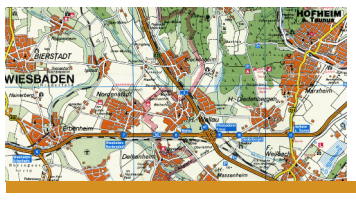

50 Jahre Restaurant und Hotel „Weinhaus Sinz“

Perfekte Auszeit in gemütlicher Rheingauer Atmosphäre

Bereits seit einem halben Jahrhundert ist der Familienbetrieb „Weinhaus Sinz“ in der Herrnbergstraße 17-19 nicht mehr aus dem westlichsten Vorort von Wiesbaden wegzudenken.

Während Lore und Hermann Sinz als „Frauensteiner Urgesteine“ die guten Seelen des Hauses sind, lenkt seit mittlerweile 22 Jahren die zweite Generation mit Sohn Klaus und dessen Ehefrau Katharina die Geschicke des Betriebs. Der Restaurant- und Hotelinhaber ist von Kindesbeinen an im Betrieb groß geworden und in Frauenstein zur Schule gegangen. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte Klaus Sinz jedoch im Glottertal bei Freiburg und machte anschließend beruflich Station in München und im „Vier Jahreszeiten“- Hotel in Hamburg. In Villingen-Schwenningen verfeinerte er ab 1978 für drei Jahre seine beruflichen Fertigkeiten. Seit 1981 ist er ausgebildeter Küchenmeister.

Wieder zurück in Wiesbaden übernahm er zusammen mit seinem Vater den Betrieb des Weinhauses. Mittlerweile gehört zur Familie seit 21 Jahren auch Sohn Niklas, der sich derzeit in der Fachausbildung zum Koch befindet und voraussichtlich in die beruflichen Fußstapfen seines Vaters treten wird.

Doch bevor es soweit ist, hat Klaus Sinz noch einige Pläne, die er nach und nach umsetzen möchte. So soll nächstes Jahr auch das Hotel „Gästehaus Sinz“ erweitert sowie die klassische, bisher separate Rezeption im Gästehaus in einer Art Vinothek integriert werden. Zwar ist der Restaurant-Trakt mit dem Hotel-Trakt verbunden, dennoch soll sich aus beiden ein Hotel mit integriertem Restaurant entwickeln, „da viele Hotelgäste vermehrt den Aufgang zum Weinhaus-Trakt nutzen und sich dort auch ihren Zimmerschlüssel holen“, weiß Sinz, der in nächster Zukunft plant, auch den Küchenbereich komplett zu erneuern. Zurückblickend auf die vielen Jahre als „Gastgeber aus Berufung“ hat er bereits einige Maßnahmen zur Instandhaltung seines Betriebs durchgeführt, denn für ihn nimmt die stete Weiterentwicklung seines Betriebs eine große Bedeutung ein. Für ihn steht das Wohlbefinden seiner Gäste an oberster Stelle. Diese genießen nicht selten auch längere Aufenthalte im angrenzenden Hotel, das vor 35 Jahren an das Restaurant gebaut wurde.

„Da wir gute Weine und damit auch Weinproben anbieten, haben wir die Chance genutzt, unser Angebot zu erweitern. Mit dem Hotel nehmen wir unseren Gästen den Druck, spätabends noch nach Hause fahren zu müssen.“ Mittlerweile hat Familie Sinz ihre Zimmerkapazität von sechs auf zehn Zimmer erweitert und kaufte vor fünf Jahren das in altrosa gestrichene Haus gegenüber dem Haupttrakt. Nach einer Kernsanierung steht dieses Gebäude ebenfalls als Gästehaus mit traditioneller Inneneinrichtung zur Verfügung, nur eine bedingt befahrene Straße und zwei großzügige Parkplatzmöglichkeiten trennen die beiden Häuser voneinander. Im Gegensatz zum Gästehaus gegenüber, sind die Zimmer des Hauptgästehauses nach der Renovierung im modernen Stil gehalten. Sinz ist stolz auf sein „Weinhaus Sinz“ im Rheingau, zu dem er einen engen Bezug pflegt.
So besitzt der Restaurant- und Hotelinhaber auch rund 140 Gemälde des Rheingauer Malers Willi Holtmann, von denen viele im Haupthaus zu bewundern sind. Dass alle Zimmer statt Nummern die Namen von Rheingauer Weinbergslagen haben, zeugt zusätzlich von der Verbundenheit von Klaus Sinz zur Weinbauregion.
Eine gute Gelegenheit nach einer von ihm so genannten „Stadtflucht“ zu entspannen ergibt sich automatisch auf der einladend wirkenden, teilüberdachten und vor drei Jahren ebenfalls renovierten Terrasse für rund 60 Gäste. Darunter befinden sich nicht selten Wanderer, die das Weinhaus, zu den Gastgebern Wanderbares Deutschland zählend, als Ziel auf ihrer Strecke einplanen und sich daher oft einen Platz unter der schattenspendenden Blutbuche suchen. Aufgrund seiner günstigen Hanglage befindet sich das Restaurant und Hotel unterhalb des Fernwanderwegs „Rheinsteig“ und neben weiteren Wandermöglichkeiten der Wanderweg rund um Frauenstein, der auch als „Tor zum Rheingau“ bekannt ist. Daher bietet das „Weinhaus Sinz“ auch für Wanderfreunde einen Service an, der von einer Wetterstation am Restauranteingang bis zur Reservierung zur nächsten Wanderstation mit Gepäcktransport reicht.

