

# ESSEN & TRINKEN

**LECKERE GERICHTE, FRÜHSTÜCK & WEIN AUCH „TO GO“!  
2026**

Infos zum Hafendorf Müritz und Co. -  
umdrehen und mitnehmen!



## CAPTAINS INN

**KARTE:** Seite 3 bis 14

**TISCHRESERVIERUNG:**

[hafendorf-mueritz.de/tischreservierung](https://hafendorf-mueritz.de/tischreservierung)

+49 (0) 39 82 32 66 36



## PIRATES BAR KARTE:

Seite 14 und 15



[captains-inn.de](https://captains-inn.de)

🇩🇪 [captains-inn.de/en](https://captains-inn.de/en)



[pirates-bar.eu](https://pirates-bar.eu)

🇩🇪 [pirates-bar.eu/en](https://pirates-bar.eu/en)



Captains Inn und Pirates Bar & Food im Hafendorf Müritz,  
Marinastraße 1, 17248 Rechlin, Telefon +49 (0) 39 82 32 66 36

## LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM CAPTAINS INN,

Gibt es was Besseres, als nach einem schönen Tag auf dem Wasser einzukehren und für den Rest des Tages alle Verantwortung für Boot und Crew abzugeben? Unser Service-Team unter Leitung von Doreen Grabowski freut sich darauf, Ihnen kalte und warme Getränke zu bringen und unser Küchenchef Bozidar Nahtmann und sein Team haben sich neben den Köstlichkeiten auf der Speisekarte auch heute bestimmt ein leckeres Tages-Special nach dem saisonalen Angebot ausgedacht.



Leckere Vorspeisen



Vegetarisches

### VORSPEISEN

<b>Ziegenkäse gegrillt</b> auf Salatbouquet im Speckmantel mit Ahornsirup 7	14,20 €
<b>Antipasti vegetarisch</b> gebackenes Gemüse, Oliven, Kapern und Peperoni 9	11,50 €
<b>Antipasti</b> gebackenes Gemüse, Fisch, Chorizo, Serrano-Schinken 2,4,9	17,90 €

### SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Büffelmozzarella und Basilikum 7,9,15	8,50 €
<b>Berliner Kartoffelsuppe</b> mit Speck und Würstchen 1,7,9,15	8,50 €
<b>Provenzalischer Fischeintopf</b> 4,9,15	10,50 €

### SALATE

<b>Knackiger Sommersalat</b> 15	
klein	8,90 €
groß	11,90 €
mit Orangenvinaigrette 10,16 oder Essig/Öl	

### PASTA

<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> Rucola und Grana Padano 1,7	13,50 €
<b>Tagliatelle in Gorgonzolasauce</b> mit Spinat und gebratene Hähnchenbrust 1,7,9,15	18,50 €
<b>Spaghetti Arrabiata</b> mit Black Tiger Garnelen, Grana Padano 1,2,7,9,15,20,50 €	

### OPTIONAL ZUM SALAT

gebratene Hähnchenbruststreifen	7,60 €
Black Tiger Garnelen 2	9,80 €

Captains Inn, Marinastraße 1, 17248 Rechlin, Telefon 03982326636

KUHNLE-TOURS GmbH, Hafendorf Müritz, 17248 Rechlin, info@kuhnle-tours.de, Telefon: 0049 (0)39823 2660, Sitz Rechlin, Handelsregister Neubrandenburg HRB 5221, Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Harald Kuhnle, USt-ID DE 14781 6396

#### Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Unter die Kennzeichnungspflicht fallen folgende Hauptallergene und sämtliche Erzeugnisse daraus:

- 1 Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel
- 2 Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch, Milcherzeugnisse, Laktose
- 8 Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Nüsse,
- 9 Knollengemüse, z.B. Sellerie, Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und -erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- 13 Lupine und Lupinerzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 Wurzelgemüse, z.B. Möhren
- 16 Zitrusfrüchte



Also: Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Blick aufs Wasser von der Terrasse des Captains Inn oder aus einem Liegestuhl der Pirates Bar und lassen Sie sich verwöhnen.

Sprechen Sie uns bei Fragen zu unseren Gerichten oder besonderen Wünschen gerne an – wir helfen Ihnen weiter.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und einen guten Appetit.

