



FOTOS: HAUS IM TURM

## Radeln, trinken, essen

**Zu gewinnen:** Eine E-Bike-Tour für eine Gruppe von vier Personen (ab 18 Jahren) durchs Siebengebirge, gefolgt von einer Weinprobe im Haus im Turm und einem Drei-Gänge-Menü im Rhöndorfer Gasthaus (Termin nach Absprache)

Es ist sozusagen ein Familienunternehmen für die Rundum-Versorgung im Siebengebirge: Familie Siebdrat aus dem Haus im Turm sorgt nicht nur für Bewegung, sondern auch für den anschließenden Genuss als Belohnung. Und das alles zusammen gibt es für eine Gruppe aus vier Freunden/Freundinnen (ab 18 Jahren) hier zu gewinnen.

Der Tag beginnt im Haus im Turm im Ortskern von Rhöndorf. Dort startet die E-Bike-Tour, begleitet von Sabine Siebdrat, die rund zwei Stunden auf und ab durchs Siebengebirge führt. Keine Sorge, das Abstampeln hält sich auf den neuen Radon-E-Bikes in Grenzen. Die Akkus sorgen für lang anhaltenden Fahrspaß ohne große Anstrengung. Zurück im Haus im Turm wird Bernd Siebdrat die Gruppe empfangen. Siebdrat ist späberufener Winzer nach einer Karriere als Weingroßhändler (Hawesko), sein Sohn Nic hat seine Begeisterung für Wein geerbt. Siebdrats werden durch eine Verkostung mit Weinen aus ihrem Weingut Haus im Turm führen, darunter beispielsweise der 2020er Weißburgunder Gottfried, ein richtiger Charmeur, der mit viel Schmelz dahingleitet.

Zum Abschluss geht's zum Essen in das Rhöndorfer Gasthaus, das



Familienunternehmen in Rhöndorf: Bernd Siebdrat mit Frau Sabine und Sohn Lenny (großes Foto oben), Nic Siebdrat in der Lese (oben)



Strampeln ohne zu schwitzen: Auf Radon-Bikes durchs Siebengebirge

von Familie Müller geführt wird. Es ist ein zeitgemäßes Gasthaus, an der Wand als uriges Zitat ein Zwölfender, links und rechts gerahmt von bemalten Jagdscheiben. Bodenhohe Fenster öffnen den Blick über die große Terrasse in den Park. Die Speisekarte konzentriert sich ganz auf saisonale und regionale Produkte wie Königsberger Klopse, Nizza-Rhein-Salat oder Wild-Currywurst aus dem Siebengebirge. Den Gewinnern wird ein Drei-Gänge-Menü serviert.

Info: [www.hausimturm.de](http://www.hausimturm.de)  
[www.binis-ebikeverleih.de](http://www.binis-ebikeverleih.de)  
[www.rhoendorfer-gasthaus.de](http://www.rhoendorfer-gasthaus.de)

### PREISFRAGE

**Nach wem hat das Weingut vom Haus im Turm noch keinen Wein benannt?**

- A Marie Charlotte
- B Vincent
- C Charles
- D Gottfried

### Die Teilnahme

Tel. (01379) 88 86 19 - 09

(0,50 Euro / Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk abweichend)

Info: [gut-hermannsberg.de](http://gut-hermannsberg.de)

## Fünf gute Gründe für deutschen Käse

In dieser Rubrik beschäftigt sich unser Autor Hagen Haas mit den Vorzügen bestimmter Lebensmittel und Zubereitungsweisen aus aller Welt. In der 27. Folge geht es um fünf schlagkräftige Argumente für deutschen Käse.

### Intensiv: Mainzer Käse

Dieser Sauermilchkäse wurde ursprünglich in Mainz hergestellt und trägt seitdem auch den entsprechenden Namen. Der Geschmack reicht von bis pikant. Dem Käseteig sind oftmals Salz und Kümmel zugesetzt – gut durchgereift verströmt er einen starken Geruch, den nicht jeder zu schätzen vermag. Wie Harzer Roller oder Olmutzer Quargel, passt auch der Mainzer Käse am besten zu einem kräftigen, dunklen Brot. Erwärmen sollte man diesen Käsetyp nicht.

### Halbfest: Tilsiter

Der halbfeste Schnittkäse Tilsiter ist seit etwa 1850 bekannt, und er stammt aus der Stadt Tilsit in Ost-

preußen. Über die Zeit hat er sich zu dem traditionellen Käse der Ostseeküste entwickelt, auch länderübergreifend. Tilsiter wird meist aus dickgelegter pasteurisierter Kuhmilch hergestellt; manche Bauernhöfe produzieren ihn aber wieder aus Rohmilch. Man genießt ihn am besten auf Brot mit sauer eingelegten Gurken oder roter Beete. Tilsiter mit einem höherem Fettgehalt eignen sich auch zum Überbacken.

