

Zwischen den Flüssen

An Rhein und Neckar wächst jede Menge Wein. Ansporn für die Heidelberger, Mannheimer und Ludwigshafener, Riesling und Co. in vielen Weinstuben und ambitionierten Restaurants ausgiebig zu genießen. Und zwar nicht nur die eigenen Erzeugnisse – in der Rhein-Neckar-Region, einem der beliebtesten Touristenziele Deutschlands, ist man schon traditionell Fremdem gegenüber aufgeschlossen.

WEINEINKAUF MIT GENUSS

Mannheim

Wein Refugium

Seckenheimer Straße 29

68165 Mannheim

Tel. 06 21/44 95 39

Mo-Do 11-14 und 15-18.30 Uhr, Fr 11-14 und 15-19 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Das »Wein Refugium«, manchen Kennern auch noch einfach unter dem Begriff Brunner & Kübler bekannt, begnügt sich nicht mit dem Verkauf von guten Flaschen, etwa aus der Pfalz (Christmann), aus Italien oder Südafrika (Bouchard-Finlayson und Neil Ellis). Zu den regelmäßigen Hausmessen strömen die Mannheimer, die Weinseminare (à la »Große Weine dieser Welt« oder »Champagner«) sind begehrt und fürs Gebotene gar nicht teuer.

Irmgard's Wein-Capinet

Richard-Lenel-Straße 17

68259 Mannheim

Tel. 0621/7992911

Internet: www.wein-capinet.de

eMail: irmgards@wein-capinet.de

Geöffnet nach Absprache

Ein Druckfehler? Keineswegs, denn der Begriff »Capinet« leitet sich von den Anfangsbuchstaben der Rebsorten Cabernet, Pinot, Nebbiolo und Tempranillo ab. Und genau das sind die Weine, die in diesem Geschäft auch verkauft werden. Der Cabernet etwa in Form von Bordeaux, den es hier bis hinauf zur Premier-Cru-Qualität reichlich gibt. Ein Ladenlokal im eigentlichen Sinne betreibt man nicht, vorher anrufen ist angesagt.

Südlandhaus

P 3, 8

68161 Mannheim

Tel. 06 21/2 43 02

Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Das »Südlandhaus« ist Mannheims unumstrittenes Delikatessen-Dorado. Von schokoladigen Süßigkeiten über Spirituosen bis zu Kaffee gibt es hier so ziemlich alles, was sich der Gourmet vorstellen kann. Wein auch – aus den umliegenden Anbaugebieten, aus Frankreich oder Spanien.

Weinkontor in der Fressgasse

Q 2, 23

68161 Mannheim

Tel. 06 21/1 56 47 67

Mo-Fr 11-20 Uhr, Sa 10-16 Uhr.

In mehreren Getränkemärkten in Mannheim und Umgebung sind die Weine des »Weinkontor«-Sortiments zu beziehen. Am allerliebsten kaufen wir aber in diesem Kontor in der Fressgasse ein: Hier hat man die längsten Öffnungszeiten, hier sind die Pfälzer, die Italiener und Franzosen besonders schön präsentiert.

Delikatessenkontor an den Planken

O 7, 11

68161 Mannheim

Tel. 06 21/12 67 10

Mo, Di, Mi 9.30-19 Uhr, Do und Fr bis 21 Uhr, Sa bis 16 Uhr.

Ein Delikatessengeschäft mit Bistro und integrierter Weinhandlung. Was da so an Edel-Italienern und noblen Franzosen in den Regalen steht, ist schon eindrucksvoll. Am besten sucht man sich eine Flasche aus, lässt sich einen Teller Rohmilchkäse oder Pasteten zusammenstellen und genießt gleich an Ort und Stelle oder vor dem Lokal in der Ladengalerie. Allemaal billiger als in einem Gourmetrestaurant!

Mercado Mediterraneo

Mollstraße 9

68165 Mannheim

Tel. 06 21/44 75 95

Mo-Fr 10-14 und 16-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr

Aus so ziemlich allen spanischen Regionen wurden Delikatessen für den spanischen »Supermarkt« zusammengetragen. Olivenöl, eingelegte Gemüse, die berühmtesten Schinkensorten und wenig bekannte Spitzenkäse wie der Manchego. Wein auch: voluminöser Amontillado-Sherry oder roter Rioja vielleicht, bis hin zu alten, jahrzehntelang gereiften Raritäten.

Extraprima

R 7,39

68161 Mannheim

Tel. 06 21/2 86 52

www.extraprima.com

eMail: info@extraprima.com

Di-Do 10-18.30 Uhr, Fr bis 20 Uhr, Sa bis 16 Uhr, Mo geschlossen

Thomas Boxbergers Sortiment geht weit über Italienisches hinaus: Bordeaux sind reichlich vorhanden (darunter so manch erschwinglicher Cru wie der Château Veux-Robin), der Weinfex lässt aber die Spitzen der Toskana (Isole e Olena) oder aus anderen Regionen des Stiefels nicht außen vor. Ab 300 Mark liefert man bundesweit frei Haus.