*Harald Clübe*



**GERICHTE ONLINE BESTELLEN:**  
[hafendorf-mueritz.de/bestellen](http://hafendorf-mueritz.de/bestellen)

## FLEISCH VOM LAVAGRILL

**Hähnchenbrust**  
mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes Frites 1,7,9,15,16 20,50 €

**Zwei Iberico Schweinekoteletten**  
an Pfeffersauce, mit grünen Bohnen und gebratenen Drillingen 1,7,9,15,16 28,50 €

**Rumpsteak**  
mit Kräuterbutter im Zwiebelbett mit Salat und Ofenkartoffel 1,7,9,15,16 29,50 €

**Lammkarree mit Kräuterkruste**  
an Rotweinjus, mit jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 7,9,15 34,50 €

## FLEISCHGERICHTE

**Schnitzel Wiener Art**  
mit Gurkensalat und Pommes Frites 1,3,7 22,50 €

**Schweinefiletspitzen in Champignoncreme**  
mit kleinem Salat und Drillingen 1,9,10,15 22,50 €

## FISCHGERICHTE

**Black Tiger Garnelen**  
in Knoblauch-Olivenöl pikant auf Gemüse der Saison mit Baguette 2,15 24,50 €

**Gegrillter Saibling**  
mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln 24,50 €

**Gebratenes Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
auf Spinat, mit Weißweinschaum und Kräuterkartoffeln 1,4,7 24,90 €

**Gegrilltes Lachsfilet**  
mit jungem Gemüse, Kräuterbutter und Drillingen 1,4,7,9,15 26,90 €

**Fischteller vom Grill**  
Lachs, Zander, Kabeljau, Garnele mit Rosmarinkartoffeln, Dill-Senfesauce und kleinem Salat 1,2,4,7 28,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Tagliatelle**  
in Gorgonzola-Spinat Sauce 1,7,9,15 14,50 €

**Ofenkartoffeln**  
mit Sour Cream und Salatbeilage 1,7 14,50 €



# Eis



Lecker Schlemmen

# Kinder

bis 12

## Nudeln

mit Tomatensoße  
6,50 €

## Milchreis

mit Zimt/Zucker, Apfelmus<sup>1,7</sup>  
6,00 €

## Portion Pommes

5,00 €

### GEMISCHTES EIS

7,50 €

Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne<sup>f,g</sup>

### SCHWEDENBECHER

8,90 €

Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Eis  
Vanillegeschmack mit fruchtigem Apfelmus, Sahne  
und einem Schuss Eierlikör<sup>f,g</sup>

### COUPE DÄNEMARK

7,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack,  
Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne  
und Schokoladensauce<sup>f,g</sup>

### EIS & HEISS MIT KIRSCHEN

8,90 €

Drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit  
warmen Kirschen und Sahne<sup>f,g</sup>

### SCHLEMMERBECHER OBSTSALAT

8,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack,  
Erdbeer- und Schokoladeneis mit Obstsalat  
und reichlich Sahne garniert<sup>f,g</sup>

### SOLOKUGEL NACH WAHL

2,00 €

Vanille · Erdbeer · Schokolade · Banane ·  
Stracciatella · Zitrone

### EISKAFFEE

4,50 €

Aromatischer Kaffee  
mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

### EISSCHOKOLADE

4,50 €

Köstliches Schokoladengenränk  
mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

### KUCHEN UND TORTEN

finden Sie in unserer Kuchenvitrine



**GERICHTE ONLINE BESTELLEN:**

[hafendorf-mueritz.de/bestellen](http://hafendorf-mueritz.de/bestellen)

# karte

Jahre

## Fischstäbchen

vom Seelachs  
mit Erbsen, Möhrchen,

Pommes 1,4,7,15  
7,50 €

## Schnitzel

### Wiener Art

mit Erbsen, Möhrchen,

Pommes 1,3,7,15  
9,50 €



# Frühstück im Captains Inn

**BITTE  
VORBESTELLEN**

## 8:00 BIS 10:30 UHR

**FRÜHSTÜCKSBUFFET** 17,80 €  
Kaffee, Tee oder Kakao, Orangensaft, Mineralwasser, verschiedene Brötchen, Rührei/Ei, Bacon, Müsli, Marmelade, verschiedene Wurstaufschnitte, verschiedene Käse, Joghurt, Obst. Salate nach Tagesangebot. Kaffeespezialitäten sind nicht im Preis enthalten

**FRÜHSTÜCKSBUFFET**  
für Kinder bis 12 Jahre 11,80 €

**FRÜHSTÜCKSBUFFET**  
für Kinder bis 3 Jahre KOSTENLOS

Bei wenig Vorreservierungen servieren wir Ihnen gerne ein Teller-/Tischfrühstück.

[hafendorf-mueritz.de/fruehstueck](http://hafendorf-mueritz.de/fruehstueck)



**JETZT RESERVIEREN:**  
[hafendorf-mueritz.de/tischreservierung](http://hafendorf-mueritz.de/tischreservierung)  
☎ +49 (0) 39 82 32 66 36



Bierspezialitäten



**GETRÄNKE ONLINE BESTELLEN:**

[hafendorf-mueritz.de/bestellen](http://hafendorf-mueritz.de/bestellen)

# Zum Wohl!

**WEITERE WEINE & INFOS  
AB SEITE 8**



Ein gutes Glas ...



