



Historisches Weinhaus Engel

Theresa Prinz bewahrt mitten in Kiedrich eine mehr als 300 Jahre alte Wirtshaus-Tradition. Mit feinen Weinen, hausgemachter Küche und herzlicher Gastfreundschaft



Ein Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, daneben hausgemachtes Orangen-Joghurt-Eis: Mit diesem Nachtisch findet das kulinarische Verwöhnprogramm einen süßen Abschluss

Auf den ersten Blick passt das natürlich wunderbar – ein junger Engel im steinalten Kiedricher Engel. Denn Theresa Prinz, die das historische Haus seit dreieinhalb Jahren führt, ist überall zu finden: im Service, hinter der Theke, in der Küche. Dort kümmere sie sich um die Vorspeisen, die Desserts und das Spülen, sagt sie – und lacht. Wenn man dann ihren Koch fragt, Saverio D’Aria, der ebenfalls von Anfang an dabei ist, wie denn die Zusammenarbeit in der Küche klappe, muss auch er schmunzeln. Da hat jemand Spaß bei der Arbeit in der „Engelsküche“. Darüber hinaus kommen von dort sehr gelungene regionale Köstlichkeiten mit mediterranem Einschlag. Kein Wunder, der 36-jährige Saverio, der die Karte zusammenstellt, hat italienische Wurzeln: „Alles, was ich selbst machen kann, mache ich auch selbst“, erklärt er. Dazu zählen nicht nur die Fonds und Soßen, sondern auch die Nudeln, für die das Haus berühmt ist. Dennoch bereitet er immer auch ein gutes Schnitzel oder einen großen Salat zu. Zusätzlich zur festen Karte, die zweimal im Jahr wechselt (das nächste Mal im November), gibt es die Tageskarte, im Herbst stehen Gerichte

mit Kürbis oder Steinpilzen darauf, je nachdem was der Markt gerade hergibt: „Jeden Freitag kaufen wir außerdem frischen Fisch fürs Wochenende“, erklärt Theresa. Die Familie Prinz kennt man in Kiedrich, nur ein paar Häuser weiter betreibt sie seit mehr als 200 Jahren ein Weingut. Deshalb werden im „Engel“ nur Prinz-Weine ausgeschenkt. Neben dem für den Rheingau typischen Riesling gehören dazu Rotweine, Spätburgunder sowie ein kräftiger Cabernet Dorsa, der wiederum gut mit den Steaks aus der „Engel“-Küche harmoniert. Der Gasthof liegt übrigens genau dort, wo er in einem alten Ort hingehört: mittendrin, an einem kleinen Platz zwischen Rathaus und Kirche. Dass Theresa Prinz ihn übernahm, sei ein Zufall gewesen, erzählt sie. Das betagte Weinhaus (man empfängt hier schon seit 1681 Gäste) gehört ihren Großeltern, und nachdem der letzte Pächter gegangen sei, habe eben sie kurzerhand übernommen, quasi kurz nach dem Abi: „Das ist meine Chance, dachte ich damals.“ Und sie lacht schon wieder – sie hat sie nämlich genutzt. Weswegen das mit den zwei Engeln auch auf den zweiten Blick ganz wunderbar passt. **Florian Wachsmann**

1 Die Gastgeberin und ihr Koch – viel größer ist das Team im „Engel“ nicht. Lediglich im Service haben die beiden noch Verstärkung. Gelegentlich helfen dort auch die übrigen Mitglieder der Familie Prinz aus. 2 Die Fachwerk-Schönheit mitten im Ortszentrum von Kiedrich dient schon seit 1681 als Gasthaus. Solange es draußen warm ist, wird auf dem kleinen Platz vor dem Haus oder auf der Terrasse links und rechts vom Eingang gegessen. 3 Den Wein steuert die Familie bei, das Weingut Prinz baut überwiegend Riesling an, hat aber auch Chardonnay, Burgunder und Rotwein im Sortiment. 4 Zwei Wappen an der Tür: links das von Kiedrich, rechts das Wappen der „Engelsfamilie“ Prinz. 5 Das Karree (ein Rippenstück) vom „Duroc“-Schwein mit Salat, Ofenkartoffel und Schmand mit getrockneten Tomaten zählt zu den Spezialitäten des Hauses. Das Fleisch dieser speziellen Schweinerasse ist besonders aromatisch. 6 Im kleinen Gastraum teilt altes Gebälk die Tische voneinander. Überall findet man kleine Engel, was nicht bedeutet, dass die Hausherrin vergessen hat, die letztjährige Weihnachts-Dekoration wegzuräumen. Die kleinen Glücksbringer gehören im „Engel“ ganzjährig zur Ausstattung.



Historisches Weinhaus Engel
Marktstr. 29, 65399 Kiedrich,
Tel. 061 23/934 88 96,
www.weinhausengel-kiedrich.de,
Mo. & Di. Ruhetag. Es empfiehlt sich,
vor dem Besuch zu reservieren, Anfang
September macht der „Engel“ für ein
paar Tage Betriebsferien