

# Auf Entdeckungsreise

## Exzellente Genüsse in Alzey-Worms

Auch das ist Alzey-Worms: gehobene Gastronomie mit Küchenchefs, die Tag für Tag große Genüsse aus ausgezeichneten Produkten kreieren, begleitet durch einen professionellen Service mit Herzblut. Korrespondierende rheinhessische Weine hervorragender Winzer vollenden den Genuss. Einige dieser Küchenchefs haben wir für Sie auf unserer Entdeckungsreise besucht.

Auszug aus der Broschüre  
„ALZEY-WORMS –  
Rheinhessen aktiv erleben“  
[www.tourismus-alzey-worms.de](http://www.tourismus-alzey-worms.de)



Markus Hebestreit

**Markus Hebestreit |**  
**mundart Restaurant | Saulheim**  
**[www.mundart-restaurant.de](http://www.mundart-restaurant.de)**

Einer dieser Köche ist Markus Hebestreit vom mundart Restaurant in Saulheim. Nach Stationen wie dem Hotel Barreis in Baiersbronn führt er das eigene Restaurant seit 2011 gemeinsam mit seiner Frau Beatrix. Markus Hebestreit legt großen Wert auf die Qualität und Frische der Produkte und setzt dabei – soweit möglich – auf Regionalität. Wichtig ist ihm für jeden Gast mit Hingabe zu kochen, seinem Kochstil treu zu bleiben und für die Gäste verlässlich zu sein. Und diese Hingabe beginnt bereits bei Anlieferung der Produkte. Jedes Mal aufs Neue faszinieren ihn an dem Beruf die herrlichen Produkte, die Lust gleich los zu kochen, neues zu entdecken und die Spannung, wie die Produkte zusammenspielen. Professionell und mit persönlicher Note kümmert sich Beatrix Göhrisch-Hebestreit um den Service. Die Gastgeberin aus Leidenschaft hat ihr Handwerk von der Pike auf gelernt.



Tobias Datow

### Tobias Datow | Landhotel & Weinrestaurant & Weingut Espenhof | Flonheim

[www.espenhof.de](http://www.espenhof.de)

Küchenchef Tobias Datow vom Landhotel & Weinrestaurant Espenhof in Flonheim legt großen Wert auf die Frische der Produkte. Die Besinnung auf Regionalität ist ungebrochen, und so steht sie auch in Flonheim an erster Stelle. Für den Koch kann der Blick in alte Kochbücher

genauso inspirierend sein wie der Blick nach vorn mit neuen Methoden und Konzepten. Gemeint ist beispielsweise die Verschmelzung von produzieren und verarbeiten mit einem eigenen Kräutergarten oder der Hobby-Rinderzucht, die Datow auf einem eigenen Bauernhof unterhält. An seinem Beruf fasziniert den Koch das handwerklich anspruchsvolle, abwechslungsreiche und kreative: eine gewisse Freiheit Produkte zu verarbeiten, sie zu kombinieren,

anzurichten und in Szene zu setzen. So klingen heimische Gemüsesorten, wie zum Beispiel Radieschen, zunächst simpel, für den Küchenchef sind sie aber entsprechend eingelegt und zubereitet einfach nur überraschend lecker. An Tobias Datows Küche finden Liebhaber rheinhessischer Klassiker genauso Freude wie Feinschmecker. Mit den Weinen aus dem zugehörigen Weingut Espenhof entsteht ein leidenschaftliches Zusammenspiel aus kreativen Gerichten und ausgezeichneten regionalen Weinen.



Rolf von der Heide

### Rolf von der Heide | Restaurant – Gästehaus – Weingut Dohlmühle | Flonheim

[www.dohlmuehle.de](http://www.dohlmuehle.de)

Unsere Reise führt uns zu Rolf von der Heide vom Restaurant – Gästehaus – Weingut Dohlmühle in Flonheim. Der Küchenchef steht für eine gute Kombination aus regionaler Küche und internationalen, gerne auch mediterranen Produkten. Seine Leidenschaft: Sehr viele Produkte raffiniert auf einem Teller zu vereinen. Gleichbleibende Qualität und ein gleichbleibendes Niveau sind dabei bereits seit 20 Jahren für ihn im Weinrestaurant Dohlmühle oberstes Gebot. Auf ein ehrliches Feedback der Gäste legt von der Heide besonders Wert. Große technische Ausstattung findet man in seiner Küche nicht, denn der Küchenchef setzt beim Kochen auf klassische Techniken und Handarbeit. An seinem Beruf fasziniert ihn nicht zu wissen, was an dem Tag auf ihn zukommt und die Freude, sich vor jedem Geschäft die Spannung aufs Neue aufzubauen. An seiner Seite kümmert sich Ehefrau Katharina von der Heide im Service gekonnt um das Wohl der Gäste.

