern, auf Wunsch selbstverständlich auch als „Geschlossene Gesellschaft“.

Jimmy, Happy und ihr fünfköpfiges Team in Küche und Service haben für die Wünsche ihrer großen und kleinen Kunden immer ein offenes Ohr und die Preise sind sehr familienfreundlich. Geöffnet ist die Pizzeria am Markt täglich von 11 bis 23 Uhr. Außerdem kann man alle Speisen bei eigener Abholung auch für außer Haus bestellen, Telefon 06722/ 4967500 und 4967501.



Hochzeiten, Weihnachts-, Geburtstags- und auch Firmenfeiern, auf Wunsch auch als „Geschlossene Gesellschaft“ für bis zu 75 Personen.

Markt 11 · 65385 Rüdeshheim am Rhein

Telefon 06722/4967500 · Fax 06722/4967501 · restaurantportofino@yahoo.com

Inhaber: Fam. Singh

Öffnungszeiten: Täglich 11.00 bis 23.00 Uhr · Kein Ruhetag