



Newcomer Winzer Axel Koehler, Schlossherr Thomas Heinicke und Küchenchef Klaus Mayer



Duo Geniale

„Duo Geniale“ führt, ob Gourmet oder Weinliebhaber, auf kulinarische und sinnliche Entdeckungsreisen durch die gastfreundliche Region Rheinhessen. FRIZZ Das Magazin stellt regelmäßig ein Duo aus Küchenchef und Winzer vor, das gemeinsam ein Wein-Menü kreiert, welches in dieser Kombination nur für kurze Zeit serviert wird.

Diesmal gingen Newcomer-Winzer Axel Koehler aus Alzey-Heimersheim und Küchenchef Klaus Mayer vom Restaurant und Landhotel „Schloß Sörgenloch“ gemeinsam in Küche und Weinkeller. Mit viel Kreativität und frischen Ideen entwarfen sie ein raffiniertes 3-Gänge-Menü, das im Sommermonat Juli die Speisekarte des „Schloß Sörgenloch“ bereichern wird.

Seit zehn Jahren ist das Renaissanceschlösschen aus dem 18. Jahrhundert inmitten der sanften Hügel oberhalb von Sörgenloch ein Synonym für Kultur und Genuss. Die elegante und doch bodenständige Küche schmeckt im stilvoll restaurierten Schlossinneren wie auf der herrlichen Terrasse unter alten Linden mit einem unerreicht malerischen Blick über die „rhein Hessische Toscana“. Küchenchef Klaus Mayer versteht es meisterlich, einfachen Gerichten mit künstlerischer Fertigkeit moderne Raffinesse auf höchstem Niveau zu verleihen. Sein Stil ist klar und präzise, mit viel Sensibilität für erstklassige Produkte. Den gebürtigen Rheingauer, ehemals Küchenchef im Wiesbadener Gourmet-Restaurant „Ente“, führte einst die Suche nach neuen Herausforderungen nach Sörgenloch. Ein großes Glück für „Schlossherrschaften“ Nicole Massoth und Thomas Heinicke, deren ideenreicher und unkonventioneller Stil sich formvollendet in Mayers Küchenphilosophie wiederfindet.

Modern, wild und unkonventionell sind auch die Weine des Winzers und Globetrotters Axel Koehler. 2007 ist der gelernte Weinbauwirtschaftler in den elterlichen Betrieb nach Alzey-Heimersheim zurückgekehrt. 13 Jahre reiste er zuvor durch die Welt, erweiterte seinen persönlichen Horizont, um sich nun imponierend in seinen Weinen auszudrücken. Seine Intention und sein Anspruch an das Handwerk: einen klaren, direkten, kantigen und polarisierenden Wein zu produzieren, der charakterstark ein glasklarer Spiegel seiner Herkunft ist. Seine Reben stehen in der rheinhessischen Schweiz, dem äußersten Westen Rheinhessens, auf Vulkangesteinsböden, roten Buntsandstein- und hochwertigen Kalkmergelböden. Alle Weine, zurzeit kommen fünf verschiedene Weißweine aus seiner Weinideenschmiede, werden von Koehler spontan vergoren und bis zur Abfüllung auf der Vollhefe gelagert, um die Ursprünglichkeit und Ausdrucksstärke dieses besonderen Terroirs zu erhalten. Außerdem gibt er seinen Trauben genug Zeit zum Ausreifen, damit sie ihre Jahrgangscharakteristik entfalten können.

Elegante Ursprünglichkeit – Rhein Hessische Frische

Für den Vorspeisengang hat Axel Koehler gleich einen seiner Lieblingsweine vorgesehen und legt damit die Messlatte für die nachfolgenden Weine selbstbewusst hoch an. Sein Heimersheimer Silvaner 2009 ist ein anspruchsvoller feingliedriger Wein, der im Abgang seine ganze Komplexität und Kraft entfalten kann. Das charakteristische Fruchtroma des Silvaners begeistert Nase und Gaumen gleichermaßen und spiegelt die geschmackliche Ausgewogenheit der Vorspeisen-Komposition perfekt wider. Denn Klaus Mayer serviert dazu ein saftig-zart gebratenes Kaninchen mit marinierten Kartoffelscheiben, einer innovativen Variante des klassischen Kartoffelsalates. Bärlauch-Pesto und selbst getrocknete vollaromatische Kirschtomaten verleihen der Kombination außerdem eine mediterrane Note.

Im Hauptgang bettet Küchenchef Klaus Mayer einen mild gegrillten Heilbutt auf zarten Blattspinat und bietet damit dem feinen Plattfisch eine köstlich leichte Unterlage und dem Gast eine schmackhafte Vitaminquelle. Dazu reicht er mit Café de Paris-Kräutern gewürzte Polenta, eine aus feinem Maisgrieß hergestellte norditalienische Beilagenspezialität. Die kräftigen Aromen auf dem Teller erfordern einen gleichwertigen Partner im Glas und den hat „Winzerrebell“ Koehler schnell in seinem 2009er Grauburgunder Lagenwein gefunden. Er ist ein komplexer, charakterstarker „Bursche“, in einem 53 Jahre alten Weinberg auf rotem Buntsandstein gewachsen, und kann als Weißwein in Fülle und Abgang mit einigen großen roten „Kollegen“ locker mithalten.

Das süße „Grand Finale“ dieses erstklassigen Sommermenüs leitet Axel Koehler mit einer Heimersheimer Scheurebe ein. Der barocke vollmundige Weißwein hat bis zu sechs Gramm Restsüße, die sehr schön mit der mineralischen Säure des Weines spielt und hervorragend mit der Mayerschen Nachspeisenvariation harmoniert. Eine Crème Brûlée, direkt auf dem Teller karamellisiert, konkurriert mit dem erfrischenden Mangopfeffer-Sorbet auf frischen Erdbeeren und entfacht zum krönenden Abschluss, vereinigt mit den Weinaromen, ein kulinarisches Feuerwerk des guten rheinhessischen Geschmacks.

Duo Geniale Menü im Juli

Das Menü, inklusive der passenden Weine, bekommen Sie den gesamten Monat Juli für 45.- Euro. Es folgt ein „Kulinarischer Abend“ mit dem Duo Geniale im September. „Schloß Sörgenloch“, Schlossgasse 7-9, 55270 Sörgenloch, Tel. 06136 9527 126, www.schlosssoergenloch.de