



## Bio-Sekt aus dem Rheingau

Seit 2011 ist das Weingut Mohr in Lorch am Rhein biozertifiziert. Die Erzeugnisse von Inhaber Jochen Neher sind zudem vegan, bis hin zur Ausstattung (Etiketten mit tierproduktfreiem Kleber). Gut sind sie auch, besonders gut sind die Sekte. Der Riesling-Sekt brut lag neun Monate auf der Hefe, bei der Dosage hat Neher mit Auslese und Eiswein gearbeitet. Der Sekt hat eine schöne dunkelgoldene Farbe und die rieslingtypischen Noten von Pfirsich und Aprikose, dazu ein paar kräftige, räucherartige. Die Kunst des Sektmachens ist das Ausbalancieren von Zucker- und Säuregehalt, hier ist das so gelungen, dass der Wein rund wirkt, aber nicht vordergründig, ein straffer Alleskönner für die Festtage (18,50 Euro über [www.weingut.mohr.de](http://www.weingut.mohr.de)).

## Feine Frische aus Rheinhessen

Nirgendwo wird mehr Schaumwein getrunken als hierzulande, sagt das Deutsche Weininstitut in Mainz. 285 Millionen Liter seien 2018 abgesetzt worden. Dazu haben Industrieprodukte viel und Winzersekte wenig beigetragen. Das sollte anders werden. Ein Weg zu diesem Ziel führt über das rheinhessische Osthofen, zu der Sektmanufaktur Strauch, auch ein biozertifizierter Betrieb. Einstiegsprodukt ist der Riesling brut, für den der Grundwein im Edelstahl ausgebaut wird und zehn Monate auf der Hefe liegt. Ergebnis ist ein Sekt mit deutlicher Mineralität und harmonischer Säure-Zucker-Balance (13,90 Euro über [www.strauch-sektmanufaktur.de](http://www.strauch-sektmanufaktur.de), 14,98 Euro im Frankfurter Frischeparadies, Lärchenstraße 101) Auch top: der Brut Nature aus 100 Prozent Weißburgunder.



# Prost auf ein schönes Fest

Advent, Weihnachten, Silvester. Korken knallen, Gläser klirren, Zeit zum Anstoßen. Ein paar Vorschläge für Schaumweinfreunde, mit Produkten aus der Region, aber nicht nur. Und für Sektverächter eine andere Empfehlung.

Von Jacqueline Vogt



## Prickelndes aus guten Birnen

Unter Leuten, die gerne Säfte und Obstweine trinken, hat die Manufaktur Jörg Geiger in Schlatt einen phantastischen Ruf, zu Recht. Unter Geigers alkoholischen Getränken ragt der Birnenschaumwein heraus. Dafür wird Saft von Champagner-Bratbirnen im Edelstahlkasko kalt vergoren. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt. Die Birnenweine bleiben bis zu 15 Monate auf der Hefe, sie werden dadurch komplex, bekommen eine nussige Note. Für das Warenhaus Manufactum hat Geiger eine Cuvée brut abgefüllt, die trotz eines Alkoholgehalts von nur 8,5 Volumenprozent einen straffen Körper hat, dabei leicht und anregend ist. Sie schmeckt als Aperitif, solo oder zu hellem Fleisch, auch zu Fisch mit einer Beurre blanc (24 Euro über [www.manufactum.de](http://www.manufactum.de)).

## Gewürzmüllers Spitzen-Gin

Unter den vielen Gins, die den Spirituosen-Markt fluten, stechen wenige hervor, dieser schon: „Gingo“ hat Ingo Holland, der Gewürzproduzent aus Klingenberg am Main, ein Produkt genannt, das er in Zusammenarbeit mit Schweizer Spirituosenexperten entworfen hat. Masterblender war René Zimmermann von „Schnaps.ch“, gebrannt hat den Gin, der ohne Zitrusnoten auskommt. Oliver Matter im Berner Seenland. „Gingo“ ist kräftig, sehr aromatisch, er hat Wucht, die aber nicht ins Sprittige abgleitet. Er riecht etwas nach Vanille, schmeckt erst voluminös mit einem pfeffrigen Ton unter den deutlichen Lorbeer- und Wacholderdüften, wird dann weich und rund. Perfekt mit einem Fever-Tree-Naturally Light, zum Beispiel (500ml für 39,95 Euro über [www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)).



