

Presse Information

Lust auf Genuss?

„Tastetival“ 2019 geht im Juni an den Start

Mainz, 5/2019. Nicht nur Genießer in Rheinhessen wissen: Mit dem Sommer kommt die Zeit der großen Genüsse. Und mittlerweile hat es sich weit über die Region hinaus rumgesprochen: Wenn die Termine für das „Tastetival“ raus sind, dann muss man schnell sein. Die Karten sind begehrt und im Nullkommanix weg. Doch es gibt gute Nachrichten für die Fans der Genusshandwerker, die sich unter der Marke „Tastetival“ zusammen geschlossen haben. Denn die Zahl der Veranstaltungen ist auf 19 angewachsen. Sechzehn Betriebe machen mit - darunter drei Neueinsteiger. Und natürlich ist auch die beliebte Rheinhessentour, die die Gäste auf den Spuren des Genusses von Weingut zu Weingut begleitet, wieder mit dabei.

Die Preise rangieren von EUR 89,- für eine genussreiche Tour durch die japanische Küche bis zu EUR 250,- für die festliche Trüffelgala beim Sternekoch. Auch gut zu wissen: Die Preise schließen immer die begleitenden Getränke mit ein. Und da viele namhafte Rheinhessische Winzer mit von der Partie sind, darf man sicher sein, dass auch das, was ins Glas kommt, von bester Qualität ist. Das „Tastetival“ 2019 startet am 23. Juni und endet am 16. November 2019. Die Tastetival-Gemeinschaft hat den diesjährigen Veranstaltungsreigen unter das Motto „Unser Rheinhessen - gut und gerne Trinken und Essen!“ gestellt und freut sich auf viele neugierige Gäste. Gebucht werden kann ab sofort bei den einzelnen Betrieben. Weitere Infos sind in Kürze unter www.tastetival.de zu finden.

Eins, zwei, drei - neu dabei

Die Neuen im Bunde kommen von der Fleischboutique „Edelbeef“, vom „Gut Leben am Morstein“ in Westhofen und aus Japan. Während das Team von „Edelbeef“ bereits in den vergangenen Jahren unterstützend tätig war, hat man jetzt am 4. Juli in der Mainzer „Winebank“ in Kooperation mit dem Weingut Dreissigacker eine eigene Veranstaltung auf die Schiene gesetzt. Immer auf den Spuren des edlen Beefs geht es durch die Mainzer Unterwelt. „Die langen Tafeln der Aromen“ sind am 17. August in Westhofen ange-

Presse Information

richtet. Der Ausflug aufs Land ist nicht nur für den Gaumen, sondern auch fürs Auge ein absolutes Highlight. Zimmer gibt's auch - ländlich fein und richtig schön. Nicht weit vom Mainzer Fastnachtsbrunnen kann man bei „Niko Niko Tei“ original japanisches Flair schnuppern. Doch beim Schnuppern sollte man es nicht belassen, denn die Gäste erwartet ein Viergang-Menü nach klassisch japanischer Tradition, begleitet von Weinen aus Rheinhessen. Der kulinarische Ausflug in das Land des Lächelns steht am 23. September im Tastetival-Kalender.

Was gut ist kommt wieder - neue Genussabenteuer und bekannte Gesichter

Wie auch bereits im vergangenen Jahr beginnt alles bei Eva. Einen Adam braucht es nicht, denn Eva Eppard macht ihr Ding auch so. In bewährter Manier wuppt sie die Weißweintafel am Fuße des Hundertgulden - zupackend, professionell und mit ganz viel Herzblut. Flüssige Verstärkung beim „Dîner en blanc“, das gerne ganz in Weiß eingenommen werden darf, kommt von ihren Freunden, den Hundertguldenwinzern. Den „Flonheimer Gourmetsommer“ rufen Anfang August Klaus und Sabine Mayer aus - und das gleich zweimal. Mit dabei sind die Flonheimer Winzer, die gemeinsam mit den Gastgebern dafür sorgen werden, dass sich die Gäste im „Goldenen Engel“ wie im Himmel fühlen. Auf feine Genüsse und aufs Feiern versteht man sich auch in den „Zornheimer Weinstuben“. Wenn am 24. August die Sonne untergeht und den Röhrbrunnenplatz in zartes Abendlicht taucht, laden die Christgens zum opulenten Bankett unterm Ahornbaum ein. An ihrer Seite - das Weingut Bischel aus Appenheim.