Karten der Region sind nicht nur bei “Weinhaus Sinz“, sondern auch ab Oktober als Broschüre mit eingezeichneten Wanderwegen und Sehenswürdigkeiten der Region in allen Gaststätten und Restaurants in Frauenstein erhältlich.

Neben den Wanderern gehören auch Ausflügler zu den Stammgästen, die Klaus Sinz mit einer höheren Altersklasse, aber auch aus der Region bis nach Frankfurt am Main kommend beschreibt.
Mit Blick in die umfangreiche Speisekarte finden sich dort unter anderem saisonale Köstlichkeiten vom Rheingauer Wild bis zum frischen Fisch aus der Wisper sowie Frauensteiner Erdbeeren. Im kulinarischen Kalender auf der Homepage finden sich auch Menüs mit Spargel, Pfifferlingen, Flammkuchen und Geflügel (wie Gansgerichte im November). Dabei ist dem Inhaber und Küchenmeister jedoch wichtig, dass grundsätzlich auch kleine Portionen unabhängig von der gängigen Bezeichnung des Seniorentellers bestellt werden können.

Klaus Sinz setzt bei den alkoholischen Getränken ausschließlich auf Rheingauer Weine, so zum Beispiel von der eigenen Weinbergslage „Frauensteiner Herrnberg“. Neben dem kulinarischen Angebot pflegt Familie Sinz auch den Brauch verschiedener Veranstaltungen. Dazu gehören von Januar bis März die gemütlichen Hüttenabende mit Musik, im Februar wird im Weinhaus Fasching gefeiert. Am Aschermittwoch findet das obligatorische Heringsessen statt.

Eine weitere Tradition im Weinhaus ist der jeden zweiten Donnerstag im November stattfindende Themenabend. Dieser wird jedes Jahr unter einem anderen Motto begangen. “Letztes Jahr war es ein gelungener, italienischer Abend. Das Motto in diesem Jahr steht jedoch noch nicht fest“, so Sinz. Zwar bietet Familie Sinz aufgrund des regen Wochenendbetriebs kein Catering-Service an, ist jedoch stets bemüht, Feste und Feierlichkeiten für die individuellen Festgesellschaften zu etwas Besonderem zu machen. Dafür, dass das auch klappt, sorgen rund 35 Mitarbeiter vom Service, von der Küche bis zum Zimmermädchen. So kann es sein, dass ein Paar an seinem Polterabend eine besondere Tischdekoration mit stumpfen Scherben oder ein frisch eingeschultes Kind mit seinen Gästen eine mit bunten Smarties und Schultüten gedeckte Tafel vorfindeden.

Je nach Veranstaltung und verfügbarer Räumlichkeit können in der Regel 20 bis 36 Personen in einem Raum Platz finden. Hierbei stehen den Gästen zum Beispiel das Wappen-Zimmer, das Erker-Zimmer sowie das Niklas-Stübchen zur Verfügung.

Der Schank-Bereich mit dem Hauptrestaurant wird meist während des laufenden Betriebs von älteren Mittagsgästen besucht. „Aus Platzgründen können wir Paaren nur Feierlichkeiten für eine standesamtliche Hochzeit anbieten. Diese können jedoch auf der idyllischen Burg Frauenstein ganz in der Nähe heiraten und bei uns feiern.“

Neben Feiern bietet das „Weinhaus Sinz“ aber auch Tagungsmöglichkeiten für eine Gruppe von bis zu 20 Personen an. Die technische Ausrüstung wie Telefon, Beamer und kostenlosem W-LAN ist vorhanden. Räumlichkeiten und Serviceangebote für die Tagungen und Konferenzen kann das Team um Klaus Sinz kurzfristig organisieren. „Viele Firmen nutzen die Möglichkeit, ihre Tagungen und Konferenzen in einem anderen als dem Firmenumfeld abzuhalten.“ Um sich jedoch bei größeren Gesellschaften den Wunschtermin (besonders für den starken Monat Dezember) zu sichern, bittet Inhaber Sinz um rechtzeitige Kontaktaufnahme per Telefon unter 0611 / 94 28 90 oder das Formular auf der Homepage für Onlinereservierungen zu nutzen. Familie Sinz stellt auch Gutscheine aus und gibt Gästen die Möglichkeit, hausgemachte Marmelade, Gelee und saisonal auch Obst aus Frauenstein im Haus zu erwerben.
Weitere Informationen zum Restaurant, Öffnungszeiten, Veranstaltungen und dem Drei-Sterne-Hotel finden Interessierte auf der Homepage http://www.weinhaus-sinz.de .
cl

Der Hauptaufgang zum Weinhaus Sinz mit Parkmöglichkeiten vor dem Haus. Rechts im Bild sichtbar ist das angeschlossene Drei-Sterne-Hotel „Gästehaus Sinz“.

Im „Weinhaus Sinz“ schenkt Familie Sinz, hier Mutter Lore Sinz mit Sohn und Weinhaus-Inhaber Klaus Sinz auch den roten, trockenen Rheingauer Spätburgunder „Frauensteiner Herrnberg“ mit namenseigener Etikettierung aus.