



Bodenständig und Besonders

Tacheles Landrestaurant und Gästehaus Schmitt

Anzeigen-Sonderveröffentlichung vom 01. Juli 2022

Moderne Gastlichkeit mit Tradition

Als Familie Schmitt vor 30 Jahren damit begann, den Weedenbornerhof im Herzen von Flörsheim-Dalsheim betrieblich umzustrukturieren und für die Zukunft neu aufzustellen, dürfte der Begriff Weintourismus-

Das Tacheles Landrestaurant und das Gästehaus Schmitt bieten Regionalität in bester Qualität



Gabriele und Peter Schmitt zusammen mit Tochter Diana.

Fotos: Tacheles Landrestaurant und Gästehaus Schmitt

mus den wenigsten Menschen in Rheinhessen geläufig gewesen sein. Heute ist das, was auf dem historischen Anwesen geschaffen wur-

de, geradezu ein Musterbeispiel dafür, wie man ihn erfolgreich mit Leben füllt. 1991 wurde das Elternhaus von Peter Schmitt

aufgrund der mangelhaften Baubsubstanz abgerissen und ein Jahr später nach den Vorgaben des Denkmalschutzes wieder neu aufgebaut. So blieb der ursprüngliche Landhaus-Charme einschließlich Kastenfenstern und Holzläden erhalten, gleichzeitig bot sich aber auch Raum für etwas Neues: ein Gästehaus, damals ein Novum in der Region. Im Zusammenspiel mit dem Familienweingut, das schon seit Generationen auf der Hofreite beheimatet war, konnten nun Gäste aus Nah und Fern zum „Urlaub auf dem Winzerhof“ in den Ort kommen.

Um sie nach allen Regeln der rheinhessischen Lebensart verwöhnen zu können, fehlte aber noch etwas. 1998 eröffnete Peters Frau Gabriele auf dem Anwesen die Gutsschänke Schmitt, ein Restaurant mit ländlicher Küche, und machte damit den Dreiklang aus Weinbau, Tourismus und Gastronomie komplett, der die Familie bis heute prägt. Der immense Aufwand in den 90er-Jahren war aber keinesfalls ein Grund, Stillstand einkehren zu lassen. Stattdessen wurde immer weiter daran gearbeitet, den Kunden in allen Bereichen stets etwas Besonderes bieten zu können.

Als klassischer Familienbetrieb spielte vor allem die erfolgreiche Staffelstab-Übergabe an die nächste Generation eine große Rolle. Sohn Daniel führt mittlerweile mit seiner Frau Bianka das Weingut. Dort machte man bereits 2007 mit der Zertifizierung als ökologisches Weingut die ersten Schritte hin zu einer ökologischen Wirtschaftsweise. 2012 wurde das Weingut Schmitt zudem als eines von damals 42 Demeter-Weingütern in Deutschland zertifiziert.

2018 übernahm Tochter Diana Schmitt das Restaurant und eröffnete es unter dem Namen Tacheles neu. Sie hatte zuvor im Restaurant Zur Krone in Harxheim-Hayna bei Karl-Emil Kuntz ihre Kochausbildung absolviert

und anschließend in renommierten Häusern ihre Kochkunst weiter verfeinert, bevor sie an der Hotel-Fachschule in Heidelberg auch noch ihre Meisterprüfung ablegte.

Nun fließen ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihr Können in das Tacheles ein. Der Name ist dabei übrigens Programm. Er steht für eine gradlinige, ehrliche und liebevoll zubereitete Küche, in der regionale Gerichte mit regionalen Zutaten in bester Qualität für bodenständige, aber dennoch feine Geschmackserlebnisse zubereitet werden. Dafür steht auch ihre Mitgliedschaft in dem von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann gegründeten Verein Euro-Toques Deutschland, der sich regionalen kulinarischen Traditionen in höchster Qualität und zeitgemäßer Interpretation verpflichtet hat. Ein besonderes Steckenpferd von ihr sind Wildspezialitäten, von der Küchenchefin und Jägerin im eigenen Jagdrevier selbst erlegt.

Auch im Gästehaus hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. Von 2017 bis 2020 wurden alle sechs Zimmer und die drei Ferienwohnungen komplett renoviert und modernisiert und erstrahlen seitdem im gehobenen Landhaus-Stil für einen stimmungsvollen Aufenthalt inmitten von Deutschlands größtem Weinanbaugebiet, inklusive Bio-zertifiziertem Frühstücksbuffet. Der Aufwand hat sich auf jeden Fall gelohnt. 2021 erhielt das Gästehaus Schmitt vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) eine Vier-Sterne-Gästehaus-Hotelklassifikation. Außerdem gab es im vergangenen Jahr auch noch einen „Best of Wine Tourism“-Award in der Kategorie Weingastronomie. Inzwischen ist der Begriff Weintourismus natürlich vielerorts in Rheinhessen zum geflügelten Wort geworden. Wer ihn von seiner besten Seite erleben will, ist aber auch nach 30 Jahren bei Familie Schmitt in Flörsheim-Dalsheim immer noch genau richtig. •dho



Ein Anwesen, zwei Zugänge: Das Gästehaus Schmitt ist über die Untergasse 6 zu erreichen.



