

Konzeption:

DAS MARKEDING VOGT
 Friedensallee 28 d, 30855 Langenhagen
 in Zusammenarbeit mit PRESSINFORM

Medienvorstufe:

Kallenbach CrossMedia Produktion
 Oberrnienhagen 25, 32758 Detmold

Verantwortlich für den Inhalt:

OKAL-Marketing, Alexander Weber

Herausgeber:

OKAL Haus GmbH · 55469 Simmern
 Internet: www.okal.de
 E-mail: info@okal.de
 24-Std. Hotline: 0800 65 25 42 87

Auflage 10.000, Dezember 2008.
 Printed in Germany.

Für die Richtigkeit der Veröffentlichungen
 kann trotz sorgfältiger Prüfung keine
 Haftung übernommen werden.

Feinschmeckertip in Bacharach – zu Gast in Stübers Restaurant Rhein-Hotel:

Hinkelsdreck und Rieslingbraten



Eine herzhaft Paste aus Geflügelleber mit Traubengelee hat Andreas Stüber weit über das Mittelrheintal hinaus bekannt gemacht. Stüber hat sie weder Paté noch Dialog genannt, und reicht das Gelee auch nicht in einer Pipette. Schnickschnack mag er nicht. Die Vorspeise kommt auf einer Schieferplatte daher und heißt ebenso schlicht wie mutig: ‚Steeger Hinkelsdreck‘. Steeg, das ist ein Ortsteil von Bacharach, Hinkel, der pfälzische Ausdruck für Hähnchen, und Dreck ist halt Dreck. Früher, erklärt Stüber, sei das einmal ein ‚Arme-Leute-Essen‘ gewesen, da hätte man sämtliche Innereien zu nahrhaften Gerichten weiterverarbeitet. Stüber beschränkt sich heute auf die Hühnerleber. Seine Küche ist ein Beleg dafür, dass es auch in einer touristisch stark frequentierten Region nicht nur Schnitzel XXL und Toast Hawaii sein müssen. Im Gegenteil. Stüber setzt auf regionale Klassiker wie den Bacharacher Rieslingbraten: eine sanft geschmorte Rinderschulter mit

einer pikanten Rahmsauce und hausgemachten Spätzle. Das Fleisch ist gleichsam mürbe wie saftig, die Sauce reich an Crème fraîche und Geschmack und die Spätzle so herrlich unförmig, wie sie nur werden können, wenn man sie von Hand schabt. Feinbürgerliche Küche in R(h)einkultur. Doch auch auf Rumpsteak oder Schnitzel muss der Gast hier nicht verzichten. Letzteres kommt vom Hunsrückler Schweinerücken, ersteres vom Jungbullen gleicher Herkunft. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, Stüber arbeitet eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Irgendwann konnte der 42jährige gelernte Koch das abgepackte Fleisch aus Massentierhaltung nicht mehr ertragen. Regelrecht schlecht sei es ihm damals geworden, erzählt Stüber. So etwas konnte und wollte er seinen Gästen nicht mehr vorgesetzen. Heute bezieht er das Lammfleisch vom naheliegenden Biolandhof in Karbach, schmort die Schulter, brät das Kotelette und serviert die Leber mit einer feinen Anissauce. Nur konsequent, dass sich auch die Weinkarte beinahe ausschließlich auf Gewächse vom Mittelrhein konzentriert, zehn davon werden offen ausgeschenkt. Wer die probieren möchte, braucht sich weiter auch keine Sorgen mehr zu machen. Das Haus bietet einige

gemütliche Zimmer mit bestem Blick auf Weinberg oder Wernerkapelle.

En passant: Stübers eigene Ziegenzucht zählt mittlerweile zehn Tiere, die jedoch sind der Familie derart ans Herz gewachsen, dass sie sich bis zu ihrem Lebensende als ökologisch korrekte Rasenmäher um die Pflege von Brachen kümmern dürfen.

Bacharacher Rieslingbraten mit Spätzle

**Rezept für 4 Personen:**

1 Kilo Rinderbraten, Distelöl, 2 Zwiebeln, 0,2 l Fleischfond, 40 g Mehl, 100 g Crème fraîche.

Für die Beize: 0,3 l Riesling trocken, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 1 Wacholderbeere, 5 g Senf- und Pfefferkörner, je 1 Prise Rosmarin, Piment, Liebstöckel, Estragon, Kerbel und Muskat, 2 Zwiebeln grob gewürfelt.

