

Denkt man an Riesling, denkt man an den Rheingau. Weinliebhaber, kulinarisch Interessierte, ach, eigentlich jeder, der sich für Genuss und Kultur interessiert, war schon einmal hier. Wenn nicht, steht der Rheingau ganz oben auf der Liste der Orte, die man besuchen will. Entlang des Rheins kann man im Rheingau von einem Weingut zum nächsten wandern. Weingüter und Restaurants, oft seit Jahrhunderten in der Hand einer Familie, pflegen hier eine Kultur der Gastfreundschaft, wie man sie selten derart geballt vorfindet. Die idyllischen Orte, wie an einer Perlenkette den Rhein entlang aneinandergereiht, atmen diese alte Weinbauernkultur. Enge Gassen, viel Fachwerk, rund ums Jahr eine Menge Feste, bei denen sich alles um Genuss dreht, gekrönt vom alljährlichen Rheingauer Musikfestival, sind zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert.

Ein Schmuckstück der Region ist das **Weingut Ankersmühle**. Das hat mehrere Gründe. Der quasi geschenkte ist die Lage unterhalb von Schloss Johannisberg, an einem kleinen Bach inmitten von Weinbergen, eingerahmt von Rosen, alten Walnussbäumen und dem eigenen Kräutergarten. Der von den Gastronomie-Quereinsteigern mit viel Hingabe hart erarbeitete Grund ist das ausgezeichnete Restaurant. Hier wird eine moderne Frischeküche zelebriert, kreatives Slow Food, leidenschaftlich Hausgemachtes. Gastgeberin Birgit Hüttner und ihr Team setzen damit in der Region Maßstäbe und ernten dafür von Gästen und Medien viel Beifall. Immer neue saisonale Veranstaltungen im und ums Haus machen viele Gäste zu Freunden.

Das im Jahr 2008 von Birgit Hüttner und ihrem Mann Holger Bub als neuen Eigentümern komplett sanierte Anwesen setzt zudem immer wieder neue Benchmarks als spektakulärer Veranstaltungsort. Unter dem Dach befindet sich der wohl gemütlichste Tagungsraum des Rheingaus. Der Gast-

raum nebst Terrasse besticht mit Ausblick und einer bunten, sehr eigenen Dekoration. Übrigens alles Handarbeit. Was mittlerweile dazu geführt hat, dass das Haus von Frühjahr bis Herbst die wohl meisten Hochzeitsgesellschaften Hessens verwöhnen darf, sind neben Küchenleistung, Team, Herzblut und Interieur die Außenanlagen. Der in die Weinberge mündende Garten, ein selbst angelegter See, eine lange Wiesentafel unter einer Baumallee alter Apfelsorten und die gekonnte Inszenierung dieses Ambientes durch das professionelle Event-Team überraschen selbst anspruchsvollste Gäste. Der Honig, den die eigenen Bienenvölker der Ankersmühle produzieren, ist eines von vielen spannenden Produkten aus der eigenen Herstellung, die bei den Gästen sehr begehrt sind. Für seine Weine hat die Ankersmühle schon viele Auszeichnungen erhalten und beispielsweise mit innovativen Orange-Weinen für Furore gesorgt.

Kontakt:
Weingut Ankersmühle
 Kapperweg
 65375 Oestrich-Winkel
 Tel.: 06723-2407
 E-Mail: info@ankermuehle.de
 Internet: www.ankermuehle.de
www.facebook.com/Ankersmühle



Das Ergebnis von Mut, Hingabe und Leidenschaft



Immer wieder liebevoll gestaltet: die festlichen Tafeln



Birgit Hüttner, Gastgeberin mit Herz



Ein Traum von einem Tagungsraum



Aus diesem Keller kommt viel Gutes