



# Herzklopfen in der Ankermühle

**Eigentlich suchten Birgit Hüttner und Holger Bub nur ein schönes Häuschen im Rheingau. Und eigentlich seien sie auch skeptisch gewesen, als der Makler Ihnen ein zum Verkauf stehendes Weingut zeigen wollte, erzählt Birgit Hüttner heute. Aber dann kam alles anders.**

**I**m März 2008 machten sich die beiden auf den Weg. „Es war wie im Film“, sagt Hüttner heute und dabei glühen ihre Wangen. Unterwegs stoppen sie kurz in den Weinbergen und da liegt sie, die Ankermühle, unterhalb des mächtigen Schlosses von Johannisberg, wo einst Fürst Metternich residierte. „Sie lag da wie im Dornröschenschlaf“, erzählt Hüttner. Als sie später den Wagen abgestellt hätten und auf das Hoftor zugegangen seien, habe ihr Mann gesagt: „Ich habe Herzklopfen“.

## Vom Geheimtipp zum Liebling der Gäste

„Als wir uns zum Kauf der Ankermühle entschlossen haben, war auch schnell klar, dass wir sie weiterführen wollen“, erklärt Hüttner heute. Und zwar als Weingut und Eventlocation mit Restaurant und Tagungsräumen. Vieles ist hier liebevoll handgemacht bis in die Küche hinein – frische Maultaschen simmern gerade „in der Brieh“, eine Hommage an Birgit Hüttners oberschwäbische Herkunft. Unprätentiöser Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln, Revitalisierung alter Rezepte, regionale Frischeküche: Die Karte macht Spaß und zieht die Leute an. In den Gläsern funkeln Eigengewächse. Nur logisch, dass die Ankermühle seit Beginn an Förderer von Slow Food ist. Nicht umsonst wurde die Ankermühle vom „Feinschmecker“ unter die besten Landgasthäuser gewählt, vom HR Fernsehen als Geheimtipp und der F.A.S als Entdeckung im Rheingau gefeiert. Neben dem Restaurant bietet ein uriges Kaminzimmer mit vielen naturbelassenen Materialien den geeigneten Rahmen für Familienfeiern. Angrenzend an das Restaurant

befindet sich die große Außenterrasse mit herrlichem Blick in die Weinberge. Der Teich hinter dem Haus ist zudem Location für Empfänge im Grünen und freie Trauungen – ein Eldorado für Hochzeitspaare. In fast schon sakraler Rustikalität unter dem Dach: Der Tagungsraum unter offenem Giebel mit Lounge-Foyer hinter offener Bruchsteinwand. Für Businesskunden ist die Ankermühle geradezu ideal, außerdem können die Wiesen am Haus im Rahmen für Outdoor-Events genutzt werden.

## Gut Wein will Weile haben

Birgit Hüttner und ihr Oenologe Jörn Goziewski haben auch genaue Vorstellungen von ihrem Wein. Kein austauschbares Massenprodukt, sondern unverwechselbar soll er sein und so reifen heute in den Kellern der Ankermühle Riesling und Spätburgunder. Es gibt eine frisch-fruchtige Gutslinie und traditionell ausgebaute Premiumweine, die nach ursprünglichen Traditionen mit großem Aufwand und viel Handarbeit hergestellt werden. Der Wein wird naturbelassen angebaut, reift langsam in alten Holzfässern und gehört zum spannendsten, was in den letzten Jahren aus dem Rheingau kommt – bald sind die Weine der Ankermühle auch in der Genussakademie zu verkosten!

### Bezugsquelle:

Ankermühle, Kapperweg, 65375 Oestrich-Winkel  
Tel: 06723 24 07, [www.ankermuehle.de](http://www.ankermuehle.de)