

THE VOICE OF MODERN LUXURY



MASTERPIECE EDITION

*Das sind die besten Luxusprodukte
des Jahres 2026.*



GRAND OPENINGS 2026

Diese spektakulären Hotels
dürfen Sie nicht verpassen.

COMEBACK DER SAUCE

Yannick Allénos –
Kunst der Extraction.

STILLES ABENTEUER

Per Schiff von Lissabon über
den Atlantik nach Brasilien.

Plus: Armanis letzte Yacht, Bugattis
Design-Atelier, 100 Jahre Rolls-Royce
Phantom, Südafrika vom Feinsten

D 14,90 € | A 16,40 € | CH 21,90 Fr.
#45 | 1/2026 www.materialist.media



TRADITION, TERROIR & TAFELFREUDEN

DEUTSCHLANDS ZWEITGRÖSSTES
ANBAUGEBIET HAT IN DEN LETZTEN
JAHREN EINEN BEEINDRUCKENDEN
AUFSCHWUNG ERLEBT UND SICH ZUR
VORZEIGEREGION GEMAUSERT.

TEXT THOMAS HAUER

Foto Weingut von Winning.



Links Einer der besten Rieslinge der Pfalz: Ozyetra. Eine Fasselektion aus der Toplage Pechstein, produziert vom prestigeträchtigen Weingut von Winning. Unten Zwei-Sterne-Koch Daniel Schimkowitsch leitet die kulinarischen Geschicke des Restaurants L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof.



Foto Ketschauer Hof / L.A. Jordan

D

ie Pfalz – das ist mehr als Wein, das ist ein Lebensgefühl. Schon Goethe wusste das und schrieb am 25. Oktober 1814 begeistert an Christiane Vulpius: „Von Mainz hierher ist eine der herrlichsten Gegenden, die ich in meinem Leben gesehen habe. Der Rhein, der sich so herrlich durch fruchtbares Land schlängelt, die gebirgichten Ufer, die mannigfaltig bebaut und bewohnt sind, die lustigen Städtchen, die Schlösser. Man möchte ein Dilettant der Weinberge werden und sich hier niederlassen.“

Zwar ist nicht überliefert, ob der Dichterst fürst bei seiner Reise Richtung Süden auch im pittoresken Weinörtchen Deidesheim Station gemacht hat, aber die umliegenden Spitzenlagen wie Kirchenstück, Pechstein, Ungeheuer oder Jesuitengarten bei Forst waren teilweise schon zu Goethes Lebzeiten berühmt, verdichten sich die Vorzüge dieses Landstrichs hier doch auf wenigen Quadratkilometern, wo sich in Sachen Wein heute fast alles um drei große Namen dreht: Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und von Winning. Weingüter, die – jedes auf seine Weise – synonym für das Pfälzer Weinwunder stehen. Denn Deutschlands zweitgrößtes Anbaugebiet

mit rund 23.700 Hektar unter Reben hat in den letzten Jahren nicht zuletzt dank dieser drei einen dramatischen Aufschwung erlebt, ja sich zur stilbildenden Vorzeigeregion gemauert. Dabei ist die Pfalz insgesamt keineswegs eine homogene Weinlandschaft, sondern jedes Teilstück besitzt eine eigene Identität, die sich auch in den dort produzierten Weinen widerspiegelt. So ist der Süden vom Elsass bis nach Maikammer vor allem für die roten und weißen Burgundersorten bekannt. Das Herzstück der Region, wo sich eine Spitzenlage nahtlos an die nächste reiht und der Riesling König ist, bildet die Mittelhaardt rund um die schon erwähnten Orte Forst – so etwas wie das Puligny-Montrachet der Pfalz – und Deidesheim, das ebenfalls gleich fünf „VDP.Große Lagen“ zählt, namentlich Hohenmorgen, Grainhübel, Kalkofen, Kieselberg und Langenmorgen. Weiter im Norden Richtung Rheinhessen kommt dann neben dem Riesling auch wieder vermehrt Spätburgunder ins Spiel. Doch keine Regel ohne gewichtige Ausnahmen. Allerdings konzentrieren wir uns während unseres Besuchs ohnehin auf das Filetstück der Region und nehmen Quartier im Ketschauer Hof.

