

# Römern auf der Spur

## Dexheimer „Historic“ verbindet Wein und Geschichte

Von  
Stefanie Jung

DEXHEIM Sanfte Hügel, auf denen ein guter Wein wächst. Aufgeschlossene Menschen, die in einer Region leben, die sich gerne von ihrer beschaulichen Seite zeigt. Das macht Rheinhessen aus. Wo Wein gedeiht und Menschen sich so wohl fühlen, da will beides verbunden sein. Auf der Suche nach einem geeigneten Rahmen für diese Liaison war die AZ im Rahmen einer neuen Serie in der Straußwirtschaft „Historic“ in Dexheim zu Gast.

„Ich bin Winzer und mache meinen Wein – aber ich möchte den Leuten auch anhand der in Familienbesitz befindlichen Objekte die Geschichte näher bringen“, bringt Gerhard Blödel eine ungewöhnliche, aber überaus gelungene Symbiose zwischen Wein und Historie auf einen Punkt, denn: „Waren es nicht die Römer, die uns die Weinkultur brachten...?“

Zwischen den Säulen der typischen Kuhkapelle – wie die ehemals als Kuhstall genutzten Räumlichkeiten mit Kreuzgewölbe heute fast liebevoll bezeichnet werden – aus dem

Jahr 1848, sowie auf dem über 200 Jahre alten Eichen-Dielenboden können sich die Gäste der Straußwirtschaft quasi nebenbei wie in einem gemütlichen Museum fühlen – und die keltischen, römischen und fränkischen Fundstücke aus der geschichtsreichen Dexheimer Umgebung bewundern.



So wundert es nicht, hier zwischen klassischen rheinhessischen Spezialitäten im original nachgebildeten „Terra Sigillata Becher“ ein Glas Mulsum – einen mit Honig und Gewürzen angereicherten, trockenen Wein – zu finden. Und was könnte dazu besser passen als ein echter „Globi“ – ein Mohnknödel, bestehend aus Dinkelgrieß, Frischkäse, Quark, Olivenöl, Honig, Mohn und Trauben – ebenfalls nach original römischem Rezept.

Rund 14 Weine der jüngsten Jahrgänge aus Dexheimer und Niersteiner Lagen sind auf der Weinkarte von Gerhard Blödel

verzeichnet. Besonders empfiehlt der Winzer den trockenen Chardonnay, eine gehaltvolle Spätlese. Als leichter Rotwein mit milder Säure tut sich der Portugieser Weißherbst der Lage Dexheimer Doktor hervor. An Rotweinen stehen Dornfelder und Spätburgunder aus dem Dexheimer Doktor zur Auswahl.

Auf der Speisekarte der gemeinsam mit Lebensgefährtin Caroline Grittner geführten Straußwirtschaft bilden zum Zeitpunkt des Tests einfach zubereitete Gerichte den Schwerpunkt: Spundekäs in zwei Variationen, Obatzer mit Brot und Butter sowie Folienkartoffeln mit Kräutern und Quark sind ebenso wie die klassische warme Fleischwurst oder „Strammer Max“ zu haben. Das wird sich jedoch mit dem geplanten Umbau der Küche bis zu Beginn der Straußwirtschaftssaison 2006 ändern – dann sollen nämlich weitere römische Spezialitäten und warme rheinhessische Gerichte wie aktuell bereits das „Moretum“, eine pikante Quarkmischung mit Knoblauch und Oliven, oder der Winzerbraten mit Kräuter-Hackfleischmischung auf die Karte. Für den Garten plant der ambitionierte Weinmacher einen „Ruinen Garten“ im Stil einer Villa Rustica mit Spielmöglichkeiten für die jüngsten Besucher der Straußwirtschaft.

Die Wertung der Straußwirtschaften erfolgt mittels „Traubchen“: Eine Traube steht für „empfehlenswert“, zwei Trauben stehen für „sehr empfehlenswert“, drei Trauben für „Spitzenklasse“. Die Einzelbewertung für „Historic“: Familienfreundlichkeit: drei Trauben, Speisen: zwei Trauben, Getränke: zwei Trauben, Ambiente: drei Trauben.

Gesamtbewertung:

### Infos rund um die Straußwirtschaft

■ **Billigster Schoppen:** Dexheimer Doktor, Silvaner mild, und Müller Thurgau, 0,2 l für 1,40 Euro

■ **Spundekäs** mit Brezeln 3,20 Euro, oder „einmal anders“: mit Brezeln, Karotten, Paprika und Kohlrabi zum Dippen, 3,80 Euro

■ **Mineralwasser:** 0,2 l Glas 0,80 Euro, Flasche 0,7 l für 1,80 Euro

■ **Öffnungszeiten:** Mitte September bis Mitte November, sowie Mitte April bis Mitte Juni, freitags und samstags von 15 bis 23 Uhr, sonn- und feiertags von 15 bis 22 Uhr.

■ **Kontakt:** Weingut „Historic“, Gerhard Blödel, Zöllers-

straße 6, 55278 Dexheim, Telefon (06133) 5099050;

E-Mail: weingut-historic@web.de; Internet: weingut-historic.de

■ **Buch-Tipp:** Stefanie Jung, „Straußwirtschaften in Rheinhessen – 40 ausgewählte Adressen“, Leinpfad-Verlag Ingelheim, ISBN 3-937782-32-X, 136 S., Broschur, 100 Farbphotos, Euro 12,90

■ Alle in der AZ getesteten Straußwirtschaften sind auch zu finden im Internet unter [www.allgemeinezeitung.de/region/serie/strausswirtschaften](http://www.allgemeinezeitung.de/region/serie/strausswirtschaften)

Note