Heidelberg

Weinhaus Fehser

Friedrich-Ebert-Anlage 26

69117 Heidelberg

Tel. 0 62 21/2 29 11

Internet: www.fehser.de

eMail: info@fehser.de

Di-Fr 9-13 und 14-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Patriotisch ist man eingestellt in der Traditionsweinhandlung, die immerhin schon seit 1883 existiert. Heidelberger Wein gibt es oder Pfälzer Raritäten (wie die phänomenale, aber nicht unbezahlbare Riesling Trockenbeerenauslese von Eugen Müller). Aber das Familienunternehmen hat auch Nobel-Italiener und Bestes aus Übersee vorrätig.

Wein Refugium

Bergheimerstraße 97

69115 Heidelberg

Tel. 0 62 21/2 03 85

Di-Do 10-13 und 15-18.30 Uhr, Fr 10-13 und 15-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Einer der Heidelberger Vettern des Mannheimer »Wein Refugiums« – mit gleichen Schwerpunkten.

Macha

Rahmengasse 12

69120 Heidelberg-Neuenheim

Tel. 0 62 21/41 28 83

Internet: www.macha-weine.de

Di-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr, Mo geschlossen

Schwer zu sagen, selbst für die Inhaber, wo denn nun der Schwerpunkt des Weinsortiments liegt. Italien, Spanien, Chile und weit darüber hinaus. Nicht zu vergessen das ziemlich einzigartige Sortiment von Grappa & Whisk(e)y.

Weinkiste

z.B. Dossenheimer Landstraße 4

69121 Heidelberg-Handschuhsheim

Tel. 0 62 21/43 61 36

Mo-Fr 10-13 und 15-18.30 Uhr, Sa 9.30-13.30 Uhr

Die »Weinkiste« mit ihren Filialen ist ein Klassiker in Heidelberg. Gar kein Problem, hier auch unter zehn Mark gute, persönlich ausgesuchte und häufig ökologisch erzeugte Gewächse zu finden. Frankreich und Italien sind nur zwei der Schwerpunkte.

Bordeaux Magnum

z.B. Hertzstraße 1

69126 Heidelberg

Tel. 0 62 21/30 27 93

Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Der Name ist ein bisschen missverständlich. Bordeaux in Magnum-Flaschen ist eben nicht die Spezialität von »Bordeaux Magnum«, von dem in der Region mehrere Filialen existieren. Statt dessen werden hier französische Feinkostdelikatessen in beeindruckender Fülle offeriert – dazu gekonnt ausgewählte Weine der Grande Nation. Und das Personal spricht schon mal mit charmantem französischem Akzent ...

Enoteca Extraprima

Ladenburger Straße 7

69120 Heidelberg

Tel. 0 62 21/45 21 47

www.extraprima.com

eMail: info@extraprima.com

Di-Fr 10-18.30 Uhr, Sa bis 16 Uhr, Mo geschlossen

Die Filiale der Mannheimer Extraprima-Weinverkäufer – mit ähnlichem Sortiment und gleich sympathischer Beratung.

Bordelais

Peterstaler Straße 33

69118 Heidelberg-Ziegelhausen

Tel. 0 62 21/80 99 77

eMail: bordelais.weinimport@t-online.de

Mo-Fr 10-13 und 15-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr, Mi Nachmittag

geschlossen

Eigentlich braucht man das Sortiment gar nicht mehr lange zu erklären – bei dem Namen! Bordeaux natürlich, auch aus älteren Jahrgängen, dazu aber auch preisgünstige Entdeckungen aus vielen anderen Weinbauregionen.

Ludwigshafen

Kellerei der BASF

Anilinstraße 12

67063 Ludwigshafen

Tel. 06 21/6 02 29 55

Internet: www.basf.de/kellerei

Mo-Fr 10-18 Uhr, von Februar bis September 1. Sa im Monat 9-13 Uhr

Es scheint eine Eigenheit der Chemie-Konzerne zu sein, Wein zu verkaufen. Bayer in Leverkusen tut es, die BASF ebenso. Ein Schelm, der sich dabei etwas Schlechtes denkt ... Das Angebot an deutschen, französischen oder spanischen Weinen ist jedenfalls höchst lobenswert, die Preise sind konkurrenzfähig, die Beratung durch Joachim Spieß fabelhaft – und man muss nicht BASF-Mitarbeiter sein, um hier einkaufen zu können.

Weinhaus-Käsekist 'l Rosenfelder

Karl-Linde-Straße 13

67069 Ludwigshafen

Tel. 06 21/65 20 33

Di-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 8.30-12.30 Uhr

Wer Käse kauft, nimmt oft gleich Wein mit. Das ist keine Wunschvorstellung schlauer Kaufleute, sondern eine oft bewiesene Tatsache. Über 100 Sorten Rohmilchkäse (Spezialität sind die im Haus hergestellten Käsezubereitungen) hält man hier vorrätig, dazu über 200 Weine. Frankreich und Italien dominieren sowohl bei Wein als auch bei Käse. Warum samstags schon um halb eins zugesperrt wird, ist uns indes rätselhaft.

