

Zeit zum Wandern

RHEINSTEIG

24 Etappen von Wiesbaden nach Bonn – Top-Tipps
zu spektakulären Aussichten und sehenswerten Burgen –
Highlights der Region – **GPS-Tracks zum Download**

Tassilo Wengel

Mit Faltkarte



BRUCKMANN



Der Admiral zählt zu den schönsten Tagfaltern Mitteleuropas.

Weinanbau im Rheingau

Das günstige Klima mit 1600 Sonnenstunden im Jahr und die geringen Niederschläge begünstigen den Anbau von Wein im Rheingau besonders. Bereits römische Winzer haben hier nach dem Bau des Limes (etwa 90 n. Chr.) erste Versuche im Weinanbau unternommen; davon zeugen beispielsweise römische Rebschnittmesser, die im Weinmuseum Brömserburg in Rüdesheim zu sehen sind. Neu belebt wurde der Weinbau durch Kaiser Karl den Großen, der im Jahr 779 Weinberge in Walluf erwarb; sein Sohn Kaiser Ludwig der Fromme baute ab 817 auf den Hängen in Johannisberg Reben an. Aufschwung erhielt der Weinbau hier, als die Benediktiner 1106 auf dem »Bischofsberg« das erste Kloster im Rheingau errichteten. Mit dem Bau der Kirche St. Johannes wurde aus dem Bischofsder »Johannisberg«. Ihre Blütezeit erlebten das Kloster und auch der Weinanbau erst Anfang des 18. Jahrhunderts durch die Fürstabtei Fulda. An Stelle des Klosters wurde das Schloss Johannisberg gebaut, und eine Reiterstatue im Innenhof erinnert an eine Anekdote: Da die Weinlese-Erlaubnis damals der Fürstabt in Fulda erteilte, musste man immer erst auf dessen Kurier warten. Bis dieser schließlich verspätet eintraf, waren die Trauben bereits überreif, wurden aber trotzdem gepresst und gekeltert. Als

man nach dem Keltern den Wein probierte, schmeckte er zur Überraschung ausgezeichnet – und damit war 1775 die Spätlese geboren. Weiterentwickelt, folgte 1787 die Auslese, und 1858 wurde der Eiswein kreiert.



Eine Auswahl erlesener Weine

Vor allem der Weinhandel der Zisterzienser vom nahen Kloster Eberbach erreichte schon im Mittelalter den Niederrhein und gelangte bis nach Skandinavien und England. Sie waren es auch, die den Begriff »Cabinett« einführten, der heute als Prädikatsstufe gilt. Durch Experimente schufen sie neben Spätlese auch Beeren- und Trockenbeerenauslesen und verhalfen dem Eiswein zu seinem großen Erfolg.

Eine spezielle Rebsorte des Rheingaus ist der Riesling, der ab 1716 als vorherrschende Rebsorte von Schloss Johannisberg angebaut wurde. Heute nimmt der Riesling im Rheingau mit 82 Prozent Anbaufläche eine Spitzenstellung ein. Als zweite bedeutsame Rebsorte im Rheingau gilt der Spätburgunder, den die Zisterzienser von Kloster Eberbach bereits 1470 aus Burgund mitbrachten. Lange Zeit nur in der Gegend um Assmannshausen angebaut, findet man diese Traubensorte heute in fast allen rheinischen Gebieten. Ihr Anteil an der Gesamtanbaufläche beträgt etwa acht Prozent mit

leicht steigender Tendenz.

Essen am Mittelrhein

Die Speisekarte in Hotels und Gaststätten am Rhein ist vielseitig und abwechslungsreich, und man kann Gerichte der deutschen und internationalen Küche von gutbürgerlich bis anspruchsvoll genießen. Typisch rheinische Spezialitäten werden dagegen etwas seltener angeboten: In der kalten Küche gehört die »Flönz met Musik« (Blutwurst mit Zwiebeln) zu den Gerichten, die gut zum heimischen Bier, dem Kölsch, passen. Typisch ist auch der Mainzer Handkäs, der mit Öl und Zwiebeln serviert wird. Unter den warmen Gerichten steht der Rheinische Sauerbraten an erster Stelle. Er wird meist vom Rind zubereitet, obwohl das Fleisch eigentlich vom Pferd stammen sollte. Im Gegensatz zu Sauerbratengerichten in anderen Regionen Deutschlands gibt man im Rheinland Rosinen in die Soße.

Zu den klassischen Gerichten der deutschen Küche gehören auch Muscheln auf rheinische Art. Hauptzutaten sind Miesmuscheln aus der Nordsee und Weißwein vom Rhein. Serviert werden die Muscheln mit Gemüse (Lauch, Möhren, Sellerie und Zwiebeln), das in Butter gedünstet und mit Weißwein abgelöscht wird. Dazu wird traditionell Schwarzbrot gegessen.

Ein traditionelles Gericht vom Rhein ist auch der »Döppekooche« (Topfkuchen), der hauptsächlich aus geriebenen Kartoffeln hergestellt wird. Die Masse, zu der neben Eiern, Zwiebeln und Gewürzen auch Speckstreifen oder geschnittene Mettwurst gegeben werden, kommt in eine Bratpfanne und wird im Ofen gebacken. Die Bezeichnung dafür ist regional unterschiedlich. In Koblenz und Umgebung heißt der Topfkuchen auch »Düppekooche«, in Lahnstein sagt man »Dibbedotz« und in Bonn »Knüles«.

