

Wein, Brände und Kräuter

Kulinarische Wanderungen und Menüs im Rheingau

(rpt) In der Weinbergslandschaft von Rüdesheim und Assmannshausen am Rhein duftet es schon im zeitigen Frühjahr nach frischen Kräutern. Sie gehört mit viel Sonnenschein zu den wärmsten Regionen Deutschlands. Bärlauch, Gundermann, Hirtentäschel, Holunder, Löwenzahn und Barbarakraut sind zum Beispiel die Zutaten für die Küche der Assmannshäuser Kräuterwirte. Sie laden vom 6. April bis 27. Oktober zu kulinarischen Spaziergängen ein und servieren ein Menü aus heimischen Wildkräutern. Die Teilnahme kostet 39 Euro. Ein besonderer Termin ist die kulinarische Kräuterwanderung am 27. April. Auf einem Spaziergang durch Wald und Weinberge lernen die Gäste die Vielfalt der Wildkräuter kennen, haben traumhafte Ausblicke ins Rheintal sowie auf die berühmte Rotweinlage „Höllenberg“ und genießen ein frisches Vier-Gang-Menü im Weinberg mit Neunkräutersüppchen mit gebackenen Weinbergschnecken-Krapfen, Brennessel-Giersch-Tarte mit in Asche gebeiztem Lachs und Sauerklee-Mayonnaise, Weiderind im Wiesenheu gegart, Rhabarber-Crumble mit Topfenmousse und Waldmeister-Eis. Zu jedem Gang gibt es den passenden Wein aus dem Rheingau. Die Tour beginnt um 11 Uhr an der Pfarrkirche in Assmannshausen und endet gegen 17 Uhr in Rüdesheim. Die Tickets kosten 59 Euro.

Der Geist des Weines steht im Mittelpunkt der zwei Mal im Monat von April bis Dezember angebotenen Führungen durch das traditionsreiche Haus Asbach unter dem Motto „Mythos Asbach“. Gründer Hugo Asbach begann 1892 aus hochwertigen Weindestillaten einen Weinbrand herzustellen, der bis heute weltweit gern getrunken wird. Eine Asbach-Erfindung ist der Rüdeshheimer Kaffee, der eine Spezialität in den Restaurants und Cafés des Ortes ist: Asbach-Uralt wird mit Würfelzucker erwärmt und flambiert. Anschließend wird starker Kaffee dazugegeben, mit einer Sahnehaube bedeckt. Für die hohe Qualität der Asbach-Produkte spricht der einzigartige Herstellungsprozess, der bei der Führung und in einem unterhaltsamen Film vorgestellt wird. Die Führung mit Verkostung von zwei Bränden und einem Likör kostet pro Person 15 Euro und startet um 10 Uhr am Asbach Besucher Center in der Ingelheimer Straße in Rüdesheim.

Am Niederwald lädt die Niederwaldgastronomie im Besucherzentrum zu kulinarischen Weinproben am 26. April und 17. Mai von 19 bis 23 Uhr ein. Für 75 Euro erwartet die Besucher ein Aperitif, ein Vier-Gang-Menü, Wein, Wasser und Kaffee.

Anmeldungen und Buchungen der Veranstaltungen sind über www.shop-ruedesheim.de, den Webshop der Rüdesheim Tourist AG, und telefonisch möglich.

**Info: Rüdesheim Tourist AG, Rheinstraße 29a, 65385 Rüdesheim am Rhein,
Tel.: +49 (0)6722/90615-0, Fax: +49 (0)6722/90615-99,
[touristinfo\(at\)ruedesheim.de](mailto:touristinfo(at)ruedesheim.de), www.ruedesheim.de**