Cocktails & Longdrinks



Kaffeispezialitäten



## Bier

<b>VOM FASS</b>	0,3 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils	4,20 €	5,50 €
Duckstein	4,60 €	5,90 €
Duckstein Weizen	4,50 €	6,00 €
Alster / Radler	4,20 €	5,50 €
Diesel	4,20 €	5,50 €

<b>FLASCHENBIER</b>	0,33 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils alkoholfrei 0,0%	4,20 €	
Lübzer Naturradler Grapefruit	4,20 €	
Lübzer Naturradler Grapefruit alkoholfrei 0,0% Alkohol	4,20 €	
Erdinger Alkoholfrei		5,60 €
Berliner Weisse (rot oder grün)	4,20 €	

## Limo

<b>LÜBZER LIMONADE / FLASCHE</b>	0,33 Liter
Zitrone, Rote Beere/Apfel	
oder Weisser Pfirsich	3,50 €

## Null Promille

<b>SOFTDRINKS</b>	0,2 Liter	0,4 Liter
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker	3,00 €	4,70 €
Bluna Orange	3,00 €	4,70 €
Bluna Zitrone	3,00 €	4,70 €
		0,25 Liter
Güstrower Ginger Ale		3,30 €
Güstrower Bitter Lemon		3,30 €
Güstrower Tonic		3,30 €

<b>WASSER</b>	Güstrower Gourmet	0,25 Liter	0,75 Liter
Naturell	3,00 €	6,50 €	
Feinperlig	3,00 €	6,50 €	

<b>SÄFTE, auch als SCHORLE</b>	0,2 Liter	0,4 Liter
Apfelsaft - Klar	3,10 €	4,60 €
Orangensaft	3,10 €	4,60 €
Bananen Nektar	3,10 €	4,60 €
Sauerkirsch Nektar	3,10 €	4,60 €
Johannisbeersaft	3,10 €	4,60 €

Informationen über Zusatzstoffe in unserem Getränkeangebot erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

## alkoholfreie Longdrinks

Vaihinger Virgin Mojito	5,80 €
Vaihinger Virgin Spritz	5,80 €
Vaihinger Virgin Grapefruit Tonic	5,80 €

## Cocktails



<b>Müritz Mule</b>	8,50 €
Mürli Kräuterlikör, Ginger Beer, Limette, Angostura, Gurke	
<b>Caipirinha</b>	8,50 €
Pitu, Limette, Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	8,50 €
Havana, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	

## Longdrinks

<b>Cuba Libre</b>	7,90 €
Havana Club 3, Cola, Limette	
<b>Wodka Cola</b>	7,90 €
Absolut Vodka, Cola	
<b>Wodka Lemon</b>	7,90 €
Absolut Vodka, Bitter Lemon	
<b>Gin Tonic</b>	7,90 €
Beefeater Gin, Güstrower Tonic Water	
<b>Whiskey Ginger</b>	7,90 €
Jameson, Güstrower Ginger Ale	
<b>Whiskey Cola</b>	7,90 €
Jameson, Cola	

## Sekt, Prosecco & Co.

<b>Campari Orange</b>	6,50 €
Campari, Orangensaft	
<b>Campari Soda</b>	6,50 €
Campari, Sodawasser	
<b>Aperol Sprizz</b>	7,50 €
Aperol, Frizzante, Orange, Soda	
<b>Lillet Wildberry</b>	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Soda	
<b>Hugo</b>	7,50 €
Prosecco, Limette, Holunder, Minze, Soda	
<b>Limoncello Sprizz</b>	7,50 €
Limoncello, Elderflower, Frizzante, Soda	
<b>Bardo Cesello Frizzante</b> 0,1l	4,90 €
<b>Martini Bianco</b> 5cl	4,90 €

## Heißgetränke



### CAFÉ & CAFÉSPEZIALITÄTEN

Café Crème	3,30 €
Pott Café Crème	5,00 €
Espresso	3,10 €
Espresso doppio	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,30 €
Cappuccino	3,70 €
Chococcino	3,70 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Optionale Aromen: Vanille & Karamell	0,20 €
<b>GROG</b> alkoholisches Heißgetränk	4,70 €

### EILLES TEE SORTEN

Rooibos Vanille Kräutertee mit Vanille-Geschmack	
Sommerbeeren Früchtetee	
Darjeeling Royal Second Flush Blatt Schwarztee	
Sonne Asiens Grüner Tee	
Kräutergarten Kräutertee	
Pfefferminztee Kräutertee	3,30 €

## Wein

Weitere Weine in unserer Weinkarte ab Seite 8

<b>WEINSCHORLE</b>	0,2 l
Weißweinschorle Riesling	5,80 €
<b>HAUS(BOOT)WEIN</b>	0,2 l
Madame Lang Riesling trocken	7,50 €
Château Albezeau Bordeaux Rosé trocken	6,90 €
Bordeaux Supérieur Rouge trocken	7,90 €

## Spiritnosgen

	2 cl	4 cl
<b>KRÄUTER</b>		
Ramazotti	2,80 €	4,60 €
Mürli Kräuterlikör	3,00 €	4,80 €

