



Wineselig im Rheingau

Hereinspaziert! Das Entree der Winebar lockt mit Vintage-Barhockern, Craft-Bieren aus England und natürlich einer Vielzahl von Weinen.

GASTRONOMIE Die Rüdesheimer Carl Ehrhard Winebar kombiniert Rheingauer Gewächse mit Einflüssen aus Südafrika und New York. Durch die Lounge streicht frische Luft, Gutsausschank und Gewölbekeller halten die 130-jährige Tradition des Weingutes hoch.

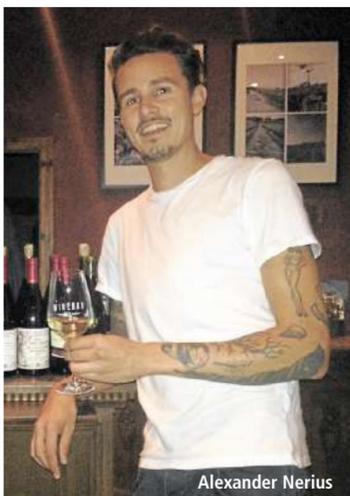
Hätte er auf seine Mutter gehört, hätte er heute keine Finger mehr. „If you ever open a restaurant, I'll cut off your hands“, sagte sie. Oft und mit Nachdruck. 25 Jahre lang hatte die Südafrikanerin mit ihrem deutschen Ehemann selbst ein Lokal betrieben, ihrem einzigen Sohn aber verboten, mitzuhelfen. Alexander Nerius sollte etwas anderes machen als seine Eltern. Ganz egal was, bloß außerhalb jeglicher Gastronomie. Er wurde Grafikdesigner, brauchte seine Hände, um Werbekampagnen für Nike zu gestalten. Das machte Nerius gut, Mama war stolz und ließ ihrem Sohn seine Hände. So hätte es mit ihm weitergehen können und sollen.

Und heute nutzt er sie doch, um Wein auszuschenken und Essen zuzubereiten. Nerius hat erst seine südafrikanische Heimat hinter sich gelassen, ist im Rheingau groß geworden. Jetzt noch größer. Er hat eine Winebar aufgemacht. Passend zum Riesling-Wunderland Rheingau, aber doch auf seine eigene Art. Mit internationalen Einflüssen wollen Nerius und sein Team etwas ganz Anderes in Rüdesheim etablieren. Jenseits der Drosselgasse und des Niederwalddenkmals, geprägt von seinen Wurzeln und den Erfahrungen des Ehepaars Ehrhard.

Nerius sieht weiter wie ein Grafiker aus. Vor Kurzem ist er 30 geworden. Er trägt bunte Sneakers oder Bootschuhe, enge Jeans und V-Neck-T-Shirts sowie gestreifte Hemden in Slimfit. Den Undercut hatte er schon, lange bevor Mario Gomez überhaupt davon wusste. Die Arme voller Tattoos. Rechts bunt bis zum Ellenbogen, wo sich kein heimischer Tätowierer an seine in Südafrika gestochenen Motive traut und links von der Schul-

ter bis zum Handgelenk. Größere und kleinere Malereien, von einer Feder bis zum Streichholz.

„Wein kannte ich früher nur von der anderen Seite des Tresens“, sagt Nerius. Er trank halt, was ihm als Nächstes gereicht wurde. Damit war Schluss, als er sich vor vier Jahren in eine der Weinguts-Töchter verliebte. „Seitdem dreht sich sehr viel in meinem Leben um Wein“, sagt er. Natürlich genießt Nerius ihn auch heute noch gerne – nun aber mit mehr Ah-



Alexander Nerius

nung. Dafür sorgte erst mal Carl Ehrhard, Besitzer des gleichnamigen Rüdesheimer Weinguts und Vater von Nerius' Freundin. Im Sommer 2013 beschloss das Ehepaar Ehrhard, mehr aus seinen Räumlichkeiten rauszuholen. Die waren seit langem als Vinothek und Gutsausschank, aber nur zwei Mal im Jahr für kurze Zeit genutzt worden.

Der Plan: Mit Nerius ein Team aufzustellen, um die Räume dauerhaft zu öffnen. Sie waren einfach zu schön,

um sie die meiste Zeit leerstehen zu lassen. „Ich habe zwei Wochen darüber nachgedacht und dann zugesagt“, sagt Nerius. Der Mutter zum Trotz. Ehrhard hatte neben der Geschäftsidee und der Nachhilfe in Sachen vergorenem Traubenmost auch die passenden Menschen im Sinn. Zuvor erst Ehefrau Petra, deren Handschrift bei der Gestaltung und Gastlichkeit im Gutsausschank klar erkennbar wird. Und Rienne Martinez, Köchin sowie Sommelier aus New York. Ehrhard hatte die damalige Managerin einer Winebar dort auf einer Dienstreise kennengelernt und vermittelte den Kontakt. Nerius flog nach New York, blieb zwei Wochen und kehrte mit Martinez' Zusage zurück. „Rheingau appeared to me like a fairytaile“, sagt die 33-Jährige heute. Seit einem Jahr lebt sie nun hier, gab das Großstadtleben auf, weil sie mal was Neues sehen wollte. Und die Winebar von Grund auf mitgestalten wollte.