...und anderswo in der Rhein-Neckar-Region:

Badisches Weinhaus Zorn

Justus-Liebig-Straße 6

69190 Walldorf

Tel. 0 62 27/84 00 80

Internet: www.weinhaus-zorn.de

Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Hans-Dieter Zorn verfolgt in seiner Weinhandlung – die gerade erst von Heidelberg nach Walldorf umgezogen ist – eine konsequente Angebotspolitik. Und die heißt: Badisches von Anfang bis Ende. Von ambitionierten Genossenschaften wie Bickensohl, Pfaffenweiler oder Britzingen. Nicht weniger als 700 Weine, dazu rund 80 Schaumweine und jede Menge Brände, dürften jeden zufrieden stellen.

barabara's wine-yards

Eichenweg 11

68723 Schwetzingen

Tel. 0 62 02/92 41 36

Internet: www.barbaras-wine-yards.de

Di 15-18.30 Uhr, Mi und Fr 10-18.30, Do 10-20 Uhr, Sa 10-14 Uhr, Mo geschlossen

Übersee war und ist ein Schwerpunkt von Barbara Grundler: Chile, Südafrika oder Kalifornien. Doch von den über 1000 Weinen des Angebotes stammen inzwischen auch viele aus Europa (z.B. Italien). Die kompetente Beratung lohnt allein die Anreise.

Vinothek in der Mühle

Hügelstraße 24

68519 Viernheim

Tel. 0 62 04/37 93

Di, Do und Fr 15-18.30 Uhr, Sa 10-13 Uhr und nach Voranmeldung

Wolfram Römmelt hat einen Großteil seines Sortiments für Weine aus ökologischem Anbau reserviert, beschränkt sich allerdings nicht ausschließlich auf derartige Tropfen. Südfrankreich ist in seiner »Vinothek« besonders stark vertreten: Rhône, Languedoc, Provence geben ja auch einiges her an Spitzenweinen.

Divino

Heidelberger Straße 32

69198 Schriesheim

Tel. 0 62 03/66 02 00

Mo-Fr 9-13 und 15-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr, Mi Nachmittag geschlossen

Italienische Genusskultur in beeindruckender Vielfalt! Grappa, Weine aus fast allen Regionen, Feinkost natürlich auch. Ach ja, erstklassigen Kaffee bekommt man hier ebenfalls!

South African Wines

Blütenweg 9a

69198 Schriesheim

Tel. 0 62 03/69 20 70

Internet: www.andreae-weine.de

eMail: andreae.gmbh@t-online.de

Versand

Dass Südafrika einer der heißesten Tipps unter den Erzeugernationen ist, hat sich herumgesprochen. Nur wenige Weinhändler aber haben sich so konsequent spezialisiert wie Hans Werner Andreae. Seine Leidenschaft für die Chardonnays und Cabernets aus Stellenbosch oder Paarl pflegt er schon seit Mitte der Achtziger Jahre. Boschendal oder das neue Spitzengut Rustenberg sind nur zwei der Highlights im Sortiment. Interessante Probierpakete!

WEINGENIESSEN MIT FLAIR

Mannheim

Dobler's Restaurant L'Epi d'Or

H 7, 3

68159 Mannheim

Tel. 06 21/1 43 97

Internet: www.doblers.de

12-13.30 und 18-20.30 Uhr, So, Mo und Sa Mittag Ruhetage

Offene Weine: 9-15 Mark

Flaschen: 42-298 Mark

Mannheims Restaurantszene ist stark geprägt von etablierten Betrieben wie dem Feinschmeckerlokal des Norbert Dobler. Was die Qualität der angebotenen Weine angeht, so ist das winzige Restaurant (Reservierung unumgänglich!) mit an der Mannheimer Spitze. Riesling aus der Pfalz, Burgunder aus Baden, edle Franzosen – mit viel Charme von Gabriele Dobler empfohlen.

Osteria Limoni

Schimperstraße 16

68167 Mannheim

Tel. 06 21/3 45 03

11.30-14 und 18-23 Uhr, Mo und Sa Mittag Ruhetage

Offene Weine: 7,50-9,50 Mark

Flaschen: 39-98 Mark

Kaum eine Stadt hat so viele hochklassige italienische Ristoranti vorzuweisen wie Mannheim. Einige sind teuer und langweilig, andere bieten eine Menge fürs Geld, sind allerdings noch Geheimtipps. Mario Pabas »Osteria Limoni« gehört zur zweiten Kategorie. Nudeln mit deftigem Sugo, viel Fisch, ein sympathisch sardisch-sizilianischer Einschlag – und preiswerte, gut ausgesuchte Flaschen von Umbrien bis zum Piemont. Die echten Genießer fühlen sich hier am wohlsten.