### OBSTBRÄNDE & GEIST

Schwechower Obstbrand	4,20 €	7,40 €
Apfel, Birne, Zwetschge		
Schwechower Schlehengeist	4,20 €	7,40 €

### KORN & KÜMMEL

Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	4,80 €
Rostocker Doppelkümmel	3,00 €	4,80 €
Rostocker Aquavit	3,00 €	4,80 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,00 €

### WODKA & LIKÖRE

Fischergeist	3,00 €	4,80 €
Havana 3	3,00 €	4,80 €
Absolut Vodka	3,00 €	4,80 €
Jameson Irish Whiskey	3,90 €	6,40 €
Bailey's	3,00 €	4,80 €
Sambuca	3,00 €	4,80 €
Villa Massa Limoncello	3,00 €	4,80 €



# DIE BESTE AUSWAHL

## für unsere Gäste



Tradition und gute Tropfen: Harald Kuhnle (links) beim Gespräch mit französischen Wein- und Käseerzeugern in Niderviller bei der Boot & Wein.

## Liebe Bootsfreunde und Gäste,

eine der schönsten Aufgaben zur Saisonvorbereitung ist es, den Wein für das Captains Inn und für den Verkauf zum Mitnehmen auszusuchen. Wir haben in sorgfältigen Eigenversuchen weder Zeit noch Kater gescheut, um eine Auswahl zusammenzustellen, die die liebevoll zubereiteten Gerichte angemessen und angenehm begleiten.

Sie werden kaum einen der Weine je im Supermarktregal finden, denn die Winzer sind oft kleine Familienbetriebe, die ihre Weine vor allem in der heimischen Umgebung verkaufen. Wir haben die Winzer bis auf wenige Ausnahmen entweder beim Saisonauftakt „Boot & Wein“ in Niderviller oder auf unseren Reisen entlang der Mosel kennengelernt. Lassen Sie sich von uns dazu inspirieren, die üblichen Weinpfade zu verlassen und neue Ufer und Genüsse zu entdecken!

Wir sehen uns auf dem Wasser (oder bei einem Glas Wein)!

A handwritten signature in cursive script that reads "Harald Kuhnle".

Ihr Harald Kuhnle

## WEIN-TIPP

### LAGERN AN BORD

Weine mögen gerne ein gleichmäßiges kühles Klima, das wir üblicherweise nicht auf Hausbooten vorfinden. Wohin also mit den guten Tropfen, wenn man sie erst in zwei oder drei Tagen trinken möchte? Vom alten Segler-Stauraum-Trick, der Bilge, möchten wir abraten. Da ist auf unseren Booten oft Technik verbaut, die erstens Wärme abgibt und zweitens recht unübersichtlich ist, so dass sich eine Flasche dauerhaft verstecken kann. Lassen Sie die Bodenbretter lieber an Ort und Stelle. Stauraum finden Sie auf Kormoran, Aquino, Pirates, vetus und Co. in der Pantry und in den Stauräumen der Kabine. Unter den Kojen der Bugkabinen ist es auf den meisten Booten so kühl, dass der Wein nur noch eine kurze Nachkühlzeit im Kühlschrank braucht. In jedem Fall sollten Sie den Wein gut vor Bruch und Verrutschen sichern, denn im Zweifel bringt ein volles Glas mehr Glück als Scherben ...



## Unsere Weinbeschreibungen

Wir behalten uns vor, Jahrgänge auszutauschen. Mit dem Jahrgang ändert sich meist auch der angegebene Alkoholgehalt des Weines. Dies hängt von den klimatischen Bedingungen und der Sonnenintensität ab. Wir bieten ausschließlich naturbelassene Weine an und bitten daher um Ihr Verständnis.

## HAUS(BOOT)WEIN

Madame Lang Riesling trocken Seite 9	0,2 l 7,50 €
Château Albuzeau Bordeaux Rosé trocken Seite 10	6,90 €
Château Albuzeau Bordeaux Supérieur Rouge trocken Seite 10	7,90 €

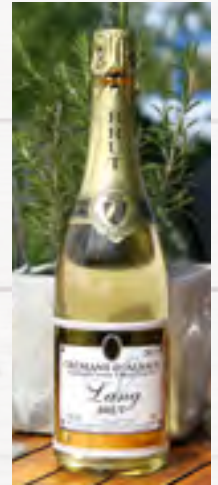


## Madame Lang

### Annelise Lang

Madame Lang ist eine Institution. Ihr Crémant ist so lecker und ausgewogen, dass man gar nicht erst weiter in die Champagne fahren muss, wenn es im Glas blubbern soll. Im elsässischen Wolxheim ist man von Deutschland aus schneller am Ziel, bei Annelise Lang und ihrem Weingut.

