



## GRUSS AUS DER KÜCHE

### Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf mit Rote-Zwiebel-Confit und Quitten

► Im Mittelpunkt des kulinarischen „Ankermühlen-Stils“ steht eine frische regionale und saisonale Küche unter Verwendung auch der hofeigenen Produkte wie Walnüssen und Quitten.

► Zutaten für vier Personen: Kartoffelstampf: 800 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend), Milch, Butter, Salz, Muskat.

Rote-Zwiebel-Confit: 2 große rote Zwiebeln, 2008er Ankermühlen Spätburgunder, Salz, Pfeffer, Butter.

Blutwurst: Blutwurst im Naturdarm, etwas Mehl, Majoran, Pfeffer aus der Mühle, Butter.

Quitten: 4 Quitten (etwa 250 Gramm), 2 Äpfel, 1/2 Liter Apfelsaft, 200 Gramm brauner Zucker, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 Limette, 2 Gramm Kurkuma (oder 1 Gramm Safran).

► Zubereitung: Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz aufkochen lassen und zugedeckt 20 Minuten garen. Abgießen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Milch aufkochen, den Stampf zugeben und mit Butter cremig rühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Rotwein auffüllen und

weich dünsten. Rotwein in einen Topf abgießen und einkochen bis er sirupartige Konsistenz hat. Zwiebeln wieder zugeben und mit Salz abschmecken. Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden, mehlieren und in Butter braten. Mit Majoran und Pfeffer würzen.



► Quitten schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen. Zimt und Sternanis dazu geben, etwas köcheln lassen, Quitten hinzufügen, köcheln lassen bis sie weich sind. Die geschälten, klein gewürfelten Äpfel sowie Abrieb und gewürfeltes Fruchtfleisch der Limette hinzugeben. Eventuell mit Stärke leicht binden. Kartoffelstampf auf die Tellermitte geben, Blutwurstscheiben darauf anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Rote Zwiebeln und Quitten kreisförmig um den Stampf drapieren.

Von  
Marianne Kreikenbom

**RHEINGAU.** Manchmal kommt es anders als man denkt, sagt Birgit Hüttner, Inhaberin der Ankermühle in Oestrich-Winkel. „Eigentlich wollten wir nur ein Haus zum Wohnen im Rheingau.“ Einzige Bedingung: Der Blick auf den Rhein, wie ihn Birgit Hüttner und ihr Ehemann Holger J. Bub schon in Wiesbaden hatten. Der Makler aber kam eines Tages mit der Ankermühle inklusive vier Hektar Weinberg und Blick auf Schloss Johannisberg. „Schauen sie sich das Haus doch mal an“, lockte er. „Als wir davor standen, bekam mein Mann Herzklopfen, und da ich nach zwanzigjähriger Berufstätigkeit sowieso etwas Neues anfangen wollte, haben wir die Herausforderung angenommen.“ Klar sei von Anfang an gewesen, dass sie Weingut und Restaurant weiterführen würde, erzählt Birgit Hüttner. Ihr Mann halte sich mehr im Hintergrund. Er arbeitet als Geschäftsführer einer Agentur in Wiesbaden.

In der spätnachmittäglichen Herbstsonne glänzt das neu gedeckte Schieferdach der Ankermühle. Am Eingang wirbt ein Aufsteller fürs Tagesangebot: Zweierlei vom Jungschwein auf Linsenragout und Bratkartoffeln (10,50 Euro). Die Ankermühle in Winkel war und ist eine Institution. In der Mitte des 14. Jahrhunderts als Getreidemühle erbaut, gelangte sie 1891 in den Besitz von Karl Eiser, dessen Nachkom-

## DIPPEGUCKEN Ankermühle in Winkel erstrahlt nach einjähriger Renovierung in neuem Glanz



Das Team in der Ankermühle in Winkel (von links): Birgit Hüttner, Claudia Beck, Uwe König und Marc Oertel. Foto: RMB/Heinz Margielsky

men das Weingut und die Gastwirtschaft bis zum Verkauf im vergangenen Jahr betrieben.

