

## Weinreise 2025 von Slow Food Essen

In diesem Jahr führte uns die Weinreise bei sommerlichen Temperaturen in die idyllische Nahe-Region.



Am Anreisetag (Freitag, den 04.04.2025) wurden die 17 Teilnehmer sehr herzlich von der Chefin Elisa mit einem Secco aus eigener Herstellung im schönen modern ausgestatteten Landhotel Schmidtburger Hof in Weiler begrüßt.

Zum Auftakt der Weinreise folgte dann ein köstliches 4-Gänge-Menü, das von unterschiedlichen Weinen des Hauses und des benachbarten Weinguts Badischer Hof begleitet wurde.



Am Folgetag stand der Besuch von drei Weingütern auf dem Programm:



- Weingut Hees in Auen
- Weingut Schott in Wallhausen
- Weingut Dr. Crusius in Traisen



Bei wolkenlosem Himmel und fröhlicheren Temperaturen war das Picknick zur Mittagszeit im Weinberg hoch über Wallhausen mit einem wunderbaren Ausblick über die Nahe-Region ein besonderes Highlight!



Ein weiterer Höhepunkt des Tages war das Abendessen im Restaurant und Weingut Hermannsberg,



das hoch über der Nahe thront und hervorragende Weine mit kulinarischen Genüssen und einem beeindruckenden Panorama bot.



Zum Ausklang der Weinreise trafen sich die Teilnehmer nach einem gemütlichen Frühstück im Hotel in der nahegelegenen malerischen Kleinstadt Meisenheim zu einer Stadtführung.



Eine Besonderheit der sehr gut erhaltenen Altstadt ist - wie die kundige Stadtführerin erklärte - dass die Stadt durch das umsichtige Handeln von Herrscher:innen und Bürger:innen in keinem Krieg der zurückliegenden Jahrhunderte beschädigt wurde.



Nach dem Abschluss-Essen im hervorragenden Restaurant Meisenheimer Hof - einem Betrieb der Slow Food unterstützt und im Genussführer 2025/26 gelistet ist - machten sich die Teilnehmer auf den Heimweg.

Wie auch nach den Weinreisen der letzten Jahre an den Mittelrhein, nach Rheinhessen, in den Rheingau, nach Franken, Saale-Unstrut und ins Remstal waren alle überzeugt, dass sich Weinreisen in deutsche Anbaugebiete lohnen, da viele interessante Informationen kombiniert mit mindestens eben so viel Genuss geboten werden.



*Text: Hans-Georg Greif, Michael Susewind*

*Fotos: Slow Food Essen*