Da Gianni

R 7, 34

68161 Mannheim

Tel. 06 21/2 03 26

12-14 und 18.30-22 Uhr, Mo Ruhetag

Flaschen: ab ca. 50 Mark

Wem die Flaschen der fast rein italienischen Weinkarte zu hoch kalkuliert sind – das Ristorante ist eh nicht billig -, der kann einfach auf Offenes zurückgreifen. Zu Küchenchef Wolfgang Staudenmaiers legendärer Antipasti-Variation in zwei Gängen schenkt Padrone Gianni Julita gern etwas erfrischendes Weißes aus. Bei unserem letzten Besuch war das ein Bianco di Custoza – fair berechnet.

Guttschänke Henninger

T 6, 28-29

68161 Mannheim

Tel. 06 21/1 49 12

Täglich 17-1 Uhr

Offene Weine: 5,40-8 Mark

Flaschen: 24,50-55 Mark

Eigentlich müssten die Mannemer ja nur ein paar Kilometer weiter nach Westen fahren und ständen schon inmitten der Pfälzer Weinberge. Aber sie sind halt manchmal bequem, möchten Kallstadter Riesling trinken und ihre Stadt trotzdem nicht verlassen. Und das können sie in dieser fast authentischen Pfalz-Weinstube. Georg Metzler baut den Wein selbst an und serviert ihn mitsamt Saumagen und Co. Übrigens auch nicht teurer als an der Weinstraße.

Hafenschenke

Rheinkaistraße 10

68159 Mannheim

Tel. 06 21/2 74 95

10- mindestens 24 Uhr, So ab 17 Uhr, Sa Ruhetag

Offene Weine: 6,80 Mark

Flaschen: ab 28 Mark

Die »Hafenschenke« ist ein Allround-Restaurant in einer unwirtlichen Gegend. Martin Kaiser, ein Original der örtlichen Gastroszene, begrüßt seine Gäste gern persönlich und stellt sich dann an den Herd oder, im Sommer, hinter den Freiluftgrill. Hafenarbeiter und Taxifahrer kommen auf einen Schluck herein, aber die Weine sind viel besser ausgesucht als befürchtet, stammen etwa von Bassermann-Jordan aus der Pfalz – und werden unkompliziert, aber charmant serviert.

Carpe Diem

Lameystraße 15

68165 Mannheim

Tel. 06 21/4 18 73 22

17-24 Uhr

Offene Weine: 7 Mark

Flaschen: 39,50-105 Mark

Das »Carpe Diem« nutzt wirklich den Tag. Mit besten Weinen, die Inhaberin Brigitta Floss ihren Gästen offen oder in preiswerten Flaschen an die rustikalen Tische bringt. Weine aus Italien oder Frankreich passen zur unspektakulären Küche (Käseteller, Tapas, köstlicher luftgetrockneter Schinken oder Salate mit jungfräulichem Olivenöl).

Grissini

M 3, 6

68161 Mannheim

Tel. 06 21/1 56 57 24

12-14 und 18.30–22 Uhr, So und Sa Mittag Ruhetage

Offene Weine: um 10 Mark

Wer schlau ist, schaut bei Gianfranco Melideo gar nicht in die Weinkarte, sondern lässt sich vom charmanten Pardone einfach zu jedem Gang ein Glas des passenden Weines servieren. Kein Problem – naturalemente!

Martin

Lange Rötterstraße 53

68167 Mannheim

Tel. 06 21/33 38 14

Geöffnet: 11-14 und 18.30-22 Uhr, Mo und Sa Mittag Ruhetage

Offene Weine: 7-11 Mark

Flaschen: 29-169 Mark

Im »Martin« bringt man dem Gast noch ein Tablett mit den rohen, taufrischen Fischen zum Aussuchen an den Tisch: Steinbutt (pochiert mit Champagnersauce), Zander (auf badische Art) oder Wildlachs (in Riesling). Die Weinkarte hält die passenden Weißen aus Deutschland oder Frankreich in erklecklicher Anzahl bereit: Riesling von J.L. Wolf aus der Pfalz oder, ein bisschen teurer, ein eindrucksvolles Champagnersortiment.

Heidelberg

Backmulde

Schiffgasse 11

69117 Heidelberg

Tel. 0 62 21/5 36 60

Internet: www.gasthaus-backmulde.de

12-14 und 18-22.30 Uhr, So und Mo Mittag Ruhetage

Offene Weine: 6,80-7,50 Mark

Flaschen: ab 38 Mark

Im Haus der Bäckerinnung, mitten in der überlaufenen Altstadt, findet der Heidelberg-Besucher nicht nur eine engagierte Küche, sondern auch eine höchst beachtliche Weinauswahl (Baden und Frankreich) zu sympathischen Preisen. Wie schön: Die meisten Touristen laufen vorbei und setzen sich auf die unbequemen Stühle der vielen schlechten Restaurants.

