

Reiners Rosine in Flein am Neckar

Schon der Weg nach Flein ist eine Reise wert. Das Restaurant Reiners Rosine liegt zauberhaft von Weinbergen umrankt mitten im Ort. Aber dort gibt es nicht nur eine meisterliche Küche mit internationaler Weinkarte sondern auch eine Hausbrauerei.

Schon von außen ist Reiners Rosine anders als die typischen Restaurants der Weinbauregion Flein. Es wurden moderne Stilelemente mit Bedacht in die bestehende Bausubstanz integriert. Moderne trifft Tradition. Das spiegelt sich auch in den Innenräumen wieder. Es gibt traditionelle Bereiche und sehr moderne, transparente Bereiche, mit Blick in die Küche und auf die Terrasse. Und so wie die Architektur des Gebäudes ist, lerne ich auch Gerd Reiner und seine Frau kennen. Der Küchenchef Reiner experimentiert gern, und so ist das Wein-/Bier-Konzept von Reiners Rosine entstanden. Viele der Gäste trinken ebenso gern Bier wie Wein. Aber das klassische Pils und Hefeweizen waren Gerd Reiner zu wenig. Er installierte in seinem

Keller eine Hausbrauerei und braut nun seit 17 Jahren sein eigenes Bier. Als Aperitif bietet Frau Stähle-Reiner ein hausgebrautes Weißbier mit hausgemachtem Waldmeistersirup im Champagnerkelch an. Ein wahrer Genuss! Korrespondierend setzt Gerd Reiner natürlich seine Biere auch in der Küche ein. Als Vorspeise bietet er eine Rahmsuppe von Petersilienwurzeln und Weißbier mit Bieressiggelee und Petersilienwurzeln an. Zum Hauptgang seines Biermenüs bietet er ein im Bourbonfass ausgebautes, kräftig, würziges Bier. Das 190 Liter Bourbonfass steht natürlich im eigenen Keller. Zum Essen gibt es gebratenes Rinderrückensteak unter der Kräuter-Bergkäsekruste an Braunbiersoße mit Kartoffelgratin.



Küchenchef und Brauer Gerd Reiner.



Restaurant im modernen Ambiente.



Bieraperitif von Bärbel Stähle-Reiner.

Für seine Biergourmet-Gäste bietet Gerd Reiner Brauseminare mit Kochkurs an. Oder darf es vielleicht ein Kräuterseminar mit Kochkurs sein? Aber wer glaubt dass sich in Reiners Rosine nur die Biergourmets treffen hat weit gefehlt. Wein und Bier leben in Reiners Rosine in moderner und friedlicher Partnerschaft. Es sind noch einige Weinberge im Familienbesitz, die von Bärbel Stähle-Reiner bewirtschaftet werden. Gerd Reiner ist ein sehr kundiger internationaler Weinfachmann, der seinen Gästen Weinseminare mit Weinbergführungen und Sensorikschulungen anbietet.

Auf die Frage, welchen Stil seine Küche hat muss Gerd Reiner nicht lange nachdenken. Qualitativ hochwertige regionale Produkte sind die Basis. Er geht grundsätzlich selbst einkaufen und will die Waren sehen und fühlen. Er kennt den Metzger und den Gärtner vor Ort. Die beliebtesten Gerichte sind: Gefüllter Ochsenschwanz, Kutteln mit

brauner Soße oder auch in Rieslingsoße mit Trüffel oder Morcheln. Im Sommer vielleicht auch nur mit Tomaten. Natürlich dürfen auch handgeschabte Spätzle auf seiner Karte nie fehlen. Familie Reiner hat die Fleiner Tradition weiter entwickelt. Ich kann nur jedem empfehlen sich in Reiner's Rosine bewirten zu lassen. Egal ob Bier oder Wein, egal ob heimische oder auch internationale Küche.

Reiners Rosine Restaurant – Vinothek-Brauerei

Bildstraße 6

74223 Flein

Telefon: 07131/30909

Fax: 07131/2037164

E-Mail: info@reiners-rosine.de

www.reiners-rosine.de

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von

18.00 Uhr bis 23.30 Uhr und Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr, Montag bis Mittwoch Ruhetag.

Traditionelle Gemütlichkeit im ursprünglichen Gebäudeteil.



Gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuter-Bergkäsekruste an Braunbiersoße mit Kartoffelgratin.