

Les deux Dienstbach eröffnen Lokal auf dem Weingut Künstler im Rheingau

Spannende Liaison

von Wein & Küche

**Der Rheingau gewinnt eine
neue kulinarische Adresse**

Das Restaurant **Les deux Dienstbach chez Künstler** startet am 25. März in Hochheim. Solche lebendigen Wesen wie die Zwillingsschwestern Jennifer und Nathalie Dienstbach werden den bisweilen träge gewordenen Rheingau gehörig aufmuntern. Die beiden konnten bereits in ihrem Lokal in Wiesbaden eine größere Fangemeinde aus dem Rhein-Main-Gebiet um sich scharen, die sie natürlich ins neue Lokal nachziehen möchten.



Nathalie & Jennifer Dienstbach, Gunter Künstler

Wenn Jennifer und Nathalie wie Weinbergspfirsiche durch Lokal kullern, mit praller Lebensfreude, purer Energie und heiterer Herzlichkeit, dann merkt man, woran es bei uns in der Gastronomie sehr oft fehlt. Ein solch offensiver Charme ist jedenfalls selten, gerade in diesen Zeiten. Die Dienstbach-Schwestern kamen zwar 1982 in Wiesbaden auf die Welt, wurden aber kulinarisch auch in Frankreich sozialisiert – die Großeltern betrieben in der Normandie einen Bauernhof, ihre Mutter führte in Frankreich ein Hotel. Der Vater wiederum entsprang einer Wiesbadener Bäckersfamilie. Nathalie, die in der Küche Regie führt, erlernte zunächst das Schreiner-Handwerk, machte dann aber eine Ausbildung zur Köchin in der **Traube Tonbach** bei **Harald Wohlfahrt**. Jennifer, die für den Service verantwortlich ist, reiste ebenfalls viel und absolvierte ein Studium im Hotel- und Restaurantmanagement mit Praxis in der Frische-Paradies-Gruppe.



Neben dem Fine Dining Restaurant, das am 25. März startet, wird am 22. April auch

noch
der saisonal betriebene Gutsausschank eröffnen, selbstverständlich beide mit Terrassenplätzen und ausreichend Weinen von Spitzenwinzer Gunter Künstler, der über ein großes und vielfältiges Repertoire verfügt. Im Restaurant wird es neben den Weinen von Künstler auch ein französisches Sortiment geben, insgesamt werden 15 Weine glasweise angeboten. Im Gutsausschank sind kleinere Tellergerichte á la carte zu haben, wie man sie von den Dienstbachs bereits kennt, also etwa Kräuter-Schnecken oder Bouillabaisse mit Rouille. Im Restaurant werden ausschließlich drei Menüs angeboten: **Terre et Mer** (3 Gänge 75 €, 5 Gänge 110 €); **Chez Monette** (5 Gänge 120 €), **Jardin** (vegetarische 3 Gänge 65 €, 5 Gänge 95 €). Die Menüs sollen monatlich wechseln. Ob das inhaltliche Konzept und die Preise so bleiben, ist bei Speisekarten immer fraglich, denn sie unterliegen dynamischen Prozessen, die erst durch die Gäste mitbestimmt werden. Eine Überarbeitung könnte gewiss nicht schaden.



Zum Essen lässt sich noch nicht viel sagen, beim Pre-Opening gab es ein paar schöne Happen, gute Laune und erstklassige Weine vom **Weingut Künstler**, darunter

ein betörender Rosé-Sekt und der grandiose Riesling GG Hochheimer Hölle Jahrgang 2018, und das auch noch aus der Doppelmagnum.

Ludwig Fienhold



Les
deux
Dienstbach
chez
Künstler,
Hochheim
am
Main,
Geheimerat
Hummel
Platz
1A,
Tel.
0611
23 88
78
24.
Geöffnet
Frühling/S
ommer
Do-So
ab
17.30
Uhr.

www.les-deux-dienstbach.de

Zu einem Weingut mit dem eigenen Wagen zu fahren, ist riskant. Und schon deshalb nicht nötig, weil die Bahn/S-Bahn von Frankfurt aus 20/30 Minuten braucht. Der Fußweg von 8 Minuten macht frisch und durstig.

Fotos: Barbara Fienhold



Jennifer Dienstbach



Nathalie Dienstbach



Gutsausschank