Jetzt hat sie das Sagen in der Küche, bestimmt die ständig wechselnde Karte. Diese ist saisonal und regional abgestimmt – aber immer überraschend neu. Getreu dem Tabubruch ihres Umzugs – mehr Unterschied als New York und Rheingau dürfte kaum gehen. Neulich gab es Brioche-Knödel mit flambiertem Gemüse. Verschiedene Aufschnitt- und Käseplatten oder Wildschweinbratwürste. „Die Karte darf niemals langweilig sein“, sagt Martinez. Für die Wein-Auswahl gilt das Gleiche. Die Kriterien: Alles, was es in der Winebar gibt, muss schmecken und interessant sein.

„Klar sind wir noch immer ein Gutsausschank“, sagt Nerius. Deswegen auch das „CE“ für Carl Ehrhard im offiziellen Namen Cewinebar.

»Wein und Bier, das passt.«

ALEXANDER NERIUS

„Und wir sind wohl der einzige Gutsausschank, der auch jede Menge Weine aus anderen Weingütern anbietet.“ Er vereint drei Dinge in einem, ist neben Weingut und Gutsausschank auch Winebar. Nerius bietet außer Weinen auch internationales Bier. Pale Ale und Ale aus England, Brooklyn oder Korsika an. „Wein und Bier, das passt“, sagt er.

Nerius ist keiner, der jetzt mal auf Gastronom macht, weil es halt hip ist. Er bildet sich stetig weiter, besucht Messen und Winebars in den USA und Frankreich, um sich inspirieren zu lassen, trifft seine Produzenten, um laufend neue Angebote zu liefern. Immer unter dem Motto, dem Rheingau treu zu bleiben. Im Februar feiert er mit seinem Team einjähriges Bestehen. „Das erste Jahr verging wahn-sinnig schnell“, sagt Nerius. Weil es viel zu tun gab, das Restaurant-Gewerbe für ihn ja völlig neu und aufregend war. Genau das soll es auch bleiben: aufregend – selbst wenn die Winebar sich inzwischen eingespielt hat. „Mit der Resonanz sind wir sehr zufrieden.“

Seine Snack-Empfehlung: Die „Chef's Selections Charcuterie“. Verschiedene Wurst-Aufschnitte mit Brot. Den Schinken schneidet Nerius an Carls restaurierter Berkel-Maschine von 1934 – in rot steht sie funkelnd mitten in der Winebar. Wer draußen vorbeigeht, sieht sie sofort. Die hinteren Räume bleiben zunächst eher verborgen. In ihnen stehen gemütliche Chippendale-Sofas zwischen stilvollen Holztischen.

Wer lieb fragt, bekommt neben Wein, Bier und Essen noch etwas Besonderes. Dann bittet Petra Ehrhard die Gäste in den 130 Jahre alten Ge-

wölbekeller. In der Produktionsstätte des Weinguts lagern jede Menge ältere Weine, mit einigen Schätzen bis zurück in die 1970er-Jahre. Ehrhard führt durch den Keller zu Rieslingen und Spätburgundern, erklärt Gär- sowie Lagerungsverfahren – und weist plötzlich auf einen besonderen Platz hin. Inmitten der neuen Stückfässer aus Holz steht eine Tafel für zwölf Personen. Im Sommer gibt es hier Candle-Light-Dinners und Weinproben. Wein soll nämlich nicht nur einfach getrunken werden. „Die Besucher sollen ihn erleben“, sagt Nerius. 140 verschiedene Weine bietet er an, aus dem Rheingau und aus der ganzen Welt. Besonders aus Südafrika, der zweiten Heimat der Ehrhards, die mit ihren Töchtern 1995/96 in Stellenbosch lebten.

Seinen Jobwechsel hat er Nerius nie bereut. Nicht auf seine Mutter gehört zu haben, schon gar nicht. Die ist mittlerweile Stammgast, kommt am liebsten freitags. Dann umarmt sie ihren Sohn, lacht und sagt: „You're doing a good job“.

■ MAX SPRICK

CE WINEBAR

Die Winebar ist geöffnet dienstags bis samstags ab 17 Uhr. Reservierungen sind möglich unter 06722 / 47396. Weitere Infos unter www.carlehrhard-winebar.com

Im Gewölbekeller des Weingutes Carl Ehrhard lagert Wein in Holzfässern. Fotos: Sonja Listmann/Max Sprick

