



Rebgut – Die Weinherberge, Lauda-Königshofen

Die Entdeckung in Tauberfranken

Das von Geschäftsführerin Manuela Wobser geleitete „Rebgut – Die Weinherberge“ ist ein Kleinod kultivierter Gastlichkeit im Herzen des „Lieblichen Taubertals“. Geboten wird Herzerfrischendes in zauberhaftem Ambiente, ganz viel Weinkompetenz und erstklassige Kulinarik nach dem Motto „Franken geht fremd“.

Im Herzen des Taubertals, das von den Touristikern seit Jahr und Tag als „Liebliches Taubertal“ kommuniziert und beworben wird, liegt die Weinstadt Lauda-Königshofen. Geographisch verortet zwischen den bekannteren Kreisstädten Bad Mergentheim und Tauberbischofsheim, hat der Ort viel von seinem Charme vergangener Zeiten bewahrt. Seine unmittelbare Lage an der „Romantischen Straße“ macht ihn für Weinenthusiasten, Genießer und Kulturinteressierte gleichermaßen attraktiv. Wer nach Tauberfranken ganz im Norden von Baden-Württemberg reist, der kann in der vielfältigen, sanft hügeligen Landschaft viel entdecken, Kulturschätze beispielsweise, zu nennen etwa die Arbeiten von Tilmann Riemenschneider am Marienaltar in Creglingen oder das berühmte Marienbild von Matthias Grünwald in Stuppach. Barocke Kleinode am Wegesrand, der idyllisch mäandrierende Tauberfluss, pittoreske Dörfer und durchaus steile Weinberge, in

Historie und Moderne harmonisch vereint: Das „Rebgut – Die Weinherberge“ im lieblichen Taubertal verbindet feine Kulinarik im Stammhaus (li.) mit zeitgemäßem Komfort in den modernen Zimmern des Hotelgebäudes „Wengert“.

denen die autochthone Rotweinrebe Tauberschwartz (die einzige deutsche Rebsorte, die die Bezeichnung ihres Anbaugebiets im Namen trägt) gedeiht, charakterisieren diese in der Tat lieblich-romantische Landschaft, die zusehends auch kulinarisch ein mehr als lohnenswertes Ziel ist.

Unsere Entdeckung im Zeichen erlesener Gastlichkeit führt uns in das „Rebgut – Die Weinherberge“ von Geschäftsführerin und Gastgeberin Manuela Wobser. Wir sind zu Gast in einem herrlich unkomplizierten Refugium für Genießer. Das Rebgut präsentiert sich als kleines Paradies für all jene, die authentisch-liebenswerte Gastgeberschaft in Kombination mit erstklassiger Kulinarik und profunder Weinkompetenz zu schätzen wissen. Hier hat sich am weinhistorisch bedeutenden Standort Lauda eine Mannschaft gefunden, die mit so viel Begeisterung und Euphorie am gastlichen Werk ist, dass man das favorisierte Credo „Feines von Freunden“ in jeder Geste des genussfreudigen Tuns als Gast erleben darf.

Eine Herberge für Genießer

Ein kurzes Wort zur Historie des Rebputs: Hier war seit dem Jahr 1930 das ehemalige staatliche Versuchswingut, eine Außenstelle der „Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg“, angesiedelt. Die Rebsorte Tauberschwartz wurde hier kultiviert und vor dem Aussterben bewahrt. Doch im Laufe der Jahrzehnte waren nicht nur die Rebflächen rückgängig, auch das unter Denkmalschutz stehende Gebäude verfiel zusehends. Dem in Lauda-Königshofen ansässigen Unternehmen Dr. Gunther Wobser (Weltmarktführer für Mess- und Temperiergeräte) ist schließlich die Rettung des Anwesens zu verdanken. Nach dem Erwerb der Immobilie und dessen aufwändiger, über zweijähriger Kernsanierung, öffnete das „Rebgut – Die Weinherberge“ im Sommer 2013 seine gastlichen Pforten. Zunächst standen vier großzügige, modern eingerichtete Apartments im historischen Haupthaus zur Verfügung, seit 2015 ergänzen im modernen Nebengebäude „Wengert“ zudem 10 zeitlos und hochwertig ausgestattete Doppelzimmer



Das Rebgut-Quartett der anspruchsvollen Gastlichkeit: Geschäftsführerin Manuela Wobser mit Betriebsleiter Christian Rudert, Küchenchef Christian Hedderich und Restaurantleiterin Christina Staub.

mit herrlichem Blick auf die Weinberge und ins Taubertal das Logisportfolio.