Richtig was zu feiern gibt es auch in „Nickl's Speisekammer“ in Biebelsheim. Menü und Weine aus dem Hause Johanninger stehen hier am 6. September auf den Tischen und es wird auf Nickl's 5. Geburtstag angestoßen. Im Weingut Johanninger, das bereits auf 25 Jahre Weingeschichte zurückblickt, geht es am 7. September mit einer Big Bottle Party weiter. Hier feiern dann beide Geburtstagskinder ein rauschendes Fest. Auf wilde Zeiten darf man sich Anfang Oktober im „Bassenheimer Hof“ freuen. Neben Wildfleisch,

Presse Information

Wildlachs und Wildkräutern setzen diesmal die Genuss-Essige vom Doctorenhof spannende Akzente. Zwei Chancen haben die Gäste, denn wie immer sind zwei - diesmal wilde - Abende angesetzt. Mitte Oktober tritt dann „Heinrichs - Die Wirtschaft“ im Herzen von Mainz den Beweis an, dass Mainz und das Meer ein echtes Traum-paar sind. Dabei bedient sich das Team aus den verschiedenen Weltmeeren und serviert auch Weine aus dem Rheinhessischen Urmeer. Fürs Auge gibt's Bilder, die die Sehnsucht wecken, von Gastgeber Wilfried Heinrich Nestle.

Die Party-Saison beginnt am 19. Oktober im „Atrium Hotel Mainz“, dass sich mit Blick auf das magische Thema Mond in eine kulinarische Raumstation im Orbit verwandelt. Über 600 Besucher werden zu der raketenstarken Weltraum- und Mondschein-Party erwartet. Jahr für Jahr steigt die Zahl der Gäste, denn hier kann man so richtig was erleben. Während das Atrium den Moonwalk zelebriert, sind die Gäste des „Hyatt Regency Mainz“ zum Winewalk eingeladen. Die kulinarische Jam Session mit Top-Weinfrau Christina Fischer präsentiert die Food & Wine Favoriten aus den letzten fünf Tastetival-Jahren. Am 26. Oktober wird angerichtet - wie immer an verschiedenen Stationen in der offenen Showküche des Restaurants „Bellpepper“. Vom neuen Küchenstern im „Favorite Parkhotel“ war schon viel zu lesen in den Medien. Jetzt zelebriert Daniele Tortomasi gemeinsam mit fünf weiteren Spitzenköchen eines der raren Produkte, die für wahren Luxus stehen. Am 28. Oktober „regnet“ es Trüffel in der Favorite.

Mittlerweile ein fester Termin im Kalender der vinophilen Tastetival-Besucher ist die „Rheinhessentour“ am 1. November. Wie immer werden die Gäste von Weingut zu Weingut chauffiert, sodass sie die Weine der ausgewählten Winzer ausgiebig genießen können. Dazu kochen die Tastetival-Köche auf und machen den Genuss komplett. Von klösterlichem Verzicht ist garantiert nichts zu spüren, wenn das Weingut Wasem neugierige Genießer ins „Kloster Engelthal“ lockt. Hier hat James Bond im Auftrag ihrer Majestät die Lizenz zum Feiern. Es darf sogar gezockt werden - am 2. November im 007 „Kloster Royal“. Noch eine Hommage an die klassische französische Küche gefällig? Auch das gibt's im Rahmen des „Tastetivals“ 2019. Im Restaurant „mundart“ in Saulheim kann man sich am 9. November „Frankreich auf der Zunge“ zergehen lassen und da-

Presse Information

zu die Weine von Peth-Wets aus Bermersheim schlürfen. Zum guten Schluss sorgt Eva Eppard dann noch einmal mit ihrer Winzerralley 3.0 für Bewegung. Dann fällt der Hammer ... und es wird Zeit für den Weihnachtsmann und das Christkind.

Alle Veranstaltungen auf einen Blick unter: www.tastetival.de

Buchungen: Jeweils bei den einzelnen Betrieben. Die Rheinhessentour ist ab 1. Juni buchbar

Für Fragen und Wünsche der Medien:

Lydia Malethon, PR Profitable

Tel. 06723 913 76 74, e-mail: l.malethon@pr-profitable.de