Schlossweinstube

Schlosshof

69117 Heidelberg

Tel. 0 62 21/9 79 70

Internet: www.schoenmehl.de

18-24 Uhr, Mi Ruhetag

Offene Weine: 12-18 Mark

Flaschen: 40-300 Mark

Patron Wolf Schönmehl hat es in dieser Lage einfach. Die Gäste kommen ohnehin, Mühe bräuchte sich der Koch nicht zu machen. Aber er tut es dennoch, hat sein Restaurant im Heidelberger Schloss mit Parkett, Stuck und elegant eingedeckten Tischen zu einer Luxus-Weinstube aufgemotzt. Natürlich liegen die Preise hier über den normalen Weinstubentariifen, aber Zander und Bauernente werden mit feinsten Saucen serviert – und mit ausgezeichneten badischen Weinen glasweise.

Tati

Bergheimerstraße 139-145

69115 Heidelberg-Bergheim

Tel. 0 62 21/18 27 04

19-23 Uhr

Offene Weine: 5-11 Mark

Flaschen: 27-140 Mark

Keine große Küche will man bieten im »Tati«, einem kleinen, feinen Restaurant. Aber frankophil geht es hier zu, sowohl bei den Speisen (überbackener Schafskäse mit vielen frischen Kräutern) als auch bei den Getränken. Einen Patis zum Aperitif, einen Coteaux-du-Languedoc danach – und man fühlt sich wirklich wie in Frankreich.

Kurfürstenstube im Europäischen Hof

Friedrich-Ebert-Anlage 1

69117 Heidelberg

Tel. 0 62 21/62 21 51 50

Internet: www.europaeischerhof.com

12-14 und 18.30–22.30 Uhr

Offene Weine: ab 10 Mark

Flaschen: 45-900 Mark

Es soll Leute geben, die gern essen gehen, aber nie einen Fuß in die »Kurfürstenstube« setzten würden. Zu nobel das Ambiente mit Holzkassettendecke und Zinntellern, mit den berühmten blau-gelben Tischdecken und livrierten Kellnern. Aber in Wirklichkeit sind alle sehr nett, es ist nicht teurer als anderswo, und die Küche präsentiert sich viel moderner, als der Rahmen vermuten ließe (Wan-Tan von der Gänseleber oder Kalbsfilet unter der Brezelkruste). Auf

der Weinkarte fanden wir eine delikate Gewürztraminer Spätlese von Adam Müller aus Leimen oder die ultimative Barrique-Cuvée »Grand Etage« von Heitlinger aus Tiefenbach – das Viertel zu schlappen 77 Mark (sic!).

*Sankt Florian
Floringasse 4
69117 Heidelberg
Tel. 0 62 21/16 53 83
Ab 18 Uhr*

Offene Weine: um 7 Mark

Es gibt Weinstuben, die wähnt man schon ausgestorben. Das versteckte »Sankt Florian« ist so eine, die in einem winzigen holzverkleideten Zimmerchen nur ein paar Tische und Stühle aufgestellt hat und hier schlichte, aber (wirklich!) sehr schmackhafte Schmankerln à la Tomatensalat mit Schafskäse oder Käseteller feilbietet. Dazu gute regionale Weine, etwa aus der nahen Pfalz. Am besten den etwas mürrisch scheinenden, aber herzensguten Wirt fragen – und unbedingt rechtzeitig reservieren.

*Landhaus Grenzhof
Grenzhof 9
69123 Heidelberg-Grenzhof
Tel. 0 62 02/94 30*

*Internet: www.landhaus-grenzhof.com
eMail: welcome@landhaus-grenzhof.com*

18.30-22.30 Uhr, So Ruhetag

Offene Weine: 8-11 Mark

Flaschen: ab 36 Mark

Der Gutshof befindet sich nahe der Stadt und doch schon auf dem Lande. Das Restaurant bietet elegantes Wintergartenambiente, eine ambitionierte Küche und sehr vernünftig kalkulierte Weine der besten Erzeuger: Heitlinger und Adam Müller aus Baden, Knipser aus der Pfalz, Fürst und Johann Ruck aus Franken. Vielleicht ist auch noch eine Flasche des ausgezeichneten 96er Riesling Fürstentum vom Elsass-Weingut Paul Blanck auf Lager...

Ludwigshafen

*Marly
Seilerstraße 41
67063 Ludwigshafen-Hemshof
Tel. 06 21/5 20 78 00*

*Internet: www.restaurant-marly.de
eMail: info@restaurant-marly.de*

12.00-14.00 und 19-23 Uhr, Sa Mittag und So Ruhetage

Offene Weine: 8,50-9,50 Mark

Flaschen: 27-350 Mark

Gregor Ruppenthal hat sein Ludwigshafener Restaurant ohne viel Werbung zu einem der besten, ja vielleicht zum einzigen Top-Restaurant Ludwigshafens gemacht. Zu mediterranen Verlockungen wie dem Octopussalat serviert Ruppenthal Pfälzer Weiße oder französische Rote zu Preisen, die man nur als gnädig bezeichnen kann.