Das Herzstück des Rebputs ist zweifelsohne die vorzüglich dargebotene Gastronomie. Geschäftsführerin Manuela Wobser konnte dafür drei absolute Profis und Sympathieträger gewinnen. Von Anfang an dabei ist Betriebsleiter Christian Rudert, der gebürtig aus dem sächsischen Vogtland stammende Maître ist zugleich diplomierter Sommelier und ein ausgewiesener Köhner seines Fachs. Als mehrjähriger gastronomischer Leiter im „Hotel Victoria“ von Familie Otto Geisel in Bad Mergentheim ist ihm das vinologische Fach immer schon eine Herzensangelegenheit. Sein Buch der Weine listet über 250 Positionen, darunter in starker Fraktion die fränkisch-badischen Weine. Zum Rebgut der Familie Wobser gehört heute noch ein nur 18 Ar großer Wingert, auf dem die Rebsorte „Hölder“, eine Kreuzung aus Riesling und Ruländer, kultiviert wird. Christian Rudert zur Seite steht Restaurantleiterin Christina Staub, die zuvor

im „Rokoko“ in Veitshöchheim in verantwortlicher Position tätig war. Für die feine Küche wiederum zeichnet Christian Hedderich verantwortlich. Der 34-Jährige bringt jede Menge Sterneerfahrung mit und kocht eine tauberfränkische Küche der leichten, modernen Art, mit ganz viel Esprit und geschickten Anleihen aus aller Welt. Christian Hedderich, der bei Martin Scharff in der „Wartenberger Mühle“, bei Bernhard Reiser in dessen Würzburger „Genussmanufaktur“ und bei Michael Philipp im fränkischen Sommerhausen in Michelinsterne-gekrönten Restaurants kochte, vereint in seiner Küche die fränkische Heimat mit der weiten Welt. Sein Motto „Franken geht fremd“, als kompositorische Melange aus regionaler Kulinarik und exotischer Aromenzugabe, begeistert die Genießer aus nah und fern.

Hedderichs weltläufiges Weinschmecker-Menü

Hedderich kocht schnörkellos, setzt das erstklassige Produkt in den Mittelpunkt

Kostproben



„Karamellierter Ziegenkäse“, „Geangelte Gelbschwanzmakrele“, „Sous vide gegarter Schweinebauch“, „Rosa Bürgermeisterstück“ und „Süßer Orient“, bestehend aus „Weißer Schokoladen-Curry-Crème-brûlée mit Fruchtgelee, Shiso-Kresse, Luftschokolade und Limettensorbet“.



Anheimelnd und zeitlos modern zugleich: Die Restaurationsräume, wie hier das „Wohnzimmer“, bestechen durch schlichte Eleganz und ganz viel Charme.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

und richtet sich kompromisslos nach den Jahreszeiten. Auf dem Weg zum Klassiker sind seine „Frapas“, das sind fränkisch-feine Tapas und echte Gaumenschmeichler. Großer Beliebtheit erfreuen sich zudem die „Weinschmecker-Menüs“, dargeboten in mehreren Gängen und stets ergänzt durch eine begleitende Weinreise, zumeist heimischer Provenienz. Hier wie dort mündet die frische Saisonküche köstlich. Wir probierten in dem charmant-elegant eingerichteten Rebgut mit seinen nostalgischen Schwarzweiß-fotografien aus der Weingutshistorie zunächst „Karamellisierten Ziegenkäse mit Apfel-Chutney, Kürbisschaumbrot und Kräutersalat“. Ein wunderbar herzhaft-erfrischender Auftakt mit fein ausbalancierten Geschmacksnuancen. Ihm folgte eine perfekt zubereitete „Geangelte Gelbschwanzmakrele“ mit Rote-Bete-Schaum, Bärlauchgnocchi, Avocado und Aromaten. Einfach lecker! Den dann gereichten „Sous vide gegarten Schweinebauch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Graupenrisotto“ hatte Hedderich 72 Stunden bei 62° Grad im Niedertemperaturverfahren gegart. Ein himmlischer Genuss, zu dem Maître Christian Rudert einen 2014er Tauberschwartz vom Weingut Hofmann aus Röttingen kredenzte und damit das gustatorische Glücksgefühl vollends perfekt machte. Wie filigran der Küchenchef mit Aromenakkorden umzugehen versteht, bewies er anschließend mit dem Hauptgang „Rosa Bürgermeisterstück

mit Meerrettichschaum, Rote-Bete-Lack, steirischem Meerrettich, Kartoffel-Espuma und buntem Gemüse“. Und nur ein Wort zum süßen Finale: Es war göttlich! Überschrieben mit „Süßer Orient“, servierte uns Restaurantleiterin Christina Staub eine hinreißend gelungene Assemblage aus „Weißer Schokoladen-Curry-Crème-brûlée mit Fruchtgelee, Shiso-Kresse, Luftschokolade und Limettensorbet“. Unser Fazit: Dieses Schmuckkästchen für Genießer sollten Connaissseure in ihrem Reisebuch fest eintragen. Es ist unsere Entdeckung im Berichtszeitraum Frühjahr 2017.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Gastronomie

im Rebgut Lauda GmbH

Rebgutstraße 80, D-97922 Lauda-Königshofen

Tel.: + 49 9343 61470-0

info@rebgut.de

www.rebgut.de

Geschäftsführerin: Manuela Wobser
Küchenchef: Christian Hedderich
Restaurantleitung: Christina Staub
Maitre und Sommelier: Christian Rudert

Service: Sehr gut
Weine: Ausgezeichnet
Ambiente: Charmant-elegant