



In geselliger Runde einen leckeren Schoppen und ein Essen genießen. Das geht bei den Rheingauer Schlemmerwochen.

Foto: chika\_milan – stock.adobe

# Trends bei den Schlemmerwochen

Vom 26. April an laden wieder Rheingauer Winzer und Gastronomen ein / Der Wein steht natürlich im Mittelpunkt

Von Hannah Weimann

**RHEINGAU.** Mit dem Einzug des Frühlings öffnen sich im Rheingau wieder die Türen von Gastronomie und Winzerbetrieben: Die Rheingauer Schlemmerwochen finden vom 26. April bis zum 5. Mai statt und bieten Weinliebhabern die Gelegenheit, die Vielfalt regionaler Weine und Speisen zu erkunden. Mehr als 100 Winzer, Straußwirtschaften und Restaurants der Region laden dazu ein, den aktuellen Wein-Jahrgang zu verkosten und regionale Spezialitäten zu probieren. Ein Blick auf die Trends.

**Alkoholfreier Wein besonders bei jungen Menschen beliebt**

Seit einigen Jahren erfreut sich alkoholfreier Wein wachsender Beliebtheit. Laut Moni-

ka Eichner, Betreiberin des Weinguts Bibo Runge in Hallgarten, ist dieser Trend kein vorübergehender Hype, sondern hat sich zu einem ernst zu nehmenden Thema entwickelt. Das Weingut bietet mittlerweile seit etwa drei Jahren eine Auswahl an alkoholfreien Weinen an, darunter Stillwein und zwei Sekte aus Rieslingtrauben. Die Nachfrage sei enorm gestiegen und die Besucher der Schlemmerwochen zeigten großes Interesse an dieser Alternative, so Eichner. Im Vergleich zu handelsüblichen Traubensaftchorlen sei der alkoholfreie Wein vom Weingut Bibo Runge eher trocken, was ihn zu einem ansprechenden Begleiter für verschiedene Gerichte mache.

Besonders bei jungen Menschen im Alter zwischen 20 und 30 Jahren sei der Verzicht auf Alkohol verbreitet, sei es

aus gesundheitlichen Gründen, aufgrund des Autofahrens oder einfach aus einem bewussten Lebensstil heraus, erklärt Eichner. Die Nachfrage nach der alkoholfreien Alternative sei immens, stimmt Dominik Russler, Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauverbands, zu. Währenddessen geht der Konsum von herkömmlichem Wein zurück: „Ein Gast trinkt pro Besuch nur noch etwa ein bis anderthalb Schoppen. Das war früher anders“, sagt Russler und führt unter anderem den demografischen Wandel als Grund an.

**Nur Vegetarisches und Veganes bei einem Weingut**

Dass sich immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan ernähren, ist schon seit vielen Jahren klar. Da kann man

schon fast nicht mehr von einem Trend sprechen. Und dennoch: Bei den Schlemmerwochen ist eine rein vegane und vegetarische Straußwirtschaft noch sehr ungewöhnlich: Das Weingut Brüder Eser aus Oestrich bietet bereits seit 2018 ausschließlich fleischlose Speisen an, in diesem Jahr vom 1. bis zum 5. Mai. Betreiberin Elisabeth Uebe erklärt, dass diese Entscheidung nicht nur auf die steigende Nachfrage zurückzuführen ist, sondern auch auf persönliche Überzeugungen. Die Betreiber essen selbst schon lange kein Fleisch mehr.

Von exotisch gewürzten Eintöpfen und Suppen bis hin zu Gemüsequiches und Tacos gibt es eine Vielzahl von Optionen, die den Gästen zum Wein, der immer noch im Mittelpunkt steht, angeboten wird. Der Wein ist übrigens auch vegan.

Und es wird gut angenommen: Die Reservierungen für das vegetarische Angebot seien mittlerweile zahlreich. Das Publikum sei dabei bunt gemischt, tendenziell jedoch eher weiblich. Russler ergänzt: „Das gastronomische Angebot der Schlemmerwochen wird immer breiter und internationaler. Daneben gibt es natürlich weiterhin die beliebten, regionalen Spezialitäten – never change a running system.“

## WEITERE INFOS

► Alle Informationen zu den teilnehmenden Betrieben, zu Öffnungszeiten und Veranstaltungen finden sich in der **Schlemmerwochen-Broschüre**, erhältlich bei allen Touristeninformationen sowie als Download unter [www.rheingau.com](http://www.rheingau.com).