Wie kam Madame Lang zum Winzern? „Ich hab gar nichts gelernt“, erklärt sie fröhlich im deutsch-elsässer Dialekt, sie habe halt die Schule zu Ende gemacht und sei im Sommer als Erntehelferin unterwegs gewesen. Ehe sie sich versah hatte sie auch schon einen Weinbauern geheiratet, der in der dritten Generation Wein anbaute. Die vor einigen Jahren verwitwete Annelise Lang produziert 35 000 Flaschen im Jahr. Jede Flasche verkauft sie selbst – auf Weinfesten oder im Direktverkauf auf ihrem Hof. Bis sich Annelise Lang von einer Flasche Crémant trennt, hat sie den Wein drei Jahre lang begleitet. Zuerst im 11 Hektar großen Weinberg, dann natürlich bei Pressung und Gärung. Allein 9 Monate reift der Crémant im Fass auf der Hefe, dann noch einmal zwei Jahre auf den Kopf gestellt in der Flasche. Als letztes wird mit einer besonderen Maschine der vorübergehende Kapselverschluss und der Bodensatz im Hals entfernt und der typische Crémantkorken mit Drahtsicherung aufgesetzt.



### PINOT GRIS „CUVÉE DE LA PATRONNE“ trocken

Diesen edlen Tropfen hat Michel Lang seiner Mutter gewidmet: 13,5% Alkohol und 15 % Restzucker. Er wurde ertragsreduziert mit 120 Grad Öchsle geerntet. Durch die sehr reife Frucht ist er ein vollmundiger, runder und ausgewogener Wein. Er verfügt über eine moderate Säure und bietet Aromen von Unterholz und gelben Früchten. Er wirkt körperreich, rund und mit einem langen Abgang.

### PINOT BLANC feinherb

11,5% Alkohol. Der Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit mit einer fruchtigen, leichten Säure aus. Gepaart mit Veilchen- oder Iris-Aromen wirkt er sehr geschmeidig.

### RIESLING trocken

Der Riesling von Annelise Lang hat 12,5 % Alkohol und ein sehr gutes Rieslingbouquet. Er präsentiert sich als ein trockener und charaktervoller Weißwein. Seine Zitrusaromen werden ergänzt durch mineralische oder florale Noten. Ein passender Begleiter zu weißem Fleisch, Salaten, Meeresfrüchten und Fisch. Im Elsaß trinkt man ihn auch zu Sauerkraut.

Der Wolxheimer Riesling soll laut Wikipedia der Lieblingswein Napoleons gewesen sein.

### CRÉMANT d'Alsace Brut blanc (weiss)

11,5% Alkohol.

Der Crémant von Annelise Lang wurde vornehmlich aus Pinot Blanc Trauben hergestellt. Er wird sehr sorgfältig von Hand zu Beginn der Weinlese geerntet, damit er sein kräftiges Säuregerüst erhält. Dieser trockene Crémant ist frisch prickelnd, lebendig, unkompliziert und überzeugt mit einem anhaltenden Abgang.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
<b>Pinot Blanc</b> feinherb	22,50	11,90	7,50
<b>Pinot Gris</b> „Cuvée de la Patronne“ trocken	24,50	12,90	
<b>Riesling</b> trocken	22,90	12,40	7,50
<b>Crémant d'Alsace brut</b> Sekt	25,50	13,90	

## Château Albuzeau Bruno und Suzy Alexandre

### BORDEAUX ROSÉ

12% Alkohol. Trocken.  
Schneller als der Supérieur kommt der Rosé von Albuzeau ins Glas. Die Trauben – je zur Hälfte Cabernet und Merlot – werden wie bei hellen Weinen üblich schnell nach der Ernte gepresst und gären ohne Traubenhaut und Stiele. Nach drei Wochen fließt der Wein zur Nachreife ins Fass, bis er trink-reif ist. Im Januar wird dann auf Flaschen gefüllt. „Zwei Jahre lang kann man einen Roséjahrgang danach noch gut trinken – gerne im Sommer zu Grillfleisch und Fisch.“ Ein wahrer Zaubersaft aus dem südwestlichen Frankreich, wie Sie feststellen, wenn Sie ihn probieren.



### BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

12,5% Alkohol. Trocken.  
Bis der Supérieur im Glas landet, gären die Trauben (90% Merlot und 10% Cabernet) bei 28 Grad drei Wochen lang. Nach dem Pressen reift der Wein bis Januar, dann macht der junge Cuvée es sich noch einmal 18 Monate in Eichenfässern bequem, bis er in Flaschen abgefüllt wird. „Das beste Trinkalter liegt bei fünf bis sechs Jahren, aber auch nach zehn Jahren schmeckt er noch“, verspricht Bruno Alexandre.



### BORDEAUX SAUVIGNON BLANC

12,5% Alkohol. Trocken.  
Das Weingut Chateau Albuzeau befindet sich im Weinanbaugebiet Bordeaux. Reinsortige Weine erleben hier ein Comeback. Dort sind insbesondere Rotweine berühmt. Jedoch wird auch die weiße Rebsorte Sauvignon Blanc von Chateau Albuzeau angebaut und ebenfalls ohne Schwefel angebaut. Er ist leicht, mit einer schönen Balance aus Süße, säuerlichen Zitronennoten und einem Hauch von Akazienhonig. Ein lebendiger und fruchtiger Weißwein, der zu allen Gerichten mit Meeresfrüchten und Schalentieren oder zu weißem Fleisch passt.



