

Orient im Rheintal

Weingut Mohr in Lorch

Jochen Neher und seine türkischstämmige Frau Saynur bieten etwas Einmaliges im Rheingau: eine Straußwirtschaft mit regionalen und türkischen Gerichten! Die türkische Kochkunst gehört zu den großen Weltküchen – und passt erstaunlich gut zu den Rheingauer Weinen. In der beliebten Weinschänke stehen ungewöhnliche Gerichte wie der orientalische Vorspeisenteller oder die Spezialität Börek (eine Art Strudel aus Yufka-Teig mit einer Füllung aus Hackfleisch, Schafskäse und Gemüse) auf der Karte und schmecken sehr lecker. Saynur Sonkaya-Neher versteht sich aber auch auf regionaltypische Spezialitäten: Wildbratwürste mit Rosmarinkartoffeln und Wisperforellenfilets auf Linsen überzeugen die Kundschaft. Die Straußwirtschaft ist geschmackvoll modern-schnörkellos, aber sehr gemütlich eingerichtet.

Das Weingut Mohr wurde 1875 von Jochen Neher's Urgroßvater gegründet. Ein Kuriosum: Das Gebiet um Lorch ging in die Geschichte als „Freistaat Flaschenhals“ ein. Bei den halbkreisförmigen Grenzziehungen der Besatzungsmächte nach dem Ersten Weltkrieg blieb die Region außen vor – und somit von 1919 bis 1923 ein Kleinstaat. Auf 7 Hektar baut Jochen Neher hier in der vierten Generation im ökologischen Anbau (seit 2011) hauptsächlich Riesling, aber auch Spätburgunder und Weißburgunder in Lorcher und Assmannshäuser Steillagen an. Die sehr individuell und lagenbezogen ausgebauten Weine beeindrucken durch eine klare, rebsortentreue Aromenstruktur und sehr eigenständigen Charakter. Hochgelobt werden immer wieder die Riesling- und Pinotsekte des Weingutes. Jochen Neher pflegt die Tradition: Der Lorcher Schlossberg Riesling 34 stammt aus einem Weinberg, der 1934 gepflanzt wurde – dies sind die ältesten Rieslingstöcke im Rheingau. Er möchte seine Weine in „natürlicher Harmonie“ ausbauen, und glückliche Harmonie herrscht auch bei den beliebten Kochkursen von Saynur. Mehrfach im Jahr kocht sie in ihrer

Küche zusammen mit Weinfreunden „Tausend und ein Geschmack – Mezetafel & Weingenuss“.

Meze sind türkische Vorspeisen wie Auberginenröllchen mit Schafskäse und Datteln oder Zucchini gefüllt mit Reis und Kichererbsen –



TIPP

Die Straußwirtschaft ist im Frühjahr und im Herbst jeweils für ein paar Wochen geöffnet.

Mohr Wein & Kulinarik

Rheinstraße 21, 65812 Lorch