

Der Duft des Sommers im Glas

RHEINHESSEN-IMKER Anna und Michael Grüger ernten Honig in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Von Anja Baumgart-Pietsch

WACKERHEIM. Regionalen Honig habe sie im Urlaub immer schon gerne probiert und mitgebracht, erzählt Anna Grüger. Sie habe immer mehrere Honiggläser beim Frühstück offen und probiere die verschiedenen Geschmacksrichtungen. „Sie haben ja auch nicht nur eine Sorte Marmelade. Es gibt so viele Geschmacksunterschiede beim Honig!“ Irgendwann erschien einmal ein Bienenschwarm in ihrem Garten. Ganz ohne Angst vor Stichen nahmen Anna Grüger und ihr Mann Michael die tierischen Besucher näher in Augenschein.

Auf Anhieb waren sie fasziniert, und als dann noch der herbeigerufene Imker allerlei Interessantes über die Bienen zu erzählen wusste, waren die beiden „angefixt“: Erstmal wurde das Buch „1x1 des Imkers“ angeschafft und sorgfältig durchgelesen, dann suchten sie Kontakte zu Imkern und Vereinen. 2013 stiegen die Grügers mit einem kleinen „Ableger“-Volk selbst ein. Inzwischen sind beide absolute Kenner geworden, die sich nicht nur praktisch, sondern auch fast wissenschaftlich mit Bienen und Honig beschäftigen.

Pro Jahr werden einige hundert Gläser produziert

Einige hundert Gläser produzieren sie jedes Jahr mit ihren zurzeit neun Völkern. Zwei hat Michael Grüger, der im Mainzer Polizeipräsidium arbeitet, dort auch aufs Dach gestellt und erklärt ab und zu Schulkindern, wie die Bienen den Honig machen. Doch hauptsächlich stehen ihre Bienenvölker auf einem Grundstück oberhalb von Heidesheim inmitten von Obstbäumen, mit herrlichem Blick auf die andere Rheinseite. Dort wird der Honig „geerntet“ – das ist der korrekte Begriff, denn tatsächlich ist es ein Naturprodukt, das genau so wie das Obst der Bäume völlig unverändert und ohne alle Zusätze ins Glas wandert.

Der Honig wird aus den Waben geschleudert und gefiltert, aber nicht erhitzt – so wie es industrielle Hersteller tun, damit er dünnflüssig aufs Brot fließt. Imkerhonig kristallisiert – und hat, je nach den Blüten, die die Bienen besucht haben, ganz unterschiedliche Farben, Frühlingsblütenhonig ist ganz hell, der Sommerhonig dunkel. Drei Gläser hat Michael Grüger zum Probieren mitgebracht: Tatsäch-

lich drei komplett verschiedene Geschmacksrichtungen. Rund dreimal pro Jahr „ernten“ die Grügers auf ihrem Grundstück den Honig aus den Bienenstöcken, in denen die Bienen ihre geometrisch perfekten Waben gebaut haben. Geschleudert und abgefüllt wird bei einem Imkerfreund, und im neuen Haus, das die beiden gerade bauen, „haben wir natürlich die Honigküche schon eingepflanzt“, sagt Grüger. Das geschieht streng nach Lebensmittelgesetz und den Vorgaben des Imkerbunds, denn die „Rheinhesen-Imker“, wie der kleine Nebenerwerb heißt, benutzen die bekannten Honiggläser.

Imkern ist gerade in den letzten Jahren sehr in Mode gekommen, es gibt viele „Stadtimker“, die auf eigene Faust loslegen. Leider sind nicht alle von ihnen ausreichend in der Bekämpfung von Krankheiten geschult und so breiten sich mancherorts unterschiedliche Infektionen aus, bedauert Michael Grüger, der auf Fachkenntnis hohen Wert legt. Eine Silbermedaille bei der rhein-