Schriesheim

Gasthaus zum Goldenen Hirsch

Heidelberger Straße 3

69189 Schriesheim

Tel. 0 62 03/6 924 37

12-14 und 18-22 Uhr, Mo und Di Mittag Ruhetage

Offene Weine: 5,50-12 Mark

Flaschen: 33-178 Mark

Im »Goldenen Hirsch« hat mit Manfred Führer ein Koch das Sagen, der die Tradition bewahrt, aber vorsichtig mit Neuem ergänzt. Seine Küche ist nie Effekt heischend, aber immer ideenreich. Zu Lammcarré mit Senf-Würzkruste oder dem Quarkschaum mit hausgemachtem Passionsfrucht-Rahmeis passen die Flaschen des gut bestückten Kellers: leichte Weiße von der Schriesheimer Genossenschaft, reife Bordeaux wie der 78er Château Montrose oder ein Vintage Port von Graham's aus dem Jahr 1980.

Strahlenberger Hof

Kirchstraße 2

69198 Schriesheim

Tel. 0 62 03/6 30 76

18-22 Uhr, So und Mo Ruhetage

Offene Weine: 9,50-18 Mark

Flaschen: ab 39 Mark

Das zweite Schriesheimer Gourmetlokal ist eine der ersten önohilen Adressen der gesamten Region. Die Weinkarte ist eher ein Weinbuch, listet vom 1947er Château Latour bis zum 56er Château d'Yquem massig Raritäten für Millionäre - aber mit Badischem von Johner oder einem erschwinglichen Eiswein der örtlichen Genossenschaft auch Bestes für Normalverdiener. Dazu eine im wahrsten Sinne feine Küche: Wildkräutersalat mit Kräuterbrioche oder Orangenravioli mit Nussparafit.

... und anderswo in der Rhein-Neckar-Region

Goldener Pflug

Ortsstraße 40

69253 Heiligkreuzsteinach-Eiterbach

Tel. 0 62 20/85 09

Internet: www.goldener-pflug.de

eMail: info@goldener-pflug.de

Mi-So 18-21 Uhr, Sa und So auch 12-14 Uhr, Mo und Di Ruhetage

Offene Weine: 7-12 Mark

Flaschen: 28-485 Mark

Es gibt Kenner, die behaupten, das Essen sei der Hauptgrund, um zu den Brüdern Heß hinauszufahren ins verschlafene Eiterbach. Andere schwören trotz Geschmackssensationen wie Taubenbrust in Gänsestopflebersauce oder Beeren-Cassisessigsalat mit Ziegenfrischkäse auf das überwältigende Weinangebot. Allein die offen ausgeschenkten Tropfen – Großsachsener Weißburgunder von Jens Bartsch etwa – haben unübliche Klasse, unter den Flaschen fanden wir viele reife Rotweine (Italien, Bordeaux...) und tolle Süßigkeiten wie den Moscato von Robert Mondavi.

Badische Weinstube Jägerlust

Rohrbacherstraße 101

69181 Leimen

Tel. 0 62 24/7 72 07

Internet: www.seegerweingut.de

Di-Fr 18-21.30 Uhr, Sa, So, Mo Ruhetage

Offene Weine: 6-10 Mark

Flaschen: 25-180 Mark

Die Seegerschen Weine haben sich in den letzten Jahren an die Spitze Badens vorgearbeitet – während dieser Gutsausschank schon lange die Spitze der Weinlokale im gesamten Rhein-Neckar-Raum erklommen hat. Schließlich besitzt man eine über 100-jährige Erfahrung in der Bewirtung von Gästen! Zu pffiffigen Schmankerln wie der Maultaschensuppe oder dem berühmten Wurstsalat lässt Barbara Seeger einen kraftvollen Grauburgunder oder würzigen Riesling servieren. Zum Schnäppchenpreis.

Griechische Weinstube

Neckarstraße 38

69151 Neckargemünd

Tel. 0 62 23/22 85

Ab 17 Uhr, Sa und So ab 12 Uhr, im Winter Mi Ruhetag

Offene Weine: um 8 Mark

Die »Griechische Weinstube« ist eine Legende im Rhein-Neckar-Raum. Schließlich werden in dem urigen Lokal mit der traumhaften Neckarterrasse schon seit weit über 100 Jahren griechische (und deutsche) Weine ausgeschenkt. Die Küche freilich ist eher regional, als mediterran geprägt. Schade eigentlich, dass Inhaber Norbert Girnth sich da nicht weiter spezialisiert.