**Klaus Mayer | Restaurant  
Zum Goldenen Engel | Flonheim**  
[www.zum-goldenen-engel.com](http://www.zum-goldenen-engel.com)

Bodenständiges verfeinern und die Gäste damit verwöhnen, das haben sich Küchenchef Klaus Mayer und seine Frau Sabine mit der Eröffnung des Restaurants Zum Goldenen Engel in Flonheim im Jahr 2011 zur Aufgabe gemacht. Dem voran gingen Klaus Mayers Stationen bei verschiedenen Sterneköchen wie dem Waldhotel Sonnora in Dreis. Was ihn an seinem Beruf fasziniert?

Die Unterschiedlichkeit und Vielfalt mit der man die Produkte zubereiten kann und dass es vier schöne, ganz unterschiedliche Jahreszeiten gibt, die sich in den Gerichten widerspiegeln. Den Reiz seines Berufes macht auch die Spannung aus, nie zu wissen was an dem Tag passiert und auch gerne nach individuellen Gastwünschen etwas für die Gäste zu zaubern. Seine Leidenschaft ist, ein gutes Zusammenspiel zwischen der kreativen Küche und den Weinen herzustellen. Die verarbeiteten Produkte wachsen in der eigenen Region und den umliegenden Anbaugebieten. Auf diese kurzen Wege legt der Küchenchef ebenso Wert wie auf die gute Qualität. Als gelernte Hotelfachfrau ist auch Sabine Mayer Meisterin ihres Faches und verwöhnt die Gäste im Service in einer lebenswerten Mischung aus Professionalität und Bodenständigkeit.



Klaus Mayer



Markus Lettau

**Markus Lettau | Restaurant  
Zum Gläsernen Trinkhorn |  
Wörrstadt-Rommersheim**  
[www.zum-trinkhorn.de](http://www.zum-trinkhorn.de)

Küchenchef und Inhaber Markus Lettau vom Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn in Wörrstadt-Rommersheim steht für eine klare Küche mit viel mediterranem Flair. In seinen Gerichten legt er Wert auf Hochgenuss, der vorwiegend mit drei Hauptkomponenten auskommt. Die Arbeit mit den Produkten in ausschließlich frischer Zubereitung und was daraus alles kreiert werden kann, fasziniert den Koch an seinem Beruf. Dafür stehen auch die alle vier Wochen wechselnde Speisekarte mit saisonalen Schwerpunkten und die Themen-Events mit Specials wie beispielsweise dem 3-Gang Menü mit Hummer oder das Chateaubriand in zwei Gängen interpretiert. Der Gast soll sich wohlfühlen, das ist Alina und Markus Lettau wichtig. Ehefrau Alina verwöhnt die Gäste im Service, gibt Weinempfehlungen aus dem reichen Sortiment an vorwiegend regionalen Weinen. Und auch das macht das Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn aus: der Flair der Location, eine familiäre Atmosphäre und eine gelungene Mischung aus Professionalität und Lockerheit.



Armin Menges

### Armin Menges | Restaurant Genusswerkstatt Menges | Flornborn [restaurant.genusswerkstatt-menges.de](http://restaurant.genusswerkstatt-menges.de)

Die Leidenschaft Altes mit Neuem zu kombinieren kennzeichnet Küchenchef Armin Menges vom Restaurant Genusswerkstatt Menges in Flornborn. Die Eheleute Jutta und Armin Menges sind hier gemeinsam die Gastgeber und stehen für Authentisches aus der Region mit frischen Produkten in der Regel von regionalen Erzeugern. Die Kräuter, die den Gerichten die Finesse geben, werden im hauseigenen Kräutergarten angebaut. Auch das Brot, dessen Mehl sie aus der Kupfermühle Bindewald in Bischheim beziehen, wird in der Genusswerkstatt selbst gebacken. Armin Menges liebt an seinem Beruf die tägliche Herausforderung nicht zu wissen was morgen kommt. Und noch etwas fasziniert den Küchenchef: mit dem über Jahre angeeigneten Wissen über Kräuter, Gewürze etc. einerseits und der Technik von heute andererseits immer neue Geschmacksbilder zu schaffen. Das „Ohr am Gast“ zu haben ist ihm wichtig, um bei den Stammgästen gleich zu wissen, wie sie das Gericht lieben. Das Besondere an dem kleinen Restaurant: es ist als ob man zum Ehepaar Menges nach Hause käme.

