

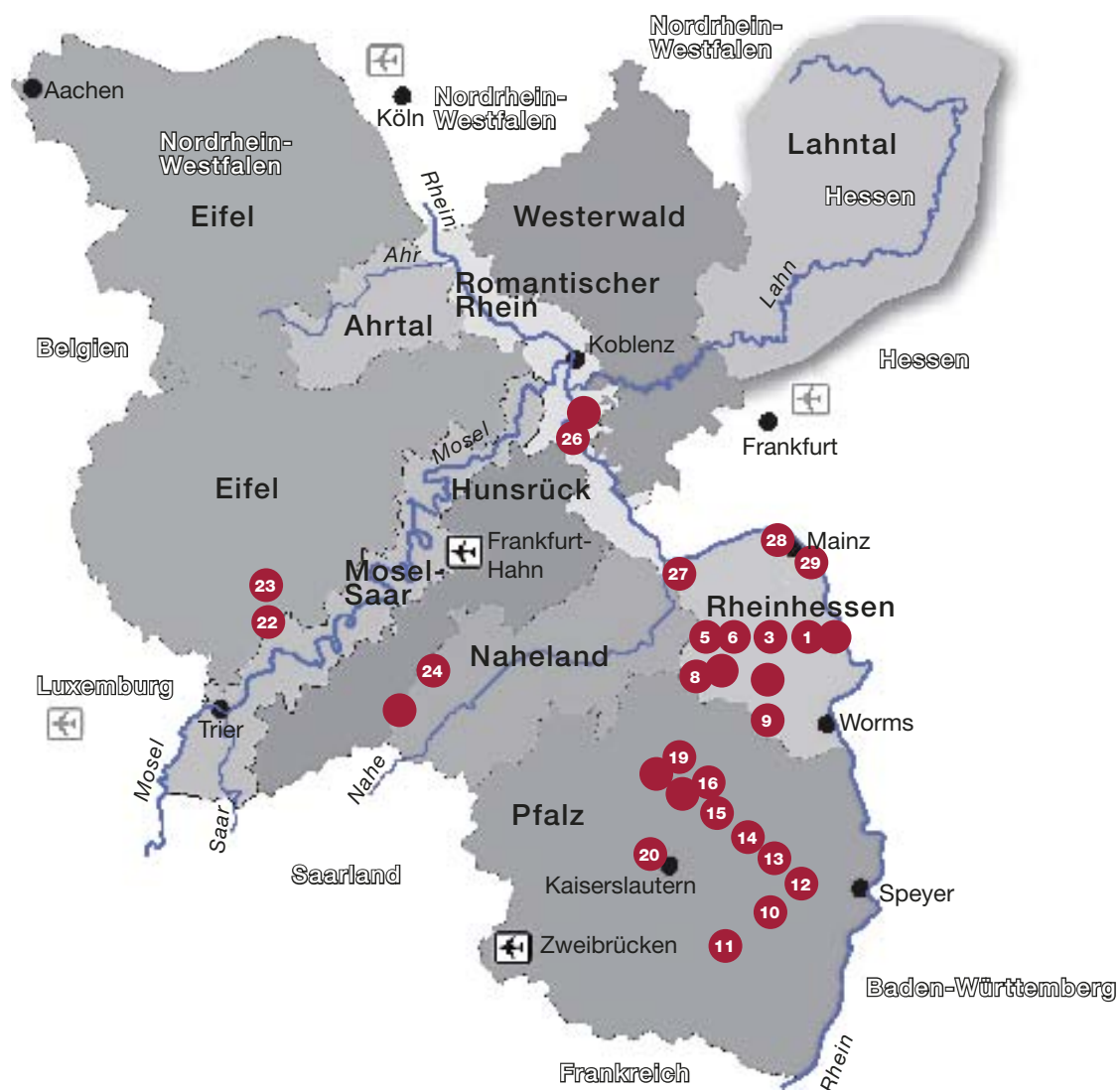
Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz

Refugien für Leib und Seele

Wirtinnen und
ihre Lieblingsrezepte

Text Christa Aubel und Barbara Feyerabend
Fotos Angela Francisca Endress

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Gutsschänke Dietz, Oppenheim | 16 Petersilie, Bad Dürkheim |
| 2 Restaurant Völker, Oppenheim | 17 7 Raben, Bad Dürkheim |
| 3 Restaurant im Kapellenhof, Selzen | 18 Klosterschänke, Altleiningen |
| 4 Landhaus Pilgerhof, Biebelnheim | 19 Pfälzer Hof, Weisenheim |
| 5 Fachwerk im Eulengarten, Vendersheim | 20 Restaurant Julien, Kaiserslautern |
| 6 Weingut Beiser, Vendersheim | 21 Le Temple du Gourmet, Neuhütten |
| 7 Chez Patty's, Wallertheim | 22 Mühlenburg, Daufenbach |
| 8 Weingut Moebus, Siefersheim | 23 Torschänke, Dudeldorf |
| 9 Zur Sandmühle, Wahlheim | 24 Zehntscheuer, Herrstein |
| 10 Vinorant, Rhodt | 25 Alter Posthof, Spay |
| 11 Restaurant Schneider, Dernbach | 26 Römerburg, Boppard |
| 12 Weik's Vinothek & Restaurant, Neustadt | 27 Gutsschänke, Gau-Algesheim |
| 13 Eselsburg, Mußbach | 28 Restaurant Andante, Mainz |
| 14 NETTS, Gimmeldingen | 29 Ristorante Il Mondo, Mainz-Finthen |
| 15 Schockelgaul, Forst | |



Frauenpower und Powerfrauen

Der erste Band dieser Reihe erschien 2009 mit den Weiberwirtschaft'n in Bayern. Was lag näher, dieses charmante Konzept von Ria Lottermoser auch auf andere Bundesländer zu übertragen? Und dabei fällt Rheinland-Pfalz ins Auge, kamen doch von dort im Jahre 2009 die meisten Gewinnerinnen Deutschlands – was sicher nicht nur allein an der Dichte der hervorragenden Weingüter in der Region liegt. Wo guter Wein wächst, ist die gute Küche nicht weit – von einfachen Gerichten bis zu edlen Kreationen der Sterneköchin. Genuss hat auch in diesen „Weiberwirtschaften“ Priorität, das merkt man an den Rezepten und Geschichten, man spürt es am Umgang mit den Lebensmitteln und an der sorgfältig auf die Gerichte abgestimmten Getränkeauswahl.

Bei allen im Buch vorgestellten Gastronominnen ist ihr leidenschaftliches Engagement für den Beruf zu spüren, ob im Team oder als Alleinherrscherin am Herd, ob aus Familientradition oder aus Berufung. Sie zeichnen sich durch eigene Handschrift und Durchsetzungsvermögen aus, ohne die diese Frauen nicht da wären, wo sie heute in einer zum großen Teil noch immer von Männern dominierten Gastronomiewelt stehen. Erstaunlicherweise ist das Bild der Frau am heimischen Herd noch immer völlig normal, schwingt sie aber als erfolgreiche Berufsköchin den Löffel, erscheint dies als Ausnahme. Völlig zu unrecht, denn die Weinstuben, Restaurants oder Wirtschaften, die mit weiblicher Hand anders geführt werden, haben einen ganz besonderen Charme, bei dem die Gäste sich auf Antrieb wohlfühlen.

Die Köchinnen und Gastronominnen, die Autorinnen und die Fotografin möchten Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Lust machen, sofort loszuziehen, um sich in eines der vorgestellten Häuser zu begeben – und einfach nur zu genießen und die Seele baumeln zu lassen. Ich denke, das ist ihnen mit diesem Band über die weiblichen kulinarischen Höhepunkte in Rheinland-Pfalz auch gelungen. Eine genussvolle Lektüre wünscht Ihnen

Simone Graff, Verlegerin



14

„Wehe, wenn Wünsche wahr werden ...“

Susanne Nett
im NETTS in Gimmeldingen

Wer in dem geschmackvoll renovierten Landhaus mit großer Gartenterrasse und schier endlosem Blick über die berühmten Pfälzer Weinberge einkehrt, trifft auf ein weit gereistes Paar, das beste Voraussetzungen für ein ausgefeiltes gastronomisches Angebot mitbringt.

Susanne Nett kommt aus dem traditionsreichen Weingut der Familie Völker in Oppenheim und war 1997/98 mit nur 24 Jahren rheinhessische Weinkönigin. Im darauf folgenden Jahr wurde sie unverhofft zur 50. deutschen Weinkönigin gekürt. Die daraus resultierenden zahlreichen Verpflichtungen führten sie nicht nur durch Europa, sondern sie repräsentierte deutsche Weine unter anderem auch in Amerika und Japan. Auf einer Weinmesse lernte sie dann ihren Mann Daniel, einen Restaurantfachmann und Sommelier, kennen. Sie selbst wurde im Mainzer 4-Sterne Hotel *Atrium* zur Hotelfachfrau ausgebildet. Seit 2009 betreibt das Ehepaar sein Domizil in dem kleinen Ort Gimmeldingen bei Neustadt an der Weinstraße. Bis zur Geburt der Kinder hat Susanne Nett, die gerne kocht, ihre Ideen auch in ihrer Restaurantküche umgesetzt, und lässt es sich trotz Familie und zahlreichen anderen Aufgaben bis zum heutigen Tag nicht nehmen, weiterhin ihre eigenen kleinen hausgemachten Konfitüren und Chutneys, genannt „NETTS kleine Feine“, herzustellen.