Martins gute Stube im Ringhotel Winzerhof

Bahnhofstraße 4-8

69231 Rauenberg

Tel. 0 63 22/95 23 53

Internet: www.winzerhof.net

eMail: winzerhof@ringhotels.de

18.30-22 Uhr, So und Mo Ruhetage

Offene Weine: 8-14 Mark

Flaschen: 25-400 Mark

Der »Winzerhof« ist eigentlich gar keiner. Jedenfalls keine urige Straußwirtschaft, wie man denken könnte, sondern ein idyllisches Hotel-Restaurant, das aus einer Bahnhofswirtschaft mit angeschlossenem Winzerbetrieb um 1900 hervorgegangen ist. Jürgen Menges kocht heute sowohl regionale Schmankerln als auch, im Gourmetlokal »Martins gute Stube«, Hummercassoulet oder Erdbeerkrapfen mit Champagnereis. Die Weinkarte beschränkt sich nicht auf Baden, sondern bietet Bestes von Koehler-Ruprecht (Pfalz), Dönnhoff (Nahe) oder Fritz Haag (Mosel).

Pfeffer & Salz

Neuzenlache 10

68519 Viernheim

Tel. 0 62 04/7 70 33

Internet: www.PfefferSalz.de

eMail: restaurant@PfefferSalz.de

18.30-22 Uhr, So Ruhetag

Offene Weine: 9-20 Mark

Flaschen: 46-200 Mark

Peter Liebold ist einer der letzten Verfechter der großen französischen Küche. Unbeirrt kocht er hier Gänseleber, Jakobsmuscheln, Seezunge, Lamm und Hummer. Aufwendige Zutaten und gekonnte Saucen in einem idyllischen Rahmen – so ganz billig ist das natürlich nicht. Frankreich dominiert auf der Weinkarte, an exzellenten Bordeaux

herrscht kein Mangel. Und weil Liebold auch mit Wein handelt, ist hier schon so mancher nach dem Essen mit wohl gefülltem Kofferraum weggefahren.

Erich Baier's Landrestaurant Winzerstube

Sommergasse 7

69469 Weinheim-Lützelsachsen

Tel. 0 62 01/5 22 98

Internet: www.winzer-stube.de

eMail: info@winzer-stube.de

18-23, So und Mo Ruhetag

Offene Weine: 8,50-10 Mark

Flaschen: ab 32 Mark

In dieser abgelegenen Straße im Weinheimer Vorort Lützelsachsen erwartet man kein so hübsches, familiär geführtes Restaurant. Wenn man es dann doch findet, ist man richtig glücklich, ein so geschmackvoll-rustikales Ambiente mit viel Holz und eine so ideenreiche Küche zu entdecken. Der Autodidakt Baier kocht hier Edles wie Hummer oder Bodenständiges wie Büffelmozzarella mit Tomaten. Zu trinken gibt es den legendären Lützelsachsener Spätburgunder oder Top-Rieslinge von der Hessischen Bergstraße.

Waldschlöss'l

Luisenstraße 2a

68623 Lampertheim

Tel. 0 62 06/5 12 21

Internet: www.waldschloessl.de

19-21 Uhr, So und Mo Ruhetag

Offene Weine 4,80-9 Mark

Flaschen: ab 22,50 Mark

Bei Chris und Georg Adelfinger hat man gleich eine doppelte Einkehrmöglichkeit. In »Geo's Stube«, einem schicken Bistro, oder im Gourmetrestaurant »Waldschlöss'l«. Die Preise machen den Unterschied, die Küche fanden wir hier wie dort ähnlich gut. Gerühmt wird, zu Recht, die fast unendlich lange Weinkarte mit fabelhaften Flaschen aus ganz Europa und Übersee.

Grüne Gans

Hauptstraße 126

69469 Weinheim

Tel. 0 62 01/18 07 68

eMail: Gruene.Gans@t-online.de

ab 18.30 Uhr, Mo Ruhetag

Offene Weine: 7,50-16,50 Mark

Flaschen: 33-750 Mark

Burkhard Lindlar hat sein Restaurant peu à peu an die Spitze der Stadt geführt. Mit einer mediterranen Küche, die mit Schwertfisch auf geschmorten Artischocken oder der Crème brûlée mit Safran und Gewürzorangeneis verblüfft. Die Weinkarte setzt vernünftige Schwerpunkte bei Baden (Heger oder Johner), bei der Pfalz (etwa Meßmer) oder Bordeaux.

Einkauf beim Winzer

Weingut Seeger

69181 Leimen

Tel. 0 62 24/7 21 78

Internet: www.seegerweingut.de

Geöffnet nach Vereinbarung

Thomas Seeger holt aus dem Boden des Heidelberger Herrenbergs heraus, was überhaupt nur herauszuholen ist: konzentrierte, würzige Rotweine aus der Spätburgundertraube, die sowohl qualitativ als auch (leider) preislich zur Spitze Badens gehören. Die Weißweine stehen ein bisschen, aber keineswegs gerechtfertigt, im Schatten den Roten.