Château Albuzeau liegt in der Gemeinde Sablons in der Gironde, etwa 15 km von Libourne und etwa 10 km von Saint-Emilion und den Gemeinden Lalande de Pomerol und Pomerol entfernt, also unweit dieser berühmten Weinanbaugebiete. Wenn man Bruno Alexandre vom Château Albuzeau aus Sablons bei Bordeaux sieht, weiß man spontan: „So sieht ein französischer Winzer aus einer jahrhundertealten Weindynastie aus.“ Eher klein gewachsen, mit Baskenmütze und listigen Asterix-Augen kann man sich nicht vorstellen, dass er jemals anders anzutreffen ist als das Glas schwenkend, genießerisch schnuppernd oder Reben schneidend. Der Schein trügt. Gelernt hat Bruno Alexandre Metallverarbeitung. Bis 2003 fräste und feilte er in einer Fabrik. Auch seine Frau Suzy wurde nicht in einem Weinberg geboren. Sie arbeitete in verschiedenen Supermärkten bis sie – arbeitslos geworden – eine Umschulung zur Winzerin verpasst bekam. 1997 kaufte das Ehepaar ein Grundstück und pflanzte die ersten Reben an. Ihren Wein produzieren die Alexandres ohne chemische Unkrautbekämpfung.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen Et to go	Glas 0,2 l
<b>Bordeaux rosé trocken</b>	22,90	11,90	6,90
<b>Bordeaux supérieur rouge trocken</b>	25,90	13,90	7,90
<b>Bordeaux Sauvignon Blanc trocken</b>	22,50	11,90	6,90

## GLOSSAR

### Château

Die eigentliche Klasse erreichen Bordeaux-Weine nicht durch ihre Lage, sondern durch das Weingut, das hier Château heißt, unabhängig davon ob der Winzer in einem Schloss oder auf einem Bauernhof wohnt. Jedes Château hat seine eigene Art, verschiedene Trauben (zumeist Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc) zu Wein zu kombinieren.

### Cuvée

Im Deutschen Sprachgebrauch wird als Cuvée ein Wein bezeichnet, der aus verschiedenen Traubensorten besteht. Während man bei einem einsortigen Wein wie Riesling weiß, was einen erwartet, hängt beim Cuvée die Qualität vom Geschick des Kellermeisters ab, die Trauben miteinander zu kombinieren. Das ist vor allem bei Wein aus südlicheren Anbaugebieten üblich, um dem Wein zu mehr geschmacklicher Tiefe und Aromenvielfalt zu verhelfen.

### REBSORTEN

#### Cabernet Sauvignon

Das rote Pendant zum Chardonnay ist die Rebsorte Cabernet Sauvignon. Ursprünglich aus dem Bordelais stammend wächst die Traube mit der weltweit größten Anbaufläche auf den unterschiedlichsten Böden. Den charakteristischen Duft nach Johannisbeeren findet man in allen Cabernet Sauvignons.

#### Lemberger

Der Lemberger kam vor Jahrhunderten aus Österreich nach Württemberg. Die Rebsorte liebt warmes Klima, stellt höchste Ansprüche an die Lage und mittleren Anspruch an den Boden. Eine württembergische Spezialität, die in guten Lagen Spitzenqualität erreicht. Die lockeren Trauben mit kleinen Beeren sind spätreif und bringen dadurch vielfältige Aromen und Gerbstoffe in den Wein.

## Weingut Kuhnle

Familie Kuhnle in Strümpfelbach



Nun haben wir schwäbische Weine aus dem Remstal auf der Karte, obwohl noch nie ein Hausboot bis an die Rems vorgedrungen ist: das Weingut Kuhnle aus Strümpfelbach. Mit seinen Macherinnen und Machern verbindet uns, dass wir häufig (fast) die gleiche Frage gestellt bekommen: „Gehört das Weingut auch zur Firma?“ beziehungsweise: „Hän Sie was mit dene Hausboode zum doon?“