Seit 2008 tourt sie für die SWR-Sendereihe „Rezeptsucher“ neben ihrer Aufgaben als Köchin und Mutter mit einem Kamerteam durch Rheinland-Pfalz, immer auf der Suche nach persönlichen

Adresse

NETTS
Restaurant und Landhaus
Inhaber: Susanne und
Daniel Nett
Meerspinnstraße 46
67435 Neustadt-Gimmeldingen
Telefon/Fax: 06321/60175
E-Mail: nett@nettsrestaurant.de
Website:
www.nettsrestaurant.de

Öffnungszeiten

Mi–So ab 17.00 Uhr
(April–Oktober sonntags
auch 12.00–14.30 Uhr)
Mo und Di Ruhetag



Der Hauswein der Weinkönigin



Wechselnde Kunstausstellungen bereichern das geschmackvolle Gourmetrestaurant

Lieblingsrezepten von Privatleuten, die sie einfach auf der Straße anspricht. Gekocht und gedreht wird in deren Privathaushalten, nur wenn keiner seine privaten Türen öffnen will, weicht das Team auf die öffentliche Gastronomie aus.

Dennoch ist ihre persönliche kreative Kochkunst auch weiterhin gefragt. Im Rahmen des renommierten *Mainzer Taste-Tivals* gehörte sie zu den ausgewählten Köchinnen und Winzerinnen, die 2010 eine große Gästeschar unter dem Motto *Die Rosenrevolution* im Atrium-Hotel begeisterten (siehe auch unser Bericht über Eva Eppard ab Seite 180). Am Stand von Susanne Nett gab es *Thunfischtatar mit Kapern und Limette*, *Knuspersäckchen vom Pfälzer Saumagen*, *Rosmarinkraut und Preiselbeeren*.

Der Saumagen in all seinen Varianten wird Ihnen in diesem Buch hin und wieder begegnen. Das Pfälzer Nationalgericht gehörte nebenbei zu den Lieblingsgerichten des Altkanzlers Helmut Kohl und daher kann man ohne Übertreibung feststellen, dass mit dem *Saumagen* Politik gemacht wurde. Susanne Nett genießt ihn am liebsten *mit Maronen-Kartoffelstampf*. Selbstverständlich gibt es aus NETTS Küche noch jede Menge anderer attraktiver saisonaler Angebote.

Ganz andere Kunstwerke schmücken die Wände des Gastraums: Wechselnde Kunstausstellungen von Pfälzer Künstlern bereichern das Gourmetrestaurant um eine zusätzliche, regionale Dimension.

Familie Nett will ihre Gäste an Leib und Seele verwöhnen. Daher bietet sie zusätzlich sieben gemütliche Gästezimmer in ihrem barocken Landhaus an.

Insgesamt gibt es jeweils 50 Sitzplätze innen und außen auf der riesigen Gartenterrasse mit dem traumhaften Blick ins Tal.

Traumhafter Blick von der Gartenterrasse ins Rheintal

Ausflugstipp

Gimmeldingen an der Weinstraße, ein klassisches Winzerdorf, ist besonders wegen seines **Mandelblütenfestes** bekannt. Nicht weniger aber durch die *Gimmeldinger Meerspinne*, die weit über Deutschlands Grenzen hinaus ein Begriff ist. Dank des mediterranen Klimas gedeiht hier unbestreitbar ein besonders guter Wein. Ein **Weinlehrpfad am Fürstenweg** bietet Weinliebhabern die Gelegenheit, alles Wissenswerte über die ausgezeichneten Lagen zu erfahren.

Hauptattraktion ist dort die frühe Mandelblüte. Alljährlich verzaubert sie die Alleen in und um Gimmeldingen in ein rosafarbenes Blütenmeer und zieht zahllose Touristen magnetisch an. Das berühmte gleichnamige Fest ist eines der ersten Blütenfeste Deutschlands und immer eine Reise wert.



