



Kriechel - DAS WEINHAUS

Bewährtes durch moderne Impulse bereichert

N

hezu vier Jahrzehnte führten Helmut und Margret Kriechel erfolgreich das bekannte Weinhaus Kriechel in der Marienthaler Straße 14 in Bad Neuenahr-Ahrweilers Ortsteil Marienthal, bis sie aus Altersgründen das

Zepter innerhalb der Familie weitergereicht haben. Der vorübergehenden Schließung folgte nach Umbau und Renovierung durch die neue Pächterfamilie Ziss dann am 7. März dieses Jahres die Neueröffnung des Gutsausschanks als „Kriechel - DAS Weinhaus“. Unter Federführung des Pächters, Achim Ziss, einem ebenso vinophilen wie erfahrenen Gastronomen wird eine ganz besondere Philosophie umgesetzt. Ziss betont: „Wir sind kein Restaurant. Bei uns werden weinbegleitende Speisen und Leckereien gereicht. Dabei legen wir sehr viel Wert auf regionale und saisonale Erzeugnisse. Wir unterstützen ausdrücklich die Slow Food Bewegung und zelebrieren deren Motto ‚GUT – SAUBER – FAIR‘. Das heißt, unsere Gäste erhalten gute Produkte, die sauber hergestellt wurden und zu fairen Preisen von den handwerklichen Erzeugern bezogen wurden.“

Zu den Spezialitäten, die im „Kriechel - DAS Weinhaus“ gereicht werden, gehören Produkte guter alter AhrLust-Bekannter wie beispielsweise ausgesuchte Spirituosen der Eifel-Destillerie P.J. Schütz oder auch Kartoffeln vom Schoppshof in Esch. Es gibt Slow Food-Arche-Produkte und Bestes aus der Region wie Felchen-Filets aus der Klosterfischerei vom Laacher See, Wildbratwurstchen vom Jagdhaus Rech, Käsespezialitäten aus der Eifel, aber auch die berühmte „Ahle Wurst“, eine salami-ähnliche Spezialität von der nordhessischen Metzgerei Rohde. Wer statt Spät- und Frühburgunder bei den roten oder Grau- und Weißburgunder bzw. Riesling bei den weißen Weinen lieber ein „kühles Blodes“ bevorzugt, auf den wartet regionales Bier aus der Vulkanbrauerei mit Sitz in Mendig.

„Wir beziehen eine Vielzahl unserer Produkte direkt aus der Region. Nehmen wir doch beispielsweise mal unser Brot: Das Bauernbrot stammt vom Bäcker Josten aus Dernau, das Gewürzbrot – übrigens nach unserem Rezept gebacken – vom Bäcker Wido Ockenfels aus Mayschoß. Dabei denken wir nicht nur an den tollen Geschmack und die herausragende Qualität, sondern vielmehr auch an die Umwelt“, betont Ziss. „Kurze Lieferwege, das heißt weniger Verschwendung fossiler Brennstoffe und eine gute CO₂-Bilanz. Doch im Genuss-Mittelpunkt stehen bei uns natürlich die Weine vom Weingut Kriechel, die man ja guten Gewissens fast schon als ‚Kultweine‘ bezeichnen kann, so die edlen Tröpfchen vom Walporzheimer

eine umfangreiche Weinprobe in der Vinothek des Weinhauses, vom Weinfachmann bzw. Sommelier begleitet. Bezüglich der Weinproben, die sowohl individuell als auch in Gruppen möglich sind, bitten Achim Ziss und sein Team um Voranmeldung.

Aber zurück zu den Räumlichkeiten des Weinhauses mit seinem „Filetstück“, der von Weinlaub umrankten Außenterrasse, die einen herrlichen Blick auf die Ahr-Auen und in die umliegenden Weinberge ermöglicht. Hier, in der wärmenden Oktobersonne an der frischer Ahr-Luft schmecken nicht nur das Gläschen Rotwein mit kleinen begleitenden Leckerbissen besonders gut, hier kann man hervorragend ausspannen und die Seele mal so richtig baumeln lassen. Wem eine Weinhaus-Einkauf dazu zeitlich zu kurz bemessen anmutet, für den hält „Kriechel - DAS Weinhaus“ ein besonderes Angebot bereit: Eine knapp 30 qm-große Ferienwohnung für zwei Personen mit Blick in die Weinberge, unmittelbar am Rotweinwanderweg gelegen. Diese Ferienwohnung ist geradezu das optimale Basislager für die Erkundung des wunderschönen Ahrtals und die eine oder andere Weinprobe im Hause „Kriechel - DAS Weinhaus“.

