

WEINHAUS SINZ

GIPFEL- stürmer

Klaus Sinz und sein Sohn Niklas haben schon so manche Herausforderung gemeinsam gemeistert – jüngst den Aufstieg zum Kilimandscharo. „Ein Lebenstraum. Zehn Tage waren wir unterwegs. Auf 5895 Meter Höhe ist jedes Wort überflüssig. Da muss man sich hundertprozentig aufeinander verlassen können“, sagt Klaus Sinz. Die aktuelle Herausforderung ist dagegen sehr bodenständig – neben seinem dualen Hotelmanagement-Studium unterstützt der 22-Jährige nach seiner Koch-Ausbildung in der renommierten „Villa im Tal“ in Wiesbaden jetzt seinen Vater in der Küche. Denn Klaus Sinz ist Gastgeber aus Leidenschaft. Er führt das gleichnamige Weinhaus im pittoresken Frauenstein mit der gleichen Freude wie einst seine Eltern Hermann und Lore Sinz und steht persönlich am Herd. Seit 1969 empfängt die Familie in ihrem schmucken Domizil Gäste aus aller Welt. „Eine Tradition, die Niklas hoffentlich fortsetzen wird. Er liebt wie ich die Natur, ist leidenschaftlicher Angler, auch Hochseeangler. Außerdem verbindet uns die Liebe zur Heimat. Allerdings soll er sich ruhig noch ein wenig den Wind um die Nase wehen lassen. Ich bin ja noch jung“, erklärt Klaus Sinz schmunzelnd. Immer wieder wurde das 1898 erbaute Refugium dem Zeitgeist angepasst, trotzdem blieben die angenehme Atmosphäre und die Gemütlichkeit stets erhalten. Besonders schön präsentieren sich die Zimmer – modern, in warmen Farben und mit jedem Komfort ausgestattet, den Reisende heute erwarten. Schicke Bäder komplettieren den Gesamteindruck. Oasen zum Wohlfühlen und um sich vom Alltag zu erholen. Gern gibt die Familie Ausflugstipps, sie kennt Wanderrouen und Weingüter. „Absolut sehenswert sind die Rosenstadt Eltville und das Kloster Eberbach. Zum Shoppen oder um Kultur zu genießen locken Wiesbaden und Frankfurt“, erklärt Klaus Sinz. Zurück im Weinhaus, lässt man sich dann von Vater und Sohn kulinarisch verwöhnen – mit bodenständigen, regionalen Speisen. „Hochwertige Produkte, möglichst aus der Umgebung, sind uns ebenso wichtig wie Saiso-



Köstlich mundet das feine Riesling-Süppchen.



nalität. Da sind sich Niklas und ich vollkommen einig. Er bringt frische Ideen auf die Speisekarte“, lobt der Vater. Die Weinauswahl obliegt ebenfalls dem sympathischen Hausherrn – feinste Tropfen, wie Grauburgunder, Riesling oder Spätburgunder aus dem Rheingau und vom eigenen Weinberg! „Der Feinschmecker“ zählt das Weinhaus Sinz zu den besten Landgasthäusern in Deutschland. ■

Gastgeber: Familie Sinz
Herrnbergstraße 17–19
65201 Wiesbaden-Frauenstein
Tel.: 06 11 / 94 28 90, Tel.: 06 11 / 9 42 89 40
info@weinhaus-sinz.de, www.weinhaus-sinz.de
Öffnungszeiten Küche: Di. bis Sa. 11.30 –
21.30 Uhr, sonntags geöffnet bis 15.00 Uhr
Ruhetag: Montag, 13 Zimmer
Übernachtungspreise: DZ ab 105 Euro inkl.
Frühstück, Festräume, diverse Veranstaltungen,
Kulinarischer Kalender, Kreditkarten: alle