

Quelle: Ihre Genussreise, Publikation der Generaldirektion Kulturelles Erbe RLP

Datum: 01.06.2018

Seite: 30 + 31

# So schmeckt und genießt Rheinland-Pfalz

Von den Maaren der Eifel bis zum Pfälzerwald, von den Steilhängen der Mosel bis zu den Burgen im Mittelrhein- und Lahntal, jahrtausendalte Kulturen aus ganz Europa haben in Rheinland-Pfalz ihre Spuren hinterlassen – und ein Erbe, das die Menschen miteinander verbindet. Der Homo Rheinland-Pfalz war und ist ein Genießer. Essen und Trinken gehören zur Geschichte und Gegenwart. Nirgendwo sonst in Deutschland locken mehr Weinregionen. Bei vielen kulinarischen Tafelfreuden spielen die Spezialitäten der Regionen, die sich seit Jahrhunderten erhalten haben, eine Rolle – ob in der schlichten Straußwirtschaft oder im anspruchsvollen Gourmattempel. Rheinland-Pfalz ist ein Markt der Genüsse, der jeden, der hier lebt oder durchreist, zu Tisch bittet.

Nehmen Sie Platz im Genießerparadies Rheinland-Pfalz.

**SIE WOLLEN AM LIEBSTEN GLEICH SELBST ZUM KOCHLOFFEL GREIFEN?**  
Dann blättern Sie weiter und freuen Sie sich auf Rezepte von rheinland-pfälzischen Spitzenköchen.

**WESTERWALD**  
Bodenständig, nahrhaft, naturverbunden. Im Westerwald ist die Küche ehrlich, und manchmal zaubern die Köche sogar aus Etern Käse und die Suppe aus Bier.  
[www.westerwald.info](http://www.westerwald.info) + [www.kraeuterwind.de](http://www.kraeuterwind.de)

**MITTELRHEINTAL**  
So romantisch kann der Rhein sein – stolle Lagen und alte Kirschen, berühmte Jungfrauen und UNESCO Welterbe. Ob Hus im Dippe oder Himmel und Ad: in jedem Fall eine Verschnackung wert.  
[www.romantischer-rhein.de](http://www.romantischer-rhein.de)

**AHRTAL**  
Wo Kästjes wachsen und als Bohnen in der Suppe landen – Rotweinsparadies im pittoresken Ahrtal. Weine, Wandern, Wildgänselise.  
[www.ahrtal.de](http://www.ahrtal.de) + [www.ahrwein.de](http://www.ahrwein.de)

**LAHNTAL**  
Kunst, Kunst und Kulturmark. Wer weiß wie Goetheberg schmeckt, fühlt sich im schmucken Lahntal zuhause – bei Rippenchen und Roulade wird das Sauerkraut auch mal zum Stippchen.  
[www.dslahntal.de](http://www.dslahntal.de)

**EIFEL**  
Von vulkanischen Tiefen und kulinarischen Höhen – die Eifel in ihrem Element. Zwischen Rübrenkraut und Sternkekchen.  
[www.eifel.info](http://www.eifel.info) + [www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

**HUNSRÜCK**  
Im Hunsrück liegt Heimat so nahe. Ob Bauernbrot, Schwenkkräuten oder Kartoffelklöß – mit Klassikern auf Erfolgstournee.  
[www.hunsruocktouristik.de](http://www.hunsruocktouristik.de)  
[www.soonrhe.de](http://www.soonrhe.de)  
[www.ebbs-von-het.de](http://www.ebbs-von-het.de)

**RHEINHESSEN**  
Rheinhesen – das Land der tausend Hügel lockt mit Straußwirtschaft und Sternkekche, mit Reben und Rüben, mit Spundekäs und Leberwurststrudel.  
[www.rheinhesen.de](http://www.rheinhesen.de)

**MOSEL**  
Willkommen im Genießerland – Spitzenweine, Spitzenköche. Erläug der Mosel baden Forellen auch mal im Rieslingbaum.  
[www.moselweintouristik.de](http://www.moselweintouristik.de)  
[www.moselweinkulturland.de](http://www.moselweinkulturland.de)

**NAHETAL**  
Wellness, Wein und Edelstein – Genussdyl im Nahetal, als Braten am Spieß oder Riesling im Glas. Ein Geheimtipp für ehrliches Kochen und starke Typen.  
[www.nahetal.net](http://www.nahetal.net)

**MAINTZ**

**PFALZ**  
Hier ist der Riesling spritzig und der Saumagen köstlich. Die Pfalz Naturraum zwischen Mandeln und Feigen, zwischen Wäldern und Feldern.  
[www.pfalz.de](http://www.pfalz.de)

**SPYER**