### Bernd Witte | GUT LEBEN am Morstein | Westhofen

[www.am-morstein.de](http://www.am-morstein.de)

Auf unserer kulinarischen Entdeckungsreise machen wir Halt im wunderschönen historischen Ambiente der Villa des GUT LEBEN am Morstein in Westhofen. Küchenchef Bernd Witte vom Schlösschen am Morstein steht für eine produktorientierte Küche. Für ihn muss das Produkt für sich sprechen und ein eigener Stil erkennbar sein. Und so machen auch genau diese Produkte das Restaurant aus: regional, saisonal und herkunftsbekannt. Stolz ist Bernd Witte auf den großen eigenen Kräutergarten. Das Besondere am Schlösschen am Morstein ist die moderne, pflanzenbasierte Küche, die rund die Hälfte der Gerichte ausmacht. In der veganen Küche verarbeitet der Koch gerne seltene und fast vergessene Gemüsesorten wie beispielsweise Portulak oder Topinambur, ebenso besondere Pilze und natürlich die vielen Kräuter aus eigenem Anbau. Mit Produkten, die die Natur gibt, den Menschen kulinarisch Freude zu bereiten, das fasziniert ihn an seinem Beruf. Essen besteht für Bernd Witte aus einem besonderen „Dreiklang“ von Wohlgeschmack, Zubereitung und Herkunft. Der Respekt und die Wertschätzung gegenüber der Natur und das bewusste Essen sind dem Küchenchef dabei besonders wichtig. Einen liebenswerten „Mitspieler“ finden die Gerichte in regionalen Spitzenweinen.



Bernd Witte

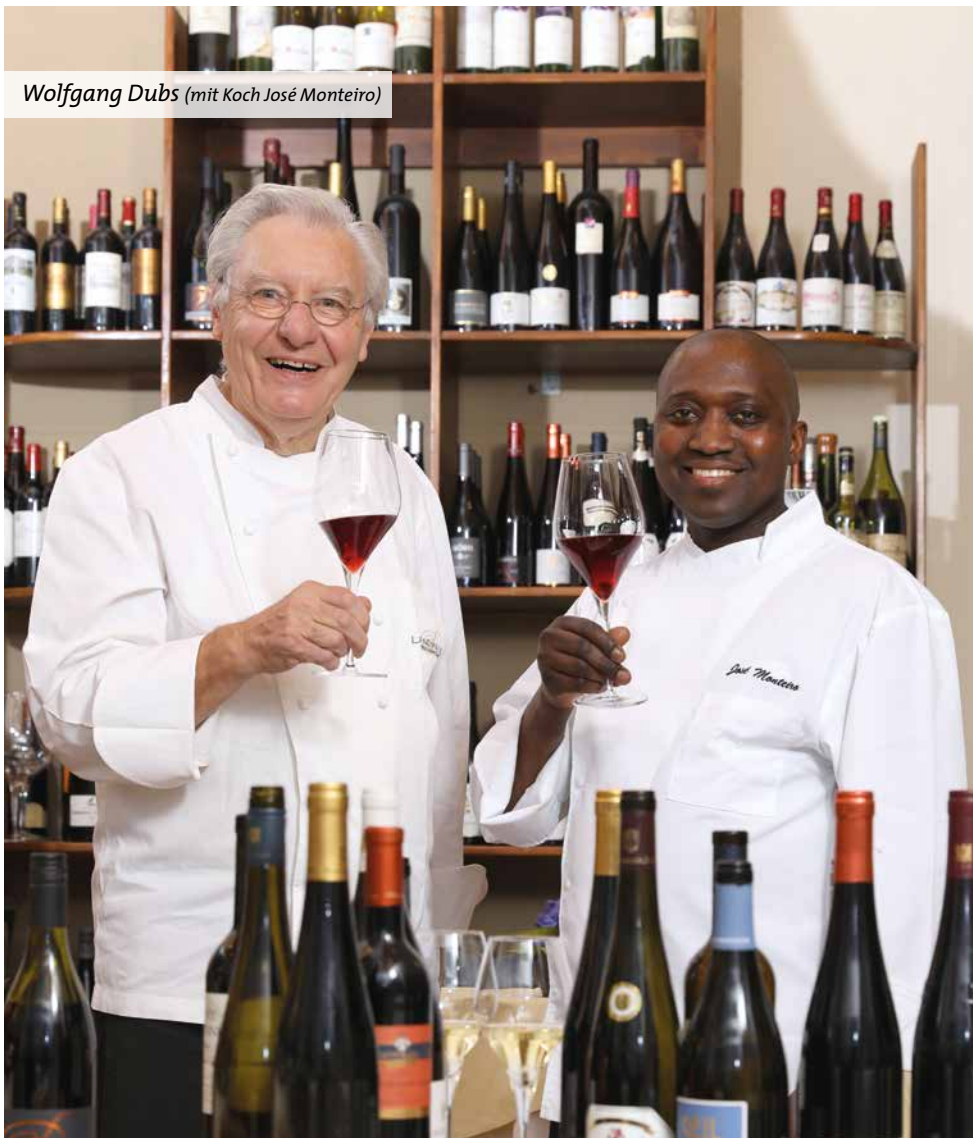
**Dennis Helfert & Kevin Muth | Vis à Vis Weinbar & Restaurant | Osthofen**  
[www.visavis-osthofen.de](http://www.visavis-osthofen.de)