Außerdem werden vom Weinhaus Touren zu den verschiedenen Weinbergs-lagen der Kriechels organisiert, wo die Gäste dann direkt in entsprechender Lage edle Tröpfchen kosten können. Die Weinproben können auch mit einem Essen oder gerne einem Weinbergsrundgang kombiniert werden. Dazu wird auch ein Shuttle-Service, entwe-



der direkt von Zuhause oder ab Hotel organisiert und angeboten.

Mit den Worten: „Schauen Sie doch mal bei uns in Marienthal auf ein Gläschen vorbei. Es lohnt sich immer, denn Sie zu verwöhnen ist unsere Leidenschaft“, schließt Achim Ziss die Vorstellung seines neuen „Kriechel - DAS Weinhaus“ ab, was wir aus eigener Erfahrung durchaus bestätigen können!

Übrigens: Für Firmen-Events oder private Feiern kann das komplette Weinhaus für Veranstaltungen mit bis zu 35 Personen gebucht werden. Hierfür ist selbstverständlich eine frühzeitige Voranmeldung gewünscht. Veranstaltungs-, aber auch tagesaktuelle Tischreservierungen können telefonisch unter 02641 9038154 oder mobil unter 0170 7889050 getätigt werden

Mehr Infos, beispielsweise zu den aktuellen Öffnungszeiten und dem umfassenden Weinangebot finden Sie im Internet unter www.weingut-kriechel.de/weinhaus. *DZ*

Schauen Sie doch mal bei uns in Marienthal auf ein Gläschen vorbei“

Achim Ziss



Kräuterberg, dem Ahrweiler Rosenthal oder auch dem Neuenahrer Sonnenberg“, betont Ziss mit Blick auf die enge Zusammenarbeit mit dem gleichnamigen Weingut.

Natürlich bleibt den Gästen von „Kriechel - DAS Weinhaus“ nicht nur das glas- oder auch flaschenweise Probieren des gesamte Angebots des Weingutes Kriechel vorbehalten. Sie können alle Weine der Winzerfamilie inklusive „Außer Haus-Lieferservice“ – im Umkreis von 50 km sogar kostenlos – zu den aktuellen Keller-Mitnahmepreisen im Weinhaus erwerben. Dazu besteht jederzeit die Möglichkeit auf

Meilensteine des Achim Ziss: Slow Food und der Blaue Frühburgunder von der Ahr

Achim Ziss ist ein ebenso bodenständiger wie kommunikativer Typ. Wir sitzen gemeinsam auf der großen Terrasse von „Kriechel - DAS Weinhaus“ unter einer Rebpergola mit Blick in die Ahr-Auen und auf den Marienthaler Trotzenberg. Vor uns stehen stilecht zwei Gläschen Blauer Frühburgunder auf dem Tisch. Wir plaudern und Achim Ziss nimmt mich mit auf seine Lebensreise, die ihn mit seinem sechzigsten Geburtstag im März dieses Jahres über das erfolgreiche „Wachküssen“ des etwas in die Jahre gekommenen Weinhauses Kriechel hierher gebracht hat.

In den 1990er Jahren nahmen Achim Ziss und seine Frau Ute die Slow Food Idee bei Reisen nach Italien auf. Der



Osteriaführer wurde bald für eine große Fangemeinde der „alternative“ Gourmet Führer. Er war ein „Meilenstein im Hinblick auf die Rückbesinnung auf lokale Produkte, schonende Verarbeitung, echte Wertschätzung für die Natur, authentische Kochkunst und gelebte Gastfreundschaft“ (Original-Zitat Carlo Petrini, Gründer von Slow Food).

Mit seinem Umzug ins Ahrtal im Jahr 2004 half Achim Ziss, den „Blauen Frühburgunder von der Ahr“ in die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food zu bringen. Dabei freundete er sich auch mit der Familie Kriechel an, die diese Idee von der ersten Stunde an tatkräftig unterstützte. Übrigens: Familie Kriechel verfügt heute über den größten Frühburgunderbestand in privater Hand an der gesamten Ahr.