Das im Sommer 2008 von Birgit Hüttner und Holger J. Bub übernommene Weingut war stark sanierungsbedürftig. Nach historischem Vorbild wurde es in einjähriger aufwendiger Renovierung am 15. Juni dieses Jahres wiedereröffnet. Es verfügt nun über 60 Innenplätze und eine rund 100 Quadratmeter große Außenterrasse, zudem über eine kleine Vinothek sowie Workshop- und Tagesräume im Dachgeschoss. Mit viel Liebe und Sinn fürs Detail – wie etwa die stoffbespannte grün-weiß karierte Speisekarte – ist hier alles individuell gestaltet worden.

„Die Lage ist einzigartig“, schwärmt Birgit Hüttner. In leichter Hanglage duckt sich das Anwesen unterhalb von

nal Wisperlachsfilet stammt natürlich ebenfalls „von hier“, das heißt aus dem Wispertal.

Das Filet wird auf glaciertem Fenchel mit Kartoffelsalat serviert (17,50 Euro). Besonderer Beliebtheit bei den Gästen erfreue sich das Rib-Eye-Steak mit Chilibutter, Bratkartoffel und Beilagensalat (19,50 Euro), berichtet Birgit Hüttner. Sie rät zur gebratenen Blutwurst auf Quitten-Kartoffelstampf mit Rote-Zwiebel-Confit (10,50 Euro). Es sei eine Komposition, bei der einfach alles stimme. Außerdem „mal etwas anderes“. Die Bedienung empfiehlt dazu den hauseigenen Winkeler Gutenberg, Riesling feinherb von 2008.

Beide Tipps erweisen sich (für mich) als gute Entscheidung: Essen und Wein schmecken hervorragend. Die Ankermühlenweine auf der Karte starten bei drei Euro pro 0,2-Liter-Glas. Wer italienischen oder französischen Rot- oder Weißwein bevorzugt, der findet auch davon eine kleine Auswahl im Angebot. Kellermeister Alexander Heer hat im rheinhessischen Oberingelheim seine Winzerlehre absolviert und an der Hochschule Rhein-Main in Geisenheim das Fach Önologie (Kellerwirtschaft) studiert.

Ganz fremd im neuen Fach ist die gelernte Hotelbetriebswirtin Birgit Hüttner nicht. Während ihrer Ausbildung arbeitete sie mit wachsender Begeisterung in einem Sterne-Lokal. Später qualifizierte sie sich zur Marketing-Fachfrau. Für die Ankermühle habe sie sich allerdings echte Profis geholt.

Außer Kellermeister Alexander Heer sind das Claudia Beck als Serviceleiterin im Restaurant, Uwe König als Küchenchef und Marc Oertel als Sous-Chef.

Seit Herbst gibt es in der Ankermühle die „Aktionswochen“ mit saisonal geprägten Angeboten mit Wild, Walnuss und Quitte. Glacierte Entenbrust und knusprige Adventsgans stehen für den Dezember schon auf dem saisonalen Programm. Ebenso die Ankermühlen-Silvesterparty am 31. Dezember mit Sieben-Gänge-Menü, Begrüßungssekt, Mitternachts-Champagner und anschließend großer Küchenparty.

## INFOS

► Weingut und Gutsrestaurant Ankermühle, Kapperweg, Oestrich-Winkel. 06723 / 2407.

► Öffnungszeiten Restaurant: Montag, Donnerstag, Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11 Uhr. Dienstag und Mittwoch Ruhetage. Im Januar geschlossen.

► Öffnungszeiten Vinothek: Montag bis Freitag von 10 bis 17 Uhr, Samstag von 10 bis 12 Uhr.

► Preise, in Euro:

Kalte Vorspeisen: 8,50 bis 14,50

Warme Vorspeisen: 5,50 bis 13

Hauptgerichte: 9,50 bis 26,50

Desserts: 6,50 bis 9,50

Kindergerichte: 3,50 bis 5,50

Tagesgerichte: 9,50 bis 14,50

► [www.ankermuehle.de](http://www.ankermuehle.de)