## Ohne Alkohol? Geht auch

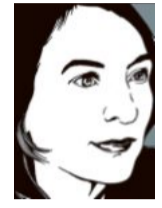
Immer größer wird das Angebot an nichtalkoholischen Getränken jenseits von Cola und Bionade, in den Restaurants, im Handel. Als Aperitif steht oft Fruchtsäfte zur Wahl, vieles ist dann recht saftig. Anders die Pomp Grande Cuvée 0,0 feinerb, ein zu 100 Prozent alkoholfreies Getränk. Der Basisgeschmack der Grande Cuvée ist Gurke, hinzu kommen die ätherischen Noten von Gewürzen wie Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Koriander und Kubebenpfeffer, das Ganze hat eine ganz leichte Bitternote und eine feine Perlage. Wer beim Prickelnden eine Hand zum deutlich fruchtartigen hat, für den ist dieses Getränk wahrscheinlich nicht das Richtige. Wer es ein bisschen herb und kräuterig mag, kann damit viel Spaß haben (10,80 Euro über [www.drboehls.de](http://www.drboehls.de)).



## GESCHMACKSACHE

### Edel einfach, einfach gut

VON JACQUELINE VOGT



Aus einem Ausflugslokal, das lange leer stand, wird ein elegantes Gasthaus. Eine solche Verwandlung hat der Gastronom Günter Gollner im Wiesbadener Goldsteinal erreicht, im ehemaligen Schützenhaus dort. Es heißt nun „Das Goldstein“ und ist ein großzügiges und wie ein Schöner-Wohnen-Jagdhaus eingerichtetes Restaurant mit großer Terrasse. Das weitläufige Lokal ist trotz seiner Dimension gemütlich, weil es intelligent möbliert ist mit zum Teil hochlehnigen Bänken, die Nischen schaffen, wo eigentlich keine sind.

Hausherr Günter Gollner ist ein freundlicher Typ, konversationsgestalt und fähig, für seine sehr unterschiedliche Klientel variierende Ansprachen zu finden. Das „Goldstein“ hat vielleicht nicht gerade das, was man klassisch als gemischtes Publikum bezeichnen kann. Es deckt aber die Spanne ab zwischen eher zurückhaltender Bürgerlichkeit und einer Art der Zurschaustellung von Wohlstand, wie sie für Wiesbaden nicht untypisch ist. In dieser Stadt sieht man sehr viele Frauen jeden Alters in Pelzmänteln, und im „Goldstein“ hängen etliche dieser Kleidungsstücke in der Garderobe.

Auf der Speisekarte stehen viele Fleischgerichte, die mit unterschiedlichen Akzenten zubereitet sind, von hausfräulichen Sonntagsküchen-Stil (Tafelspitz vom Charolais-Ochsen) bis zur High-End-Steakhaus-Variante (Entrecôte double aus dem Beefe). Dazu gibt es Fisch, etliches mit asiatischen Akzenten, anderes mit österreichischen. Gut auch, dass ein paar vegetarische Gerichte im Angebot sind. Sie leben von Aromen und Harmonie, das pochierte Ei mit Rahmspinat und Morcheln zum Beispiel, oder der Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Meerrettich-Schaum.

Wie souverän die Küche eine Fokussierung aufs Produkt meistert, zeigt die Kürbissuppe, die mit steierischem Kürbiskernöl veredelt ist zu einer zurückhaltend-gelessenen Speise, deren Ausdruck sich mit jedem Löffel addiert, den man von ihr nimmt. Stammgäste schwören aufs Backendl, unbedingt probieren sollte man aber vor allem das Wiener Schnitzel vom Biokalb: dünnes, saftiges Fleisch, dessen Geschmack einem im Gedächtnis bleibt, in einer golden-wolkigen Panade, mit feinen, krossen Bratkartoffeln: eines der besten Wiener Schnitzel im Umkreis vieler Kilometer (Hauptgericht bis etwa 40 Euro). Gute Desserts, üppige Weinauswahl von fair kalkulierten Tropfen aus der Region bis zu großen Label-Weinen. Fazit: Ein Ort zum Wiederkommen.

„Das Goldstein“, Goldsteinal 50 in Wiesbaden. Telefon: 06 11/54 11 87. Öffnungszeiten: mittwochs bis sonntags von 11 bis 14 Uhr und von 18 Uhr an. Montag und Dienstag Ruhetage.

## Glühwein im Schoppenhof

jv. FRANKFURT. Alle Jahre wieder am dritten Advent richtet das Hotel Kempinski Frankfurt einen Weihnachtsmarkt im sogenannten Schoppenhof des Gebäudeensembles aus. Mehr als 20 Buden bieten Spielzeug, Weihnachtsschmuck, Mützen, Schals und Essen an, von dem das meiste von Köchen des Hotels zubereitet wird. Die Patisserie steuert Plätzchen, Kuchen und Stollen bei. Außerdem wird eine Tombola veranstaltet, und es besteht die Möglichkeit, an Führungen durch das Hotel teilzunehmen. Der Eintritt zum Weihnachtsmarkt ist frei, Tombola-Lose kosten drei Euro. Einen Teil der Einnahmen spendet das Haus an die Kinderhilfestiftung Frankfurt (12 bis 18 Uhr, Graf-zu-Ysenburg-und-Büdingen-Platz 1 in Neu-Isenburg).