land-pfälzischen Honigprämierung war auch schon mal drin. Der eigene Anspruch ist hoch, denn die beiden wollen ja auch den richtigen Geschmack für sich selbst treffen. Übrigens sei der Ertrag bei den Stadtbienen bei der Polizei fast besser als hier auf dem Land, sagt Michael Grüger. „In der Stadt haben die Bienen tatsächlich mehr Abwechslung bei den Pflanzen, in den landwirtschaftlichen Monokulturen wächst eben nach der Obst- oder Rapsblüte nicht mehr so viel Anderes.“ Aber einen großen Lindenbaum haben sie im Garten, und dessen Aroma schmeckt bei einer Honigsorte deutlich durch, fast zitronig schmeckt der Sommerhonig, den Anna Grüger zum Probieren anbietet. Die beiden haben unglaublich viel Spaß mit ihren Zehntausenden von Haustieren, züchten Königinnen, gewinnen Bienenwachs und Propolis und schreiben über ihre Erlebnisse auch einen interessanten Blog mit tollen Fotos.

KONTAKT

► Anna und Michael Grüger vertreiben ihren Honig über ihre Homepage und sind auch zu erreichen per E-Mail unter mail@rheinhesen-imker.de oder per Telefon 06132-9735172.

► www.rheinhesen-imker.de

Genuss in stilvollem Ambiente

ZORNHEIMER WEINSTUBEN Überzeugende Getränkeauswahl, liebevoll und raffiniert zubereitete Speisen

Von Jean Wallau

ZORNHEIM. Nach einigen Jahren war ich wieder einmal in Zornheim und erneut angetan von der stimmungsvollen Lage dieses Ortes. Schon 771 urkundlich erwähnt, zählt er zu den ältesten Dörfern von Rheinhessen und liegt harmonisch eingebettet in der überreich mit Reben beplanten hügeligen Landschaft dieser Region. Dazu passt dann auch prima die eindrucksvolle Kulisse, die sich dem Betrachter durch zwei miteinander verbunden erscheinende und doch ungleiche Außenbereiche erlaubt dann einen besonderen Blick auf die beiden auch für Zornheim prägenden Gebäude. Überhaupt hat sich die Gemeinde in den letzten Jahren aufgehübscht und ist attraktiver geworden. So zum Beispiel auch durch ein traditionelles Backhaus, an dem zu bestimmten Tagen Backwaren verkauft werden.

An diesem schönen, lauen Abend erschien mir diese Koexistenz von Gottes- und Gasthaus als das Natürlichste der Welt. Und der schattige Außenbereich erlaubt dann einen besonderen Blick auf die beiden auch für Zornheim prägenden Gebäude. Überhaupt hat sich die Gemeinde in den letzten Jahren aufgehübscht und ist attraktiver geworden. So zum Beispiel auch durch ein traditionelles Backhaus, an dem zu bestimmten Tagen Backwaren verkauft werden.

Gehobene regionale Küche, mediterrane Elemente

Die zusammen genommen nicht nur architektonische, sondern auch kulinarische Attraktion des „großen Dorfes“ mit seinen knapp 4000 Einwohnern sind für mich zweifelsohne die „Zornheimer Weinstuben“. Hier dürfen sich die Gäste besonders im Innenbereich wohlfühlen und können bei Gerichten der gehobenen regionalen Küche (mit sich immer mehr durchsetzenden mediterranen Elementen) unter gut 130 Flaschenweinen und weiteren 25 offenen Rebensäften auswählen und ihren Aufenthalt in jeder Hinsicht gehaltvoll gestalten sowie genießen.

Dem Restaurant möchte ich gerne das Attribut „Wein-Genuss-Stube“ zugestehen. Einfach auch deshalb – und ich habe da schon ganz andere Erfahrungen gemacht –, weil man in



In der besonderen Atmosphäre der „Zornheimer Weinstuben“ gehört auch der „Rheinhesenburger mit Süßkartoffelpommes“ zu den Empfehlungen. Fotos: Jean Wallau

der gut aufbereiteten Weinkarte schon ein 0,2l-Glas 2012er Zornheimer Riesling vom Weingut Münzenberger für 2,90 Euro findet. Der teuerste offene Weiße ist ein „Genießer Wein“ vom Weingut Dreißigacker, Winter und Wittmann aus Bechtheim im rheinhessischen Wonnegau (2011er Wingert, Riesling Cuvée, 0,2l für 5,50 Euro. Ein 2012er Stackeden-Elshheimer Grauburgunder hat dann mit

4,10 Euro ebenfalls einen korrekten Preis (Weingut Beck, Hedeshheimer Hof).