Dennis Helfert und Kevin Muth, Küchenduo im Vis à Vis Weinbar & Restaurant in Osthofen, stehen für einen hervorragend ausgebildeten, engagierten und dynamischen Nachwuchs mit einem hohen Qualitätsanspruch. Eine weltoffene Küche mit regionalem Einfluss erwartet die Gäste des inhabergeführten Restaurants von Familie Spieß, die zu ihrer Arbeit im eigenen Weingut dem Restaurant die persönliche Note gibt. Als gelernte Hotelfachfrau steht Christine Spieß für einen professionellen Service. In der Küche wird alles frisch zubereitet und so weit möglich in Handarbeit selbst hergestellt, darauf legt das Kochduo Wert. Der Genuss im Vis à Vis ist vielfältig: Alle drei Monate wechselt die Speisekarte mit saisonaler Ausrichtung. Hinzu kommen gesonderte Wochenempfehlungen. Und was ist das, was die beiden Köche am meisten an ihrem Beruf fasziniert? Dass Lebensmittel ganz vielfältig verarbeitet werden können und daraus viele spannende Genüsse entstehen.



Dennis Helfert & Kevin Muth

**Wolfgang Dubs (mit Koch José Monteiro)**



**Wolfgang Dubs | Landhaus Wolfgang Dubs | Osthofen**  
[www.dubs.de](http://www.dubs.de)

Für kreative, hochausgezeichnete Küche steht Wolfgang Dubs im gleichnamigen Landhaus in Osthofen. Bereits über Jahrzehnte kommen die Gäste wegen seines bravourösen Handwerks. Wolfgang Dubs, der in der dritten Generation die Gastronomietradition fortsetzt, fasziniert es von Kind an ein guter Gastgeber zu sein. „Gastronomie mit Seele“ ist sein Credo. „Reformierte rheinhessische Landschaftsküche“ nennt der passionierte Koch seinen Küchenstil. Die Gäste erwartet eine moderne regionale Küche, inspiriert von der rheinhessischen Landschaft, dem Wechsel der Jahreszeiten und den heimischen Produkten. Ein wichtiges Detail zu seinen Küchenkreationen ist der passende Wein. Wolfgang Dubs legt als Gastgeber neben der Qualität der Produkte viel Wert auf einen perfekten Service, Originalität und die gesamte Präsentation des Betriebes vom Ambiente bis zur Kompetenz des Teams. Als Tradition und Teil der Philosophie pflegt er auch im Landhaus die Tradition des Mittagstisches weiter, bei dem eine traditionelle Suppe vorweg nicht fehlen darf.