### Schmelz: Allgäuer Bergkäse

Ähnlich wie der Emmentaler und grundsätzlich aus Rohmilch wird der Allgäuer Bergkäse hergestellt. Es handelt sich um einen ursprungsgeschützten Käse, der vorwiegend auf den Sennhütten der Allgäuer Alpen und in wenigen Talkäserien produziert wird – mit einer Reifezeit von mindestens vier und bis zu zwölf Monaten.

Für eine g'scheite Brotzeit bei einer Bergwanderung ist er die Nummer eins. Allgäuer Bergkäse passt, in Würfel geschnitten, prima in einen fruchtigen Salat. Und wegen seiner guten Schmelzeigenschaften lässt er sich zudem für Aufläufe verwenden.

### Sättigend: Altenburger Ziegenkäse

Der Name führt ein wenig in die Irre, denn Altenburger Ziegenkäse wird aus Kuhmilch hergestellt – unter Zugabe von lediglich 15 Prozent Ziegenmilch. Vor dem Ausformen der Käseläbe kommt noch Kümmel hinzu, der sich später deutlich herauschmecken lässt. Der Altenburger Ziegenkäse stammt aus dem thüringisch-sächsischen Grenzgebiet und darf nur in den



FOTO: STOCK/ADOBÉ

Landkreisen Altenburg, Schmölln, Gera, Zeitz, Geithain, Grimma, Wurzen, Borna und in der Stadt Gera produziert werden. Eine sättigende Zwischenmahlzeit.

### Zum Bier: Weißlacker

Dieser Käse wurde 1876 von den Brüdern Josef und Anton Kramer aus Wertach im Oberallgäu entwickelt. Seinen Namen verdankt der Weißlacker der weißen, lackartigen Schmiere auf der Oberfläche – er besitzt keine Rinde. Nach einem zweitägigen Bad in einer Salzlake reift der aus pasteurisierter Kuhmilch gefertigte Käse drei Monate. Regelmäßig mit Salz bestreut und eingerieben, reift er danach in Aluminiumfolie vorverpackt, weitere drei bis vier Monate nach. Eine herrliche Kombination ergeben Weißlacker mit einer ofenwarmen „Brezn“ und einem frisch gezapften Weißbier – am liebsten in einem echten bayerischen Biergarten. Weißlacker eignet sich auch gut als Füllung von Blätterteigstaschen.

## Weinprobe

Nur 1200 Flaschen gibt es davon. Zum Glück noch ein paar wenige auch hier in Bonn. Der 2016er Geisenheimer Rothenberg Riesling Brut von Schloss Vaux ist eines der Musterbeispiele dafür, wie großartig deutscher Champagner sein heute schmecken kann. Hier trifft Riesling aus dem Rheingau auf ein langes Hefelager nach der zweiten Gärung in der Flasche, also hergestellt nach traditioneller Methode – und verbindet die rebsortentypischen Riesling-Noten von Zitrusblüten, Zitronengras und Zitronat mit den champagnerartigen aromatischen Nebeneffekten wie Baguette, Brioche, Butterkekse und Vanillekipferl. „Degorgiert am 13. Oktober 2020“ steht auf dem Etikett, das hier auf eine Karte gedruckt und mit Siegelwachs und Kordel um den Flaschenhals gebunden



ist. Das bedeutet, dass die Hefe erst vor wenigen Wochen vom Wein getrennt wurde und dieses anschließend mit einer Dosis ausgleichend zu der straffen, aber graziösen Säure geschmacklich harmonisch eingestellt wurde. Das Mousseux steigt in feinen anmutigen Perlen auf und lässt den Sekt wunderbar frisch, jugendlich und kristallklar erscheinen. Die Intensität, mit der er sich im Mund durchsetzt, bleibt nachhaltig beeindruckend zurück. Während man bei den großen Champagnerhäusern den Preis für aufwendiges Marketing zahlt, ist es hier die brillante Qualität, die das Kostbare ist. **Caro Maurer**

**2026 Geisenheimer Rothenberg Riesling Brut**, Schloss Vaux, Rheingau  
Preis: 29,90 Euro  
Bei Feinkost Reifferscheid, Mainzer Str. 186, 53179 Bonn-Mehlern, Tel. (0228) 9538070

## Grands Crus mit Anleitung

**Zu gewinnen:** 1 Paket mit 3 Flaschen der VDP.Groschen Gewächse vom Gut Hermannsberg, dazu eine kommentierende Online-Verkostung mit Weinkritiker Stuart Pigott am 21. Januar oder am 1. Februar 2021, jeweils 20 Uhr, Dauer jeweils 45 Minuten

So ist es und wird es vorerst auch noch bleiben: Weinproben finden dieses Jahr und auch noch Anfang nächsten Jahres online statt. Viele haben gelernt, die positiven Seiten daran zu entdecken: Man muss nicht zum Wein reisen, stattdessen kommt der Wein zu einem nach Hause.