Die Zimmer des Gästehauses sind modern und stilvoll eingerichtet.



Die 2012 direkt neben dem Landrestaurant errichtete Gartenterrasse sorgt dafür, dass auch draußen Wohlfühl-Atmosphäre herrscht.



Küchenchefin Diana Schmitt ist selbst Jägerin und hat ein Faible für Wild, hier ein Rehbraten aus der Keule mit Selleriepüree und Spätzle.

Adresse und Kontakt

Tacheles Landrestaurant und Gästehaus Schmitt, Weedenplatz 1 (das Gästehaus ist in der Untergasse 6), 67592 Flörsheim-Dalsheim, Öffnungszeiten Landrestaurant: Mo/Di 18-22 Uhr, Mi Ruhetag, Do-Sa 18-22 Uhr, So 11.30-14 Uhr, Telefon: 06243-85 15 oder 06243-907 78 16, info@tacheles-landrestaurant.de, www.tacheles-landrestaurant.de

Sommer, Sonne, Gartenzeit

Genießen Sie ein paar schöne Stunden auf unserer Gartenterrasse, bei gutem haus eigenem Wein und leckerem Essen:

Wildspezialitäten aus eigenem Revier u.a. unser sehr beliebtes Vitello Tonnato vom Reh, unser klassischer Wildschweinburger oder Schweinebäckchen auf Linsengemüse mit Spätzle

Sonntag 3. Juli Oldtimer-Stammtisch an unserem Wingerschneise im Goldberg ab 10.30 Uhr

Öffnungszeiten: Montag-Samstag ab 18.00 Uhr, Sonntag 11.30-14.00 Uhr, Mittwochs Ruhetag



Tacheles Landrestaurant und Gästehaus Schmitt
Telefon 062 43 / 85 15
Weedenplatz 1
67592 Flörsheim-Dalsheim
info@Tacheles-Landrestaurant.de

Waschsalon Nora

- Nass-Trocken-Schrankfertiger Wäsche
- Leder-Teppich-Vollreinigung
- Herrendienst
- Privat-Hotel-Gastronomie-Gewerbe
- Gardinen-Vollservice

- Alles aus einer Hand
- Abhol- und Zustellservice

Wir gratulieren zum 30-jährigen Bestehen Stefan Basin & Team

Friedrich-Ebert-Straße 36
67549 Worms
Tel. 062 41-59 11 31

Mühlhof KREHBIEL

Gänse | Hähnchen | Eier | Nudeln und Eierlikör

www.krehbiel-bio-landkost.de

Bioland
Bio-Landkost vom Mühlhof
Gerhard Krehbiel
Mühlhof 1 - Wartenberg-Rohrbach
Tel: 06302 - 98 24 91 - Fax: 98 24 93
info@krehbiel-bio-landkost.de

Perfekt für Ihr altersgerechtes Bad

Ihre Firma Bollinger

Leininger Straße 5 • 67592 Flörsheim-Dalsheim • Tel. 062 43/90 80 40 • www.bollinger-shk.de

IDEEN FÜR IHRE RÄUME

Fachhandel · Beratung · Service · Lieferung · Verlegung

Wir gratulieren Familie Schmitt herzlich zum 30-jährigen Jubiläum!

Fliesen BRUNN

Albiger Str. 27 a • 55232 Alzey · Tel. 06731/8548 • www.fliesen-brunn.de

Meisterbetrieb. Ausführung in Holz, Holz/Alu und Kunststoff

Wir wünschen zum 30-jährigen Firmenjubiläum alles Gute und weiterhin viel Erfolg für die Zukunft!

Schreinerei SCHÄFER
FENSTER TÜREN INNENAUSBAU
www.schreinerei-schaefer.net
06243/6681
Willy-Brandt-Ring 11 • 67592 Flörsheim-Dalsheim

OKA Büromöbel Fachhändler

ziefleko

Hotel- und Objekteinrichtung · Innenausbau

Wir gratulieren Familie Schmitt zum 30-jährigen Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg.

ziefleko GmbH · Im Talblick 8 · 72178 Waldachtal-Cresbach · www.ziefleko.de