



MODERNES MÜHLENMÄRCHEN

*Einst lag die Ankermühle in Oestrich-Winkel in einem Dornröschenschlaf. Doch dann kam erstens alles anders und zweitens als gedacht!
Von Manfred Lüer*

Eigentlich, und mit diesem Wort beginnen viele Märchen der modernen Zeit, eigentlich suchten Birgit Hüttner und Holger J. Bub nur ein schönes Häuschen im Rheingau. Eigentlich hatten Birgit Hüttner Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Fremdenverkehr studiert und Holger Bub, Erfolgsmensch in der Welt der Marketing-Agenturen, eine Vorliebe für Bier. Eigentlich. »2008 kam der Makler mit einem Riesensobjekt«, sagt Birgit Hüttner, »als wir dann vor dem Tor standen, sagte mein Mann: ›Ich habe Herzklopfen.‹ Die Entscheidung war getroffen, als wir drin standen!«

Nichts ist eben so sicher wie der Wandel. Aus der einstigen Betriebswirtin vom Bodensee wurde nun die Gastgeberin und Winzerin im Rheingau: »Das war wie im Film!« In nur zehn Monaten wurde ein Ensemble aus Restaurant, Eventlocation mit Tagungsräumen und Weingut geschaffen, das auch bei den Gästen für Herzklopfen sorgt. Die Ankermühle gibt einem das Gefühl von Echtheit und Geborgensein, von Wärme und Herzlichkeit. Man möchte Anker werfen im Mühlenviertel am Elsterbach direkt unter Schloss Johannisberg.

Und – eigentlich waren die Voraussetzungen doch ideal. »Essen gehörte schon immer zu meinem Leben«, sagt Birgit Hüttner, die während ihrer Ausbildung in Oberschwaben anderthalb Jahre bei einem Sternekoch arbeitete: »Ich bin

Genussmensch! Ich wollte schon immer diese Liebe zum guten Essen und Trinken rüberbringen.« Die Küche ist frisch, schnörkellos, authentisch und regional – »Heimatküche« nennt sie die Inhaberin, »aber modern interpretiert«. Das beinhaltet eine Hommage an alte Rezepte, etwa Braten, die man wegen des Aufwands kaum noch selber macht. Geschmorte Beinscheiben, auch mal Kutteln oder Kalbsbries. Oder spezielle Kräuter wie Borretsch, Pimpinelle oder Guter Heinrich. Dieses Credo unterstreicht auch der Beitritt zu Slow Food im Dezember 2009.

Die Liebe zum Detail ist augenfällig. Die Tischdekorationen etwa sind handgemacht, jeder Brotkorb hat eine selbst genähte Serviette, die sich von ihrem Pendant beim Besteck farblich unterscheidet. Das Ambiente besticht mit naturbelassenen Materialien – beispielsweise den eigens angefertigten Holztischen –, bunten Farbgebungen und modernen Elementen wie den stilvollen Lounge-möbeln: Corporate Design à la Ankermühle! Warm und herzlich.

Das wissen auch Gesellschaften zu schätzen. An fast jedem Samstag finden in der warmen Jahreszeit Hochzeitsfeiern statt. Ein Zeltaufbau mit Holzboden verlängert an kühlen Abenden das Vergnügen, draußen zu sein. Für Events oder Tagungen eignen sich das stilvolle Kaminzimmer oder das »Schwalbennest« mit Lounge-Foyer im Dachgeschoss, offenem Dachgebälk und einer Bruchsteinmauer aus dem 15. Jahrhundert. Hinter der Ankermüh-



Fotos: Knapp

Birgit Hüttner und Jörn Goziewski

le liegt ein kleiner See, ideal für freie Trauungen oder Firmen-Events im verträumten Mühlen-Winkel des Rheingaus mit alten Walnussbäumen, großen Wiesen und Weinbergen.

Den Wein verantwortet der junge, talentierte Jörn Goziewski. Früher hatte er damit eigentlich gar nichts am Hut. Er kommt aus Erfurt, entdeckte als »Riechmensch« irgendwann aber sein Faible für den edlen Rebsaft und studierte Önologie an der Fachhochschule in Geisenheim. Goziewski ist ein rarer Glücksfall und ein Mann mit natürlicher vinologischer Intelligenz.

Die Farbgebung auf dem Etikett verweist auf die Geschmacksrichtung, und statt komplizierter Lagennamen steht etwa »Hase« (für Winkeler Hasensprung) auf dem Etikett. Die Gutsweine sind bereits echte Statements. Der trockene Riesling »Josef« ist zartcremig und meilenweit entfernt von den kalt vergorenen Fruchtzwergen. Tolle Noten von Apfel, vor allem Granny Smith, und im Nachhall ein schöner Zitruszug. Das feinerbe Pendant »Maria« ist ein richtiger Saftprotz, mit klassischer Riesling-Frucht von Weinbergspfirsich und Aprikose sowie feinen Kräuternoten. Fast schon Pop-Art bietet der trockene Rosé »Liebling«. Hochwertig gekeltert aus eigens für diesen Wein gelesenen Beeren. »Ich muss an Jeff Koons denken«, schwärmt Birgit Hüttner, »es ist bunt, fröhlich, voller Lebenslust. Den trinkst du nicht mit dem Kopf, sondern mit dem Gefühl.«

Restaurant Events Catering
Im Weinegg HOCHHEIM
 Genuss pur! Immer eine Sünde wert...
 www.weinegg.de

bioladen ProNatur
 Ihr bioladen*ProNatur in den Dern'schen Höfen
 +++ mit Bio-Bistro +++ große Auswahl an regionalen Bio-Produkten wie z.B. Fleisch vom Demeter-Hof Zorn +++
 Und vieles mehr.
 Mauergasse 6b · 65183 Wiesbaden · T 0611 / 341 9440
 info@bioladen-pronatur.de · Mo-Sa 8-19 Uhr

Im Mittelbau setzt der junge Thüringer auf klassische Rieslinge aus dem Stückfass. Der 2010er »Hase« läuft zu Hochform auf: gelbfleischige Frucht, exotische Nuancen von Kiwi oder Orangenschale, dazu satte Würze und Mineral. Unverfälschte Tiefe und selbstbewusster Ausdruck. Das steigert der 2009er »Jesus« (aus dem Winkeler Jesuitengarten): experimenteller Ausbau im kleinen Holzfass, ein charaktervolles Spiel aller Inhaltsstoffe abseits der Mittelspur. Allein die Weine sind schon einen Besuch wert.

Eigentlich gibt es ihn zum Glück also auch: den frischen, überraschenden, herzerwärmenden Rheingau abseits der ausgetretenen Pfade. So sind sie eben, die modernen Märchen. Zum guten Ende erwachte die ehemalige Getreidemühle aus der Mitte des 14. Jahrhunderts doch noch aus ihrem Dornröschenschlaf, und Wein und tolle Aromen leben friedlich zusammen.

VivArt SERVICE

Ankermühle
 Kapperweg, 65375 Oestrich-Winkel, 06723 2407
 www.ankermuehle.de