## Neues Essen am Main

Das Restaurant „Seven Swans“ macht Schluss: Im Dezember 2020 soll das Lokal schließen, bis dahin will das Team mit Formen und Ausdruck experimentieren.

jv. FRANKFURT. Alles bleibt anders. Dieses Motto hat sich das Restaurant „Seven Swans“ vor einiger Zeit gegeben, es passt zu der neuesten Ankündigung aus dem Lokal in einem handtuchschmalen Haus am Mainufer. Ende nächsten Jahres werde es schließen, heißt es in einem Newsletter, den das Restaurant an seine Kunden verschickt. Ob der Betrieb dann wirklich eingestellt werde oder in anderer Form am selben Ort oder woanders weitergeführt, stehe noch nicht fest, sagt Restaurantleiterin Chris Weinbeck.

Von Januar bis Dezember 2020 werde in dem Lokal, das eines von nur drei vegetarischen Restaurants in Deutschland mit einem Michelin-Stern ist und neuerdings vegan kocht, ganz anders gearbeitet werden als bisher. „Die Gefahr, ein gefälliges, festgefahreneres Produkt als Resultat externer

Erwartungen zu werden, ist zu hoch“, hieß es in der Kundenmitteilung, die auch auf Facebook gepostet wurde, und: „Es ist Zeit für einen ersten, kleinen Schritt gegen herrschende Missstände in der Gastronomie, vom Burn-out unter Köchen, bis hin zu großer Macht von Kritikern und Bewertungsplattformen.“

Küchenchef im „Seven Swans“ ist seit März 2018 Ricky Saward. Er folgte Jan Hoffmann nach, der für das Restaurant den Michelin-Stern erstmals erkorcht hatte und nach längerer Pause heute im „Weingarten“ in Frankfurt-Bockenheim arbeitet. Saward wolle in Zukunft auch Gastgeber sein, sagt seine Kollegin Weinbeck, und nicht die meiste Zeit ohne Kontakt zu den Besuchern in der Küche verbringen. Auch wolle das ganze Team weg von starren Menüs und stattdessen kulinarischen Überraschungen Raum geben. Das zu Ende gehende Jahr sei für alle Beteiligten sehr anstrengend gewesen. „Wir wollen uns wieder mehr Raum schaffen, um unsere Arbeit mit Begeisterung zu machen.“ In den vergangenen Monaten hatten die Mitarbeiter des „Seven Swans“ den Aufbau der Gastronomie mit dem ebenfalls vegetarischen Restaurant „Leuchtender“ in dem neuen Hotel Lindley Lindenberg im Frankfurter Ostend organisiert und verantwortet. Das Hotel hat denselben Besitzer wie das „Seven Swans“.

## STELLEN

### BAUSTOLZ EIN HAUS. EIN PREIS.

# BAUSTOLZ - der Discounter der Immobilienbranche.

Unsere Hausordnung: bis zu 20 % unterm Marktpreis.

Aufgrund unseres Wachstums in den Top 5 Metropolregionen Deutschlands suchen wir aktuell

**REGIONALLEITER (m/w/d) in Vollzeit**

**PROJEKTENTWICKLER (m/w/d) in Vollzeit**

**JUNIOR-PROJEKTENTWICKLER (m/w/d) in Vollzeit**

Bis zu 20% unter vergleichbaren Marktpreisen - dank perfekter Planung, innovativer Standardisierung und der Konzentration auf wenige Eigenheimtypen. Trotz unschlagbar günstigen Konditionen müssen unsere Kunden nicht auf Design, Ausstattung und Qualität verzichten. Dabei realisieren wir Projekte deutschlandweit, fokussiert auf Standorte mit hoher Lebensqualität, sozialer Infrastruktur und guter Verkehrsanbindung.

Die Projektentwicklung ist essentiell für unseren Unternehmenserfolg und garantiert vom Grundstückseinkauf bis zur Baugenehmigung ein breit gefächertes Aufgabengebiet. Die eigenverantwortliche Analyse der Zielmärkte und die Akquisition von geeigneten Grundstücken gehören zum Tagesgeschäft. Ein solides Netzwerk ist dabei ausschlaggebend. Das eigenverantwortliche und geschickte Führen von Verhandlungen mit Grundstücksanbietern, Behörden wie auch Partnerunternehmen ist zudem selbstverständlich.