Die meines Erachtens für eine Weinstube mit überwiegend lokalen und regionalen Angeboten vernünftige Preisgestaltung setzt sich auch bei den offenen Rosé- und Rotweinen und den Flaschenweinen (einige kosten

unter 20 Euro) fort. Ein 0,2l-Glas 2011er Regent & Dornfelder, Weingut Schmitz für 3,60 Euro oder der 2011er Cabernet-Dorsa, Weingut Schmitz für 4,10 Euro überzeugen den Weingenießer von der Qualität der beiden Zornheimer Winzer. Das neun Seiten umfassende Weinlexikon am Ende der Weinkarte ist eine informative Quelle und eine gute Handreichung für all diejenigen, die sich in der Welt des Weines noch nicht so gut auskennen.

Als Zeitvertreib bis zum Servieren der ausgewählten Speisen ist sie allerdings zu lang. Küchenchef und Inhaber Lucas Christgen (zusammen mit seiner Frau und den Kindern verstehen sie sich als Familienbetrieb) hat eine originelle Menü-Karte konzipiert und ergänzt diese mit Tagesempfehlungen, die auch regionale und jahreszeitliche Ak-

zente aufweisen. Nach der Bestellung braucht der „Herr am Herd“ mit seinem Team eine angemessen akzeptable Zeit, bevor die bemühten (weiblichen) Servicekräfte die gut belegten Teller an die Tische bringen. Zugegeben, das bedeutet im Außenbereich viel Lauferei.

Von den Tagesempfehlungen schmeckte uns die „Bruschetta mit Frischkäse, Bärlauchpesto und Pinienkernen“ (6 Euro) als gratinierte Weißbrotscheiben. Ein „Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand“ (8,50 Euro) wäre eine andere Option gewesen. Ebenfalls als Empfehlung stand der „Rheinhesenburger mit Süßkartoffelpommes“ (mit Sauerteigbrötchen, Salat, Röstzwiebeln, Meerrettich, Grüne Soße, 11 Euro) auf der Karte. Mal was anderes, dachte ich mir.

In der Tat war das auch der Fall. Und die vielen Süßkartoffelpommes werden mir ebenso in guter Erinnerung bleiben wie die interessante Kombination der Zutaten. Leider waren die geschmacklich nicht immer zu entdecken, da zumindest mein „Burger“ eher eine zu scharf angebratene Frikadelle war. Ich wollte damit leben und habe nicht reklamiert, was vielleicht ein Fehler war.

Von der Hauptkarte fiel die Wahl zwischen zwei Gerichten auf das „Zanderfilet auf der Haut gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln“ (18,50 Euro). Es hätten aber auch die „Gebratenen Geflügelstreifen in Basilikumrahm, auf hausgemachten Fettuccine und Strauchtomaten“ (12,50 Euro) sein können, von denen Gäste am Nachbartisch schwärmten. Wiederum von der Tageskarte stammen die beiden köstlichen Desserts: zum einen die „Sorbetvariation an marinierten Früchten“ (8 Euro) und die „Gratinierten Erdbeeren mit Vanilleeis“ (8,50 Euro).

Zweifelsohne sind die „Zornheimer Weinstuben“ auch in Rheinhessen eine bauliche Rarität. Das Haus ist mehr als 200 Jahre alt und der Gewölbekeller noch viel älter. Auf mehreren kleinen Etagen verteilt gelingt es den Gästen, eine stilvolle

Atmosphäre auch mit Antiquitäten und Deko-Elementen zu schaffen. Das Ganze hat einen authentisch-sympathischen, einen rustikalen Charme. Die überzeugende Weinauswahl und die liebevoll sowie raffiniert zubereiteten Speisen sorgen mit der Innenausstattung dafür, dass bei den „Zornheimer Weinstuben“ Raum und Inhalte zusammenpassen.

KONTAKT

► **Zornheimer Weinstuben**, Röhrbrunnenplatz 1, 55270 Zornheim, Telefon 06136-45616, dienstags bis samstags ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag 12 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr.