Hausgeräucherter Saumagen mit getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffel-Kastanienstampf

Saumagen Räuchermehl (in der Metzgerei erhältlich, es soll den Topfboden knapp bedecken) | 720 g Saumagen, küchenfertig, gepellt (in der Metzgerei vorbestellen) | 1 EL Butterschmalz zum Anbraten

Rahmwirsing 1 Wirsing | 250 ml Sahne | Salz, Pfeffer aus der Mühle | Muskat, frisch gerieben | 1 kleines Stück frischen Trüffel

Kartoffel-Kastanienstampf 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend | 2 Schalotten, geschält | 1 EL Butterschmalz | 200 g Kastanien, geschält (tiefgekühlt erhältlich) | 150 ml Milch | 50 ml Sahne | Salz, Pfeffer aus der Mühle | Muskat, frisch gerieben | 2 EL Butter

Glasierte Kastanien 50 g Kastanien, gekocht | 150 g Zucker | 100 ml Orangensaft

Nach Geschmack frischer Trüffel

■ Für den geräucherten Saumagen einen alten Topf mit Alufolie auslegen und etwas Räuchermehl (aus der Metzgerei) darauf verteilen. Ein Gitter darüberlegen, Deckel schließen und den Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald es zu rauchen beginnt, den Saumagen auf das Gitter legen und den Deckel erneut schließen. Die Hitze leicht reduzieren und das Fleisch 20 Minuten räuchern.

■ Vor dem Servieren den Saumagen in Scheiben je nach gewünschter Dicke schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

■ Wirsing ohne Strunk in dünne Streifen schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend in eiskaltem Wasser abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

■ Einen Topf mit Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat aufstellen und den Wirsing darin bei kleiner Hitze garen, bis dieser die gewünschte Konsistenz hat.

■ Für den Kartoffel-Kastanienstampf die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, danach im Sieb abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Durch das Abschrecken in Eiswasser behält der Wirsing seine Farbe und bleibt knackig.



■ Schalotten fein würfeln und in einem Topf in Schmalz glasig anschwitzen, dann die Kastanien hinzugeben, das Ganze mit Milch auffüllen und die Kastanien darin ca. 15 Minuten weich kochen.

■ Die Kastanien zu den Kartoffeln geben und mit einem Stampfer, der Sahne und, falls nötig, etwas mehr Milch zu einem Brei stampfen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Butter einrühren.

■ Für die glasierten Kastanien Zucker in einer Pfanne zum Karamellisieren bringen, die gegarten Kastanien unterrühren und vorsichtig mit Orangensaft ablöschen (Achtung: das spritzt!). Bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat und die meiste Flüssigkeit verdampft ist.

■ Kartoffel-Kastanienpüree auf Tellern anrichten und die karamellisierten Kastanien mit dem Karamell darüber geben. Den Wirsing dazugeben und etwas frischen Trüffel darüber hobeln. Zum Schluss den gebratenen Saumagen dazulegen und servieren.

TIPP

■ Eine reduzierte Kalbsjus, mit Molegewürz (schokoladig mexikanische Gewürzmischung) abgeschmeckt, passt hervorragend zum Saumagen.

Trüffel ist hier das besondere Etwas bei der klassischen Pfälzer Spezialität

Christa Aubel ist in Rheinland-Pfalz geboren und aufgewachsen, lebt aber seit vielen Jahren in Frankfurt am Main. Die ausgebildete Bankkauffrau arbeitete zuletzt bei einer deutschen Großbank. Als engagierte und neugierige Hobbyköchin widmet sie sich nun als freie Autorin den kulinarischen Themen.

Barbara Feyeraabend ist seit vielen Jahren freie Filmemacherin im Bereich psychosoziale Dokumentationen für die Fernsehsender WDR und ZDF. Sie studierte Erziehungswissenschaften, Psychologie und Soziologie und hat bisher zwei Bücher veröffentlicht: „Schattenmänner“ (MorgenbuchVerlag) und „Auf vier Pfoten in den Himmel“ (Christian Brandstätter Verlag).

Dank

Das Buch entstand nach einer Idee von Ria Lottemoser, die mit ihrem Buch „Bayrische Weibewirtschaft'n“ den Grundstein für diese Reihe legte.

ISBN 978-3-7750-0504-3

© 2011 Walter Hädecke Verlag, D-71263 Weil der Stadt

www.haedecke-verlag.de

4 3 2 1 · 2014 2013 2012 2011

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung, der Übertragung durch Bild- und Tonträger, des Vortrags, der fotomechanischen Wiedergabe, der Speicherung und Verbreitung in Datensystemen und der Fotokopie oder Reproduktion durch andere Vervielfältigungssysteme. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Rezeptredaktion: Christine Messer-Hausch

Fotos: Angela Francisca Endress

Kartographie: Bilddatenbank Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

Layout und Satz: BUCHFLINK Rüdiger Wagner, Nördlingen

Gesetzt in der Helvetica und Rotation

Gesamtherstellung: Offizin Andersen Nexö Leipzig GmbH

Printed in Germany 2011