Neben einem interessanten und herausfordernden Tätigkeitsgebiet können Sie mit einer leistungsorientierten Vergütung, einem Dienstwagen und überdurchschnittlichen Weiterbildungsmöglichkeiten rechnen. Bei uns herrscht ein familiäres Betriebsklima mit flachen Hierarchien, welches Ihnen eigenverantwortliches Arbeiten und schnelle Entscheidungswege garantieren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich unter [baustolz.de/jobs](http://baustolz.de/jobs) oder per Mail an [bewerber@strenger.de](mailto:bewerber@strenger.de)

Hessischer Verwaltungsschulverband  
Verwaltungsseminar Frankfurt

Zur Unterstützung unseres Teams am Verwaltungsseminar Frankfurt suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

**eine/n stv. Verwaltungsleiter/in / Sachbearbeiter/in für den Bereich Langzeitfortbildung**

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Stelle mit 100 % der regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit. Die Vergütung erfolgt nach Entgeltgruppe 9b des TVöD.

Haben Sie Interesse? Alle weiteren Informationen finden Sie unter [www.hsv.de/karriere](http://www.hsv.de/karriere)  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

RMM | RheinMain.Media

Designmöbelhersteller mit Lager in Ffm-Hausen sucht zum 01.03.2020

**Lagermitarbeiter (m/w)** zum Kommissionieren und Verpacken (Teilzeit, freiberuflich).

Voraussetzungen: handwerkliche Fähigkeiten, selbständiges Arbeiten.

**Auslieferungsfahrer (m/w)** für Lieferfahrten an unsere Möbelhändler (Teilzeit/Minijob).

Voraussetzungen: Führerschein B, flexibel, zuverlässig, mit Fahrpraxis (Sprinter vorhanden).

Wir bieten einen interessanten, sicheren Arbeitsplatz bei guter Bezahlung.

FORMVORRAT GmbH & Co. KG  
Kurfürstenstraße 3-5  
60486 Ffm - Tel. 069-97097139  
E-Mail: [info@formvorrat.net](mailto:info@formvorrat.net)

**Stellenmarkt**

Der erste Schritt zum Erfolg ist oft eine Anzeige. Mit einer Stellenanzeige in den RMM-Titeln erreichen Sie viele Menschen mit guter Bildung und Ausbildung. Die richtige Zielgruppe für Ihre Anzeige.

Auskünfte und Beratung:  
Telefon (069) 75 01-33 36  
[www.rmm.de/kontakt](http://www.rmm.de/kontakt)

## Werden auch Sie zum Helfer.

German Doctors e.V. | Löbestr. 1a | 53173 Bonn  
Spendenkonto  
IBAN DE12 5206 0410 0004 8888 80  
BIC GENODEF1E1K1  
[www.german-doctors.de](http://www.german-doctors.de) | [info@german-doctors.de](mailto:info@german-doctors.de)



## REISE

**Der weltbekannte Tegernsee ruft!**  
Zur absoluten Wintersaison Januar 2020 in Bad Wiessee am weltbekanntesten Tegernsee (1700 - 1800 m) Herzstück der oberbayerischen Alpen.  
Heimat der Prominenz aus der ganzen Welt

vom 05. Jan. - 12. Jan. 20 für **sensationelle € 427,-** p. Person  
vom 12. Jan. - 02. Feb. 20 für **nur € 462,-** p. Person / 7 Übern.

**Inkl. Halbpension** mit täglichem großem Salatabbuffet & Sektfrühstücksbuffet, 1x Cocktailempfang mit Galabuffet, 1x Candlelight-Dinner, 1x Frühstücken mit Weißwurst & 1/2 Freibier, 1x Gourmetfrühstück mit Lachs & Champagner, 1x Teestunde mit Kuchenbuffet, 1x Zitrusabend, Hallenbad, Sauna und Dampfbadbenutzung.

Exklusive Zimmer mit **absolutem Höchstkomfort**. Direkt am Jachthafen, und Winterwanderwegen, super Skialpin und Langlauf. **Limitiertes Schnupperangebot** - schnell buchen!

Hotel **Alpenhof**  
Anton-von-Rieppel-Straße 26 · 83707 Bad Wiessee  
Telefon 0 80 22 / 86 01 - 0 · Fax 0 80 22 / 86 01 - 40  
[www.alpenhof-tegernsee.de](http://www.alpenhof-tegernsee.de) · [info@alpenhof-tegernsee.de](mailto:info@alpenhof-tegernsee.de)

Laut Areal Schlummertiers 2020 bestes 4-Sterne Hotel in Bad Wiessee/Tegernsee

