

STIEL & STÄNGEL – GESCHMACK INSIDE!



14.

Kulinarisch-Historische **MÜHLENWANDERUNG**

von Slow Food Rheingau
am Sonntag, 1. März 2020



Slow Food®
Rheingau

14. Kulinarisch-Historische Mühlenwanderung

Seite 2



Zum 14. Mal bietet SLOW FOOD Rheingau die Kulinarisch-Historische Mühlenwanderung entlang des Elsterbachs an. Zweimal im Jahr – immer Frühjahr & Herbst – können Gäste an der genüsslichen Tour teilnehmen. Die diesjährige Frühjahrstour findet am Sonntag, den 01. März, statt und bietet den Teilnehmern nicht nur Einblicke in das Leben der Mühlenbesitzer, sondern stellt auch ganz nebenbei regionale Erzeuger und deren Produkte vor. So „erwandert“ sich der Besucher Philosophie und Ziele von SLOW FOOD... in Kombination mit praktischen Verkostungen, die auch gleich vor Ort mit der Leiterin des Conviviums Wiesbaden/Rheingau, Marion Thomas-Nüssler, vertieft werden können.

Das Motto der Frühjahrstour „Stiel & Stängel – Geschmack inside!“, ist wie immer der geschmackliche Faden des Programms! Zum Aufwärmen serviert Birgit Hüttner in der Ankermühle einen klassischen Rheingauer Rieslingsekt brut. Noch mit feinem Geschmack auf der Zunge kann es dann losgehen und die Gruppe passiert



Sektempfang bei der Ankermühle



Slow Food®
Rheingau

14. Kulinarisch-Historische Mühlenwanderung

Seite 3

die alte Klause auf dem Weg zur zweiten Mühle, der Schamari-Mühle in Johannisberg. In der urgemütlichen Stube des Hauses werden mit Dr. Peter Reck dann zwei geschmacklich sehr unterschiedliche Weine verkostet. Als kulinarische Begleitung gibt's dazu Focaccia mit Petersilienstielen und Petersilien-Pesto. Anschließend führt der Weg wieder bergauf in die Weinberge am ehemaligen Kloster Johannisberg weit ins Tal Richtung Reussche Mühle. Bei den Eigentümern Familie Börner kann man sich nun bei Lamm von den eigenen Waldschafen in Kombination mit Stangensellerie schon für den weiteren Verlauf der Tour rüsten. Weiter geht's dann zur Ostermühle. Karl Daniel lädt in seinen urigen Weinkeller ein. Dieser gibt neben der Historie zur Mühle zwei seiner Weine zum Besten – herzlich begleitet von einer Lauchquiche mit Schnittlauch-Dip. Ein weiteres Mal führt der Weg wieder aus dem Tal nach oben, wo der weite Blick zum Rochusberg in Rheinhessen und zum Kloster St. Hildegard die Mühen belohnt. Nächste Station ist nach 3 km Wanderung die Elstermühle, heute ein Obstbaubetrieb. Was Olaf Fischer alles aus seinem Obst destilliert ist wirklich bemerkenswert. Die gehaltvollen Schnäpse werden gepaart mit Kompott von Randenstielen ...



Waldschafte bei der Reussischen Mühle





Slow Food®
Rheingau

14. Kulinarisch-Historische Mühlenwanderung

Seite 4

ein überraschend geschmackliches Duo! Als letzte Station besuchen wir das Weingut Johannishof, welches zweierlei Riesling kredenzt. Beide kommen in Begleitung von Käse vom Rheingauer Käseaffineur. Danach klingt die ca. 8 km lange Tour bei der Ankermühle an der wärmenden Feuerschale aus, die mit Wingertsknorzen angefeuert wird. Und wer dann nochmal über die Tour nachsinnen will... gerne bei einem Gläschen Riesling.

 Start der Veranstaltung am 1.03.2020 ist um 12.00 Uhr bei der Ankermühle in Winkel. Hier endet die Wanderung gegen 17.30 Uhr.

 Die Teilnahmegebühr für die Wanderung beträgt 42 € inklusive Getränke und Kostproben. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich unter **rheingau@slowfood.de**. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.



Das Orga-Team: Birgit Hüttner, Marion Thomas-Nüssler, Maren Gutberlet



Slow Food®
Rheingau

14. Kulinarisch-Historische Mühlenwanderung

Seite 5



ANFAHRT

Ab dem Wiesbadener Kreuz auf der A66 in Richtung Rüdeshheim. Die A66 geht bei Eltville in die B42 über. Hinter Hattenheim die Ausfahrt Winkel-West Richtung Schloss Johannisberg/Vollrads in die Goethestraße nehmen. Gleich wieder links auf die Hauptstraße einbiegen. Nach 200 m rechts in den Kapperweg (Beschilderung „Weingut Ankermühle“) fahren und dem Straßenverlauf folgen. Am Ende des Kapperweges liegt die Ankermühle, unterhalb von Schloss Johannisberg in den Weinbergen.

Impressum:

Slow Food Rheingau – Marion Thomas-Nüssler, Heinrich-Pette-Str. 6, 65191 Wiesbaden

Fotos © Slow Food Rheingau / Titel: ©iStock/kati Finell

Grafik: Karina Wilinski, Mainz



Slow Food®
Rheingau