► www.zornheimer-weinstuben.de

Ein „typisch deutsches“ Hawaiiemhd

SCHÖNWETTERFRONT Wiesbadener Label verbindet heimische Pflanzenwelt mit dem „Aloha“-Lebensgefühl

Von Anja Baumgart-Pietsch

WIESBADEN. Aloha! Das klingt doch gleich viel netter als „Moin“, „Tach“ oder „Servus“. Aloha, die bekannte hawaiianische Grußformel, ist deutlich vielschichtiger: Sie wird sowohl beim Kommen als auch beim Gehen verwendet und kann mit „Liebe“, „Mitgefühl“ oder „Zuneigung“ übersetzt werden. Aloha ist eine Art Lebensphilosophie, die für ein gutmütiges, freundliches und tolerantes menschliches Miteinander steht. Das hat Christian Jakob, schon lange in Wiesbaden lebend und mit philippinischen Wurzeln ausgestattet, herausgefunden, und es gefällt ihm. Der Designer arbeitet bei einer Werbeagentur und wollte, vom „Aloha“ inspiriert, sein eigenes Ding machen. Der bekennende Hawaiiemdenträger hatte auch den passenden Geistesblitz dazu: Ein Wiesbaden-



Nicht nur von Bierfreunden getragen werden kann das Modell „Hopfen und Malz“.

Foto: Lichtrausch Fotografie

Hawaiiemhd sollte es sein, denn eine Stadt mit drei Lilien auf blauem Grund im Wappen sei dazu ja geradezu prädestiniert, fand Jakob. Jakob zeichnete Lilien und Platanenblätter, dazu noch andere „typisch deutsche“ Motive, die er im Internet zur Schau stellte und schließlich vier Designs aus-

suchte: Neben den Wiesbadener Lilien gibt es noch Rheingauer Riesling-Trauben (bereits ausverkauft!), Vergissmeinnicht und Löwenzahn. Dann suchte er eine Stofffabrik in Deutschland, die ihm diese Textilien herstellen könnte, denn in Deutschland sollte auch die Produktion stattfinden. Seine Kollegin Rebecca Kerbeck, begeisterte Hobby-schneiderin, entwarf die Proto-

typen der Hemden und Damenblusen. Über Crowdfunding besorgten sich die beiden, die noch von Modedesignerin Vanessa Sandweg unterstützt werden, im vergangenen Jahr das nötige Startkapital. Der Begriff „Aloha“ indes war als Marke bereits von einer australischen Firma geschützt worden, darum nennt sich das Label nun „Schönwetterfront“, doch nutzt den schönen Südsee-Gruß in seinen Mustern trotzdem. „Wir haben schon große Lust, die Leute in großen Stil mit schönen, bunten Shirts auszustatten“, meint Rebecca Kerbeck. Bio- oder Fairtrade-Baumwolle – „das klappt momentan leider noch nicht, dann würde ein Hemd um die 200 Euro kosten“, bedauert Jakob, der aber zumindest vom Grundsatz der Produktion in Deutschland nicht abweichen will. Und ein bisschen buntes Bild abzugeben – das steht Deutschland ja auch ausgezeichnet. Mittlerweile ist die zweite – wieder streng limitierte – Kollektion von Herrenhem-

den und Damenblusen erschienen: Mit den Motiven „Hopfen & Malz“ (das mit dem amerikanischen Generalkonsul Jim Herman einen prominenten Fan gefunden hat!), „Edelweiß & Enzian“ und „Grie Soß“. Von der ersten gibt es noch einige Restbestände. „Wir arbeiten dieses Jahr zusätzlich mit zwei externen Schneidereien zusammen und haben ohne die Rückendeckung eines Crowdfundings die Preise entsprechend anheben müssen“, berichtet Jakob. „Die Herstellung in Deutschland hat halt ihren Preis und wir freuen uns, dass die Kunden diese Entscheidung ebenfalls wertschätzen.“

KONTAKT

► Die Hawaiiemden sind in Wiesbaden bei „Burning Love“ in der Luisenstraße 3, geöffnet Montag bis Freitag von 10 bis 15 Uhr, sowie im Online-Shop zu haben.

► www.schoenwetterfront.de



Los ging es mit einem „Ableger“, inzwischen haben Anna und Michael Grüger neun Bienenvölker.

Foto: Anja Baumgart-Pietsch

HAND GEMACHT

TAFEL SPITZEN

EIN LADEN