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroeck

74918 Angelbachtal-Michelfeld

Tel. 0 72 65/91 10 34

eMail: hoendebroeck@t-online.de

Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Die Reichsgrafen sind gar keine unnahbaren Adligen, sondern sympathische Winzer, die gern auch selbst ihre Weine erklären. Obwohl es da gar nicht viel zu erklären gibt – sowohl die weißen Sorten (Riesling, Weißburgunder) als auch die roten (Lemberger oder Spätburgunder) ergeben fruchtige, überdurchschnittliche Tropfen. Alles spricht dafür, dass dies auch in Zukunft so bleiben wird.

Weingut Jens Bartsch

Sophienstraße 14

69198 Schriesheim

Tel. 0 62 03/69 44 10

Mo-Sa 9-13 Uhr, 15-18, Mi und Sa geschlossen

Vom Schriesheimer Schlossberg stammen die fruchtig-charmanten Spätburgunder, die uns ebenso gut gefallen wie die spritzigen Weißburgunder. Gerd Bartsch hat inzwischen über 12 Hektar im Ertrag und zählt langsam, aber sich zu den Erzeugern der Region, um die kein Weg herumführt.

Der besondere Tipp

Husaren-Destillerie

Husarenacker 12

69121 Heidelberg-Handschuhsheim

Tel. 0 62 21/47 27 91

Internet: www.husaren-destillerie.de

Mo, Di, Do und Fr 14.30-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Weinverkauf ist ein Standbein der Destillerie, das Schnapsbrennen das andere. Aber was heißt schon Schnaps – die Edelbrände aus Wildpflaume oder Vogelbeere sind berühmt, werden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ebenso mit Goldmedaillen prämiert (etwa der Weißdorn!) wie von der Schnapsmesse »Destillata«. Eine Verkostung ist selbstverständlich möglich, aber – der Natur des Produktes angemessen - nicht ungefährlich!

Zur Krone
Rondellstraße 20
64739 Höchst-Hetschbach
Tel. 0 61 63/93 10 00
eMail: krone-hetschbach@web.de
11.30-13.30 und 18-21.30 Uhr, Mo und Do Mittag Ruhetage
Offene Weine: 6,50-13 Mark
Flaschen: 30-800 Mark

Keine Sorge, das ausgegebene Benzingeld bekommt man spielend wieder herein, denn im abgelegenen Hetschbach sind die Preise noch erschwinglicher als in der Stadt. Das Essen in diesem Familienbetrieb (der Sohn kocht, die Tochter bedient, die Mama steht an der Rezeption) ist ungewöhnlich gut (Variation von Scampi oder Schokoladenkrapfen), die Weinkarte eine der besten der Region: Reife Bergsträßer Gewächse oder Bordeaux, beste offen ausgeschenkte Schaumweine (wie der Rosé von Simon-Bürkle) und alle zu sympathischen Tarifen. Da lohnt nicht nur die Anfahrt, sondern auch eine Übernachtung!

Abstecher in die Pfalz

Weinschmecker
Steingasse 2
67146 Deidesheim
Tel. 0 63 26/98 04 60
18-22 Uhr, So und Mo Ruhetage
Offene Weine: 5,80-13,50
Flaschen: ab 22 Mark

Herbert Nikola, ein gelernter Flugzeugingenieur, und Küchenchef Ulf Mewes haben den »Weinschmecker« binnen weniger Jahre zu dem ultimativen Weinlokal der Pfalz gemacht. Wieder mal sind es die gastronomische Seiteneinsteiger wie Nikola, die mit neuen Ideen an die gastronomische Sache herangehen. Viele Dutzend offene Weine gibt es hier, und zwar nicht nur Simples aus der Literflasche, sondern Rieslinge, Grauburgunder, Chardonnay und Dornfelder der besten Winzer der Pfalz. Ob Bassermann-Jordan oder Werlé, Knipser oder Meßmer – hier ist alles vorhanden, was Rang und Namen hat. Die Küche übrigens (das berühmte Handkässüppchen oder die selbst gemachte Pasta) reicht weit über das übliche Niveau einer Weinstube hinaus.

Stilvoll übernachten

Hotel Die Hirschgasse
Hirschgasse 3
69120 Heidelberg
Tel. 0 62 21/45 40
Internet: www.hirschgasse.de
eMail: hirschgasse@compuserve.com
DZ ab 350 Mark

Man kann lange darüber streiten, welches Restaurant das beste in Heidelberg ist. Über das stilvollste Hotel gibt es keine Meinungsverschiedenheiten. In der »Hirschgasse« blickt man gelassen auf eine Geschichte bis 1472 zurück. Einst trafen sich hier die studentischen Burschenschaften und fochten mit Säbeln die Mensuren aus. Heute übernachtet man in individuell eingerichteten Suiten. Nicht billig, aber traumhaft. Und kann sich in den beiden Restaurants des Hauses oder im Zimmer von der überdurchschnittlichen Weinkarte wählen