Also: Wir sind weder verwandt noch verschwägert. Der Name Kuhnle ist im Remstal, wo Firmenchef Harald Kuhnle ein paar Weinberge entfernt von der alt-

eingesessenen Familie Kuhnle aufgewachsen ist, nicht eben selten. Außer dem Nachnamen verbindet uns die Liebe zu gutem Wein und die Bodenständigkeit. Werner und Margret Kuhnle – seit Generationen Weingärtner – haben in den 80ern begonnen, eigenen Wein zu machen, statt nur Trauben an die Genossenschaft zu liefern. Mit Erfolg: zahlreiche Medaillen, Auszeichnungen und Preise haben die Tropfen unserer Strümpfelbacher Namensvettern eingesammelt. Eine weitere Gemeinsamkeit ist die bunt und international zusammengestellte Belegschaft. „Wer was schafft und wer was kann, ist willkommen“, sagt Daniel Kuhnle, Juniorchef und Weinbetriebswirt. Im Keller ist Shani Berisha aus dem heiligen Amsfeld die rechte Hand der Chefs. Er hat eine Heilbronner Winzergesellenprüfung abgelegt. Für Weinbergmaschinenarbeiten im Steilhang ist sein Bruder Hazer die erfahrene und gewissenhafte Besetzung. Den absoluten Überblick über die Arbeit am Rebstock hat Sami Mehmeti, unser eingefleischter und schon ewig hier lebender Mitarbeiter, aus Oslare in Südserbien. Zur Traubenlese wird die Belegschaft noch bunter. Vom italienischen Praktikant aus dem Trentino, über Roland, ein Minderheiten-Ungar aus den Karpaten, bis zu unserer polnischen Nationalmannschaft im Trauben schneiden finden sich zur Lesezeit alle ein. So können die Trauben mühevoll in den Keller gebracht werden und gleichzeitig wird die kulturelle Völkerverbindung gepflegt.

### Pinot Blanc

Den weißen Burgunder oder Klevner gibt es seit dem 14. Jahrhundert, er gedeiht am besten auf kalkhaltigen Böden und ist ein wenig frostempfindlich, so dass er vor allem in südlichen Weingebieten angebaut wird.

### Riesling

Da die Riesling-Reben es gerne etwas kühler haben gehören sie zu den häufigsten Reben in Deutschland und im Elsass, es gibt sie aber auch in vielen anderen Ländern. Der Riesling genießt als Wein international ein hohes Ansehen. Aufgrund des relativ hohen Säuregehalts kann er gerne fünf bis zehn Jahre lagern ohne sein mineralisch-fruchtiges Aroma zu verlieren.

### Sauvignon Blanc

Die genaue Herkunft des Sauvignon Blanc ist nicht genau belegt, man geht davon aus, dass die Rebe aus der Weinregion Bordeaux stammt. Dorthin ist sie jetzt zurückgekehrt. Sauvignon Blanc zählt zu den Edelreben und ist die zweitwichtigste Weißweinsorte nach Chardonnay; sie wird auf der ganzen Welt angebaut.

### Trollinger

Die württembergische Spezialität ist das schwäbische Nationalgetränk: Leuchtend rubinrot mit fruchtigem Duft und leichtem und frischem Charakter. Zwischen spritzigen und eleganten Weißweinen und schweren Rotweinen findet dieser traditionsreiche Klassiker seinen Platz.



### TROLLINGER

12,5 % Alkohol. Trocken.  
Aroma rote Johannisbeere und Kirsche.  
Körper: Schlank.  
Charakter: leicht, frisch, feine Frucht. Easy drinking.

### LEMBERGER

13,5 % Alkohol. Trocken.  
Aroma: Pflaume und süßes Cassis.  
Charakter: runder Körper, von dunkler Farbe.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l

	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
<b>Trollinger Strümpfelbacher QbA trocken</b>	22,50	12,50	7,50
<b>Lemberger „Feuerwand“ QbA trocken</b>	24,50	13,50	

## Hellershof-Zilliken

Patrick Zilliken



### WEINTRESTER MARC DE MOSELLE

Ein herrlicher Digestif. Auch Grappa oder Marc genannt. Nach der Pressung der Trauben wird die feuchte Trester in Büten vergoren und anschließend fein gebrannt. Alkoholgehalt 42 % Vol.

Preise in Euro	Flasche 0,5 l kaufen & mitnehmen	Glas 4 cl	Glas 2 cl
<b>Marc de Moselle</b>	29,50		4,20

Das Weingut Hellershof-Zilliken liegt in Nittel, am Mosel-km 216. Die Muschelkalkböden und das warme Schonklima eignen sich vorzüglich zum Weinanbau. Die Familie Zilliken ist bekannt für die umweltschonende Bearbeitung der Weinberge, eine starke Ertragsreduzierung und eine moderne Kellerwirtschaft. Bei uns gibt es einen hochprozentigen Marc dieses Weinguts, in Italien nennt man es Grappa, in Deutschland Trester. Er ist ehrlich, kräftig und rein, kommt nicht mit geheuchelter Milde daher.