Zubereitung:

Das Fleisch gut bedeckt in einem Behälter 3-6 Tage einlegen. Fleisch aus der Beize nehmen, salzen und pfeffern und dann in Distelöl gut anbraten; anschließend herausnehmen. 2 Zwiebeln grob würfeln, zugeben und braun rösten. Zwischendurch zweimal mit 0,1 l Fleischfond ablöschen, um einen dunklen Ansatz zu bekommen. Mit 40 g Mehl bestäuben, kurz weiter rösten, mit der Beize auffüllen und alles aufkochen. Fleisch zugeben. **Guten Appetit!**

Rezept von Andreas Stüber, Stübers Restaurant Rhein-Hotel, Langstraße 50, 55422 Bacharach, Internet: www.rhein-hotel-bacharach.de

OKAL:

Immer gut beraten

Simmern 2008 Von Bacharach bis Simmern im Hunsrück sind es nur 26 Kilometer. Hier ist OKAL als starker und verlässlicher Hausbaupartner mit der unübertroffenen Bauerschaft zu Hause. Vom Unternehmenssitz aus wird ein Netz von über 50 Musterhaus- und Infozentren koordiniert, in denen man sich Hausbeispiele und Grundrisse 1:1 anschauen und sich von der guten OKAL-Bauqualität selbst ein Bild machen kann. Erfahrene Bauberater stehen für Fragen zur Verfügung und erarbeiten zusammen mit Architekten die richtigen Hausbaulösungen für Wunschhäuser. Hier erfährt man auch mehr über die neue Zuhause-Architektur – Original OKAL. Infos unter www.okal.de



Genuss und Kultur – Weltkulturerbe Mittelrhein



„Kühne Burgen auf wilden Felsen. Welch Spiel des Lichtes und des Schattens. Welch erhabene Größe! Welch wilde Natur!“. So beschrieb 1808 der Philosoph Friedrich Schlegel das Obere Mittelrheintal. Die von Maschinen und Landflucht geplagte Seele des 19. Jahrhunderts dürstete nach phantastischen und idyllischen Welten. Und dort, wo Vater Rhein sich seinen kurvenreichen

Lauf durch das rheinische Schiefergebirge brach, wo auf einer Strecke von 65 Stromkilometern sich nicht weniger als 40 Burg- und Schlossruinen wie auf einer Perlenkette aufreihen, wo den steilen Felshängen selbst kleinste Terrassen zur landwirtschaftlichen Nutzung abgerungen wurden, dort wurde die Sehnsucht vieler melancholischer Dichterseelen gestillt. Mehr noch, das Obere Mittelrheintal war wichtiger Impulsgeber einer ganzen kulturgeschichtlichen Epoche, der Romantik. Ein wichtiges Motiv der Romantik war das Wandern. Wer sich heute auf ihre Spuren begeben möchte, tut gut daran, das Tempo unserer Zeit drastisch zu drosseln und sich diese atemberaubende Landschaft so langsam wie nur irgend möglich zu erschließen. 1827 benötigte das erste Dampfschiff für die Strecke von Köln nach Mainz noch 83 Stunden! Linksrheinisch gibt es einen fast durchweg ausgebauten Fahrradweg, der von Bingen bis nach Bacharach führt. Das pittoreske Städtchen, mit seinem Wahrzeichen, der Wernerkapelle und einem entzückendem mittelalterlichen Stadtkern, katapultiert den Besucher geradewegs in vergangene Zeiten. Bis zum Pfälzischen Erbfolgekrieg 1689 war Bacharach Zentrum der wirtschaftlichen Macht am Mittelrhein und hatte ‚Stapelrecht‘. Kleine Schiffe, die die Engstelle am Binger Loch umfahren konnten, brachten die Waren nach Bacharach, wo sie auf große Lastschiffe umgela-



den werden konnten. Handelte es sich um Wein, erhielt er ab dort den Namen „Bacharacher“ und wurde als solcher weit über seine Grenzen hinaus gerühmt und geschätzt. Zahlreiche Wege führen hinauf in steile Weinbergslagen und belohnen den (Rad-)Wanderer mit kitschig-schönen Aussichten auf einen Haken schlagenden Rhein, knochige Reben und sagenhafte Ruinen. An einem dieser Orte muss Brentano gestanden haben, als sich der erste Satz seiner Ballade formte: „Zu Bacharach am Rheine...“ Der Reiz dieser Kulturlandschaft ist geblieben, ihn zu bewahren eine große Herausforderung für Land und Leute. 2002 ist das Obere Mittelrheintal in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen worden. Galt die Gegend zuvor noch als liebstes Kind trinkfreudiger Kegelvereine mit scharf kalkuliertem Urlaubsbudget, scheint sich mit dieser Auszeichnung auch ein neues Selbstbewusstsein ihrer Bewohner herauszubilden. Der Einzigartigkeit ihrer Heimat einmal bewusst geworden, setzen mittlerweile eine ganze Reihe von Gastronomen, Winzer und Kulturschaffenden mit anspruchsvollen Veranstaltungen neue

Zeichen. Alljährlich zu erleben bei den ‚Mittelrhein Momenten‘. Dabei zeigt man sich tolerant. Auch Kegelbrüder sind herzlich willkommen.