Dort hat man die ganz entspannte Möglichkeit, die Flasche(n) zusammen mit dem Partner oder der Partnerin zu genießen – und erfährt trotzdem viel über den Wein selbst, über die Weinberge, aus denen er stammt, oder auch über das Weingut, wo er gemacht wird. Und im besten Fall, wie in diesem, führt einer der bekanntesten deutschen Weinkritiker durch die Verkostung: Stuart Pigott.

Stuart Pigott, gebürtiger Engländer mit Wahlheimat Deutschland, ist mit den Rieslingen aus dem Weingut Gut Hermannsberg bestens vertraut, sogar so gut, dass er auch als Ambassador für das Weingut auftritt. Er weiß wie kein anderer, was dessen VDP.Grosche Gewächse prägt, er kennt die Besonderheiten der VDP.Groschen Lagen, in denen die Trauben reifen, und wie sich das auf ihre Persönlichkeit auswirkt. Kellermeister Karsten Peters Ziel ist es, dass alle Weine ihre Herkunft widerspiegeln. Das im Nahetal gelegene Weingut hat seine Rieslinge in den besten Lagen der Umgebung.

Der Gewinner/die Gewinnerin dieses Rätsels bekommt ein Probierpaket mit drei Flaschen nach Hause geliefert: je eine Flasche 2018 Steinberg GG, 2017 Hermannsberg GG und 2015 Kupfergrube GG Reserve. Sie/er wird für die Online-Verkostung unter dem Motto „Grosche Freunde – Grosche Gewächse“ angemeldet und erhält einen Link, um sich dort zuzuschalten. Der Gewinner/die Gewinnerin hat die Wahl zwischen zwei Terminen: am 21. Januar, 20 Uhr, und am 11. Februar, 20 Uhr. Die Dauer der Weinprobe ist beide Male mit 45 Minuten angesetzt.

Zusammen mit Stuart Pigott wird der Gewinner/die Gewinnerin dann die Vielfalt der unterschiedlichen Lagen sehr gut nachvollziehen können an diesen Rieslingen, die zu den besten Deutschlands gehören.

Info: [gut-hermannsberg.de](http://gut-hermannsberg.de)

### PREISFRAGE

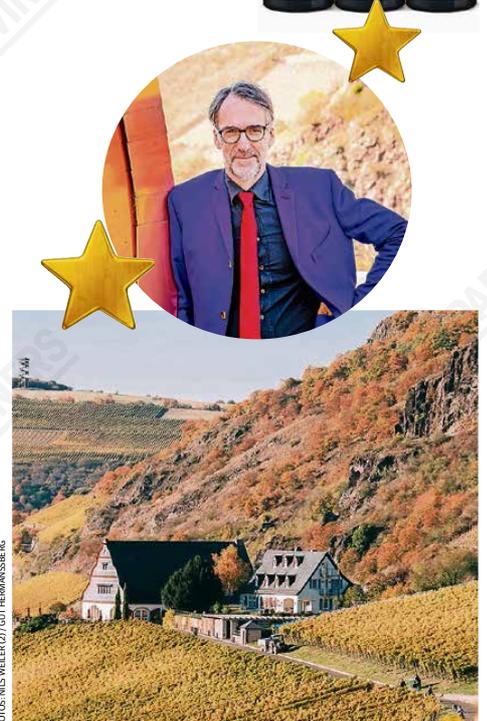
**Die Geschichte des Weingut begann vor 100 Jahren als...**

- A Investment eines Industriellen aus Frankfurt
- B Klosterliches Weingut des Benediktinerordens
- C Königlich-Preußische Domäne
- D Landwirtschaftlicher Betrieb der Familie Herrmann

### Die Teilnahme

Tel. (01379) 88 86 19 - 10

(0,50 Euro / Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk abweichend)



Entspannt zu Hause: Online-Weinprobe mit den Groschen Gewächsen (ganz oben) von Gut Hermannsberg (oben), geführt von Stuart Pigott (oben Mitte)