

Moderner Rheingau: Die besten Weinbars und Vinotheken

11. Oktober 2018

Wer glaubt, dass der Rheingau in Tradition erstarrt ist, war schon länger nicht mehr dort. Die berühmte Weinregion ist eine Wundertüte mit vielen Überraschungen. Zu den Straußwirtschaften gesellen sich immer mehr Weinbars und Vinotheken moderner Prägung hinzu. Der Spundekäs bestimmt längst nicht mehr den Speiseplan und wird von einer Crossover- Küche ergänzt.

Viele Weingüter erzeugen mehr schlanke und leicht trinkbare Weine für ein junges Publikum. Man findet Exotisches wie ein Weingut mit orientalischer Küche, den einzigen türkischen Sommelier Deutschlands und ein japanisches Lokal direkt am Bahnhofsgleis.

Rheingau exotisch

Der Rheingau kann ganz schön exotisch sein. **Jochen Neher** betreibt ökologischen Weinbau, dem gute, saftige und straffe Rieslinge entwachsen. Oft werden sie von einer aparten Pfirsichnote begleitet. In der Straußwirtschaft führt seine Frau **Saynur Sonkaya** das Regiment, die aus orientalischen und mediterranen Zutaten gerne Meze, eine prickelnde Vorspeisenpalette zaubert. „Das komplexe Spiel von Aromen ist meine Welt.

Ich vereine genussvoll das Morgen- und Abendland zu Tausend & einem Geschmack.“ Granatäpfel, Minze, Pistazien, Sesam, Schwarzkümmel, Sumak, Tahin und Zimt bestimmen den Speiseplan, Spundekäs mit Paprikapulver sucht man vergeblich. Sanyurs Lieblingsgerichte von der Schwarzmeerküste und anderes mehr kann man auch bei verschiedenen Kochkursen erleben, zu denen es natürlich auch die Mohr-Weine und -Sekte gibt.