Richard Hartinger und Frank Jehring

## Die Schwechower Saftmacher

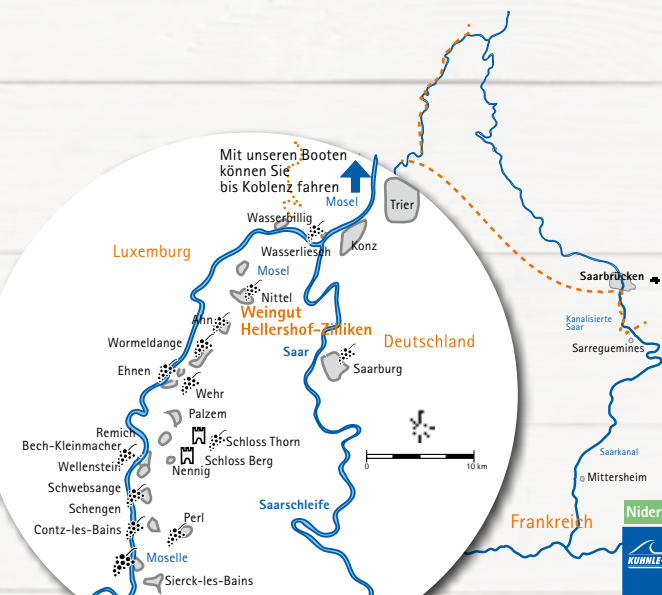


Obstbrände werden in Brand und Geist unterschieden. Für die Herstellung von Obstbränden werden stark fruchtzuckerhaltige Obstsorten zunächst eingemaischt und anschließend mit Hefe vergoren. Diese Maische wird dann in einem Brenngerät unter starker Hitze destilliert. Dieser Vorgang wird „brennen“ genannt.

Geiste entstehen aus sehr aromakräftigen Obstsorten, deren Fruchtzuckergehalt jedoch zur Destillation des notwendigen Alkoholgehalts nicht ausreicht. Daher übergießt der Brennmeister die frischen Früchte mit hochprozentigem Alkohol, lässt es ziehen und destilliert die so gewonnene Maische zu Obstgeist.

Preise in Euro	Flasche 0,5 l kaufen & mitnehmen	Glas 4 cl	Glas 2 cl
<b>Apfel</b>		7,40	4,20
<b>Birne</b>	39,95	7,40	4,20
<b>Zwetschge</b>	39,95	7,40	4,20
<b>Schlehengeist</b>	39,95	7,40	4,20

Die Ursprünge der edelsten Tropfen, die in Mecklenburg-Vorpommern erzeugt werden, gehen auf einen „Saftladen“ zurück: Der gelernte Süßmoster Richard Hartinger baute in Niedersachsen Obst an und machte Säfte daraus. Nach dem Fall der Mauer kaufte er die LPG Apfelblüte in Dodow bei Wittenburg samt eigener Mosterei. Irgendwann Mitte der 90er kam dann das alte Rittergut Gut Schwechow dazu. Seit 2003 gibt es aus der modernen Brennerei den Obstbrand aus Mecklenburg. Im großen Brennereigarten des Guts wachsen drei Apfelsorten sowie Mirabellen, Zwetschgen und Kirschen, die vor Ort zu sehr fein abgestimmten, samtigen Eau de Vies gebrannt werden. Richard Hartinger verkaufte die Brennerei an den Geschäftsführer der nach wie vor zum Niedersächsischen „Saftladen“ gehörenden Mosterei in Dodow, Frank Jehring. Ein kluger Schachzug, denn erstens ist Jehring mit der gleichen Leidenschaft bei der Sache wie der Brennereigründer und zweitens ist so schon mal geklärt, dass die Schwechower Brennerei auch in Zukunft mit ausgewählten, speziell für die Destille angebautem Obst versorgt wird, das den milden und fruchtigen Geschmack der Schwechower Tropfen ausmacht.





## MIT DEM EIGENEN HAUSBOOT: URLAUB MACHEN UND JEDEN TAG WOANDERS ZUHAUSE SEIN

Wo kann man leben, wenn man zu Hause in Deutschland bleiben möchte, aber irgendwie raus will? Was liegt näher als dahin zu gehen, wo wir herkommen: auf's Wasser!

Der kleine Schritt auf das Wasser verändert die Perspektive aufs Landleben grundsätzlich. Wer ihn gewagt hat, fängt wieder an, das Leben zu genießen. Ob am Steg liegend oder auf Fahrt über die Wasserstraßen, wer einmal auf dem Wasser war, kommt aufs Wasser zurück.

Warum die Sehnsucht nach einem Wassergrundstück nicht einmal andersherum denken: Nicht in unbezahlbares Landleben investieren, sondern in ein bezahlba-

res individuelles Leben mit sicherem Heimathafen. Wo liegen ein frisches Bad im See und der wache Blick auf den Laptop dichter beieinander als auf dem eigenen Boot oder bei Workation und Coworking.

Wir beraten Sie gerne zu Ihrem vielleicht neuen Zuhause. Neben Bootsbesichtigungen und Probefahrten gibt es eine Reihe interessanter Informationen für Einsteiger und Langzeitkapitäne.

**JETZT EIN BOOT KAUFEN:  
DIE PREISE SIND SO NIEDRIG –  
WIE LANGE NICHT!**

[mein-boot.eu/boot-kaufen](https://mein-boot.eu/boot-kaufen)  
☎ +49 (0) 39 82 32 66 0