Typisch rheinisch ist auch der »Rievkooche«, der Reibekuchen (in anderen Regionen auch als Kartoffelpuffer, Kartoffelkühle, Klitscher, Flinsen, Pickert, Reiberdatschi oder Reibepuffer bekannt), der aus rohen Kartoffeln mit Zwiebeln zubereitet wird.

Rheinischer Sauerbraten

Zutaten für zwei Personen:

1 kg Rinder- oder (original) Pferdeschmorbraten

15 g Schweineschmalz

1/4 l Rotwein, trocken

60 ml Rotweinessig

1/2–1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2 Wacholderbeeren

1 Pimentkorn

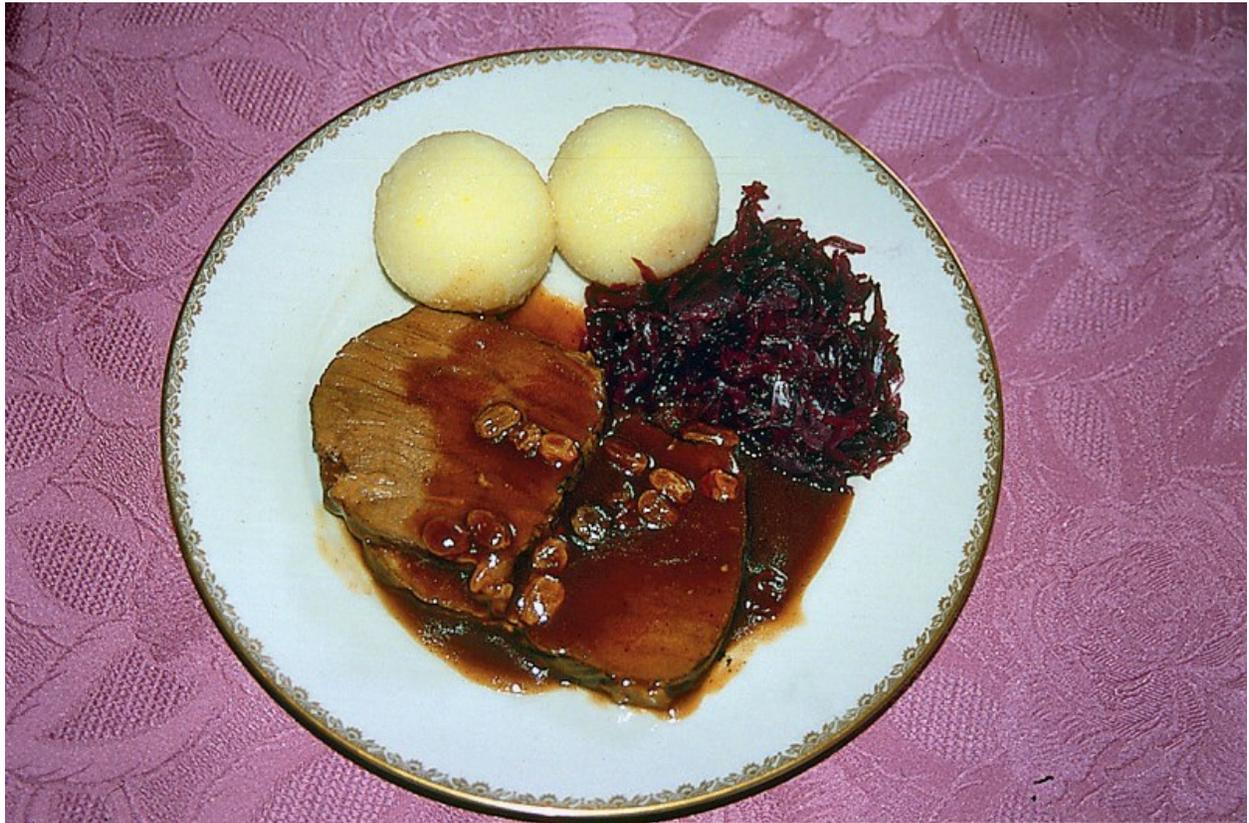
einige Pfefferkörner

1/2 Teelöffel Salz

50 g Pumpernickel

70 ml Gemüsebrühe

1/2 Handvoll Rosinen



Rheinsteig

in Zahlen



Auf dem Weg in Richtung Marksburg (Tour 10)

2 Quellen hat der Rhein – der Vorderrhein entspringt am Tomasee und der Hinterrhein im Hochtal des Rheinwalds. Bei Reichenau vereinigen sie sich zum Rhein.

245 m hoch ist der Neroberg bei Wiesbaden, auf den eine Drahtseil-Zahnradbahn fährt und der schöne Aussichten auf die Stadt bietet (Tour 1).

320 km lang ist der Rheinsteig, der als Fernwanderweg am Mittelrhein und dem nördlichsten Teil des Oberrheins rechts entlang führt und 2005 eröffnet wurde.

120 km lang ist der Rheingauer Riesling-Pfad, der von Kaub über Lorch nach Assmannshausen führt (Tour 5).