Ketschauer Hof: Luxus-
etappe mit Geschichte

Der liegt mitten im historischen Ortskern von Deidesheim und war einst ein Gutshof des gleich nebenan gelegenen Weinguts Basser-mann-Jordan. Heute ist das Anwesen ein stil-volles Luxus-Boutiquehotel mit 18 Zimmern und Suiten, das beinahe spielerisch den Spagat zwischen geschichtsträchtiger Gebäudehülle und modernem Interior Design überbrückt, eine Melange aus barockem Herrenhaus, ursprüng-lich errichtet nach Plänen des kurpfälzischen Hofarchitekten Franz Rabaliatti und zeitge-nössischem Understatement. Die Innenräume zurückhaltend-elegant, Naturstein, Holz, hoch-wertige Stoffe und geschickt einbezogene histo-rische Bauelemente, die wie Zitate wirken – all das schafft eine Atmosphäre, in der man sofort zur Ruhe kommt. Doch wer eincheckt, kommt nicht nur der edlen Unterkünfte, des herzlichen Service oder des mediterranen Innenhofes wegen, sondern der Ketschauer Hof beherbergt auch eine der ersten kulinarischen Adressen der Pfalz: Das mit zwei Michelin-Sternen geadelte Gourmetrestaurant L.A. Jordan unter Ägide von Daniel Schimkowsch. Und der ist kein Mann für halbe Sachen. Seine Teller sind ebenso kon-sequent wie kunstvoll, voller Präzision, aroma-tischer Tiefe und zeigen gleichzeitig Mut zum Kontrast. Eine Küche, die intellektuell fordernd



Foto Ketschauer Hof

ist, aber gleichzeitig auch zutiefst sinnlich. Befreit von den Fesseln manierierter Klassik, kocht Schimkowsch stattdessen weltoffen und oft mit deutlich asiatischem Einschlag auf, aber niemals beliebig. Produktseitig setzt der Quali-tätsfetischist vor allem auf Fisch und Krusten-tiere, sodass die – exzellente – Racan-Taube mit Schimkowschs Signature-Sauce im Haupt-gang fast ein wenig verloren wirkt, denn neben dem Hirschkalbstatar, das sich unter einer

großzügigen Nocke Kaluga-Kaviar versteckt, und einem Amuse-Buoche-Häppchen mit Ki-wami-Beef findet sich im restlichen Menü kein Fleisch. Stattdessen verwöhnt uns der Küchen-chef mit einer Palamós-Gamba mit Ajo Blanco und kalabrischer Nduja, einer norwegischen Langustine mit Mirinkraut, Estragon und Wa-sabi, Lachsforelle mit Wachtelei und Felchen-Kaviar, Percebes von der Insel Berlengas mit butterzartem Balfegó-Toro und Tamago, oder einer Auster mit Tiger Lemon und Papaya.

Höhepunkt des Menüs ist allerdings der Kinmedai mit Artischocken. Auf Deutsch hört dieser geschuppte Meeresbewohner auf den wenig schmeichelhaften Namen Glänzender Schleimkopf, ist aber einer der besten Speise-fische überhaupt. In Japan war er wegen seiner Seltenheit früher sogar ausschließlich dem Kaiserhof vorbehalten und besticht mit einem delikaten, leicht süßlichen Umami-Aroma. Aber auch die von Sommelier Stephan Nitzsche kuratierte Weinkarte ist beeindruckend: Mit rund 1.200 Positionen ist sie vor allem eine Fundgrube für Riesling-Fans, denn dass viele Flaschen aus den Top-Lagen der drei großen Deidesheimer Häuser stammen, versteht sich fast von selbst – das Zusammenspiel zwischen Küche und Region ist hier kein Lippenbe-kenntnis, sondern gelebte Haltung. Doch keine Sorge: auch Top-Weine aus Burgund, der Champagne oder anderen bekannten Anbau-gebieten sind selbstverständlich im Angebot. Eine Besonderheit des Hauses ist außerdem die L.A. Jordan Lounge. Dort können Genießer mit weniger Zeit oder kleinerem Hunger eine verkürzte Fassung des Menüs aus dem Zwei-Sterne-Restaurant wählen, das gemeinsam mit

Oben **Modernes Ambiente in historischen Mauern – eines der schicken Zimmer des Ketschauer Hofes.** Unten **Nicht verspielt oder gekünstelt, sondern mit voller Konzentration auf den Geschmack präsentieren sich die Teller von Daniel Schimkowsch.**



Foto Ketscher Hof / L.A. Jordan

Foto Weingut von Bassermann Jordan



Oben **Noch heute zieren manche Weine vom Weingut Bassermann-Jordan historische Jugendstiletiketten.** Unten **Die wunderschöne Lounge des Ketschauer Hofes ist der einzige Teil des Hotels, das noch den alten Geist des historischen Gebäudes atmet.**



Foto Ketschauer Hof

anderen Genussmenschen am lang gezogenen „Schimkow-TISCH“ eingenommen wird. Ist der Ketschauer Hof mal ausgebucht, ist das Hotel Kaisergarten gleich gegenüber dem Wein-gut von Winning eine exzellente Alternative.

Von Winning: Aufsteiger
mit Charakter

Apropos von Winning. Dort sind wir am nächsten Morgen nach einer erholsamen Nacht im Ketschauer Hof mit Betriebsleiter Stephan Attmann verabredet. Untergebracht ist das auf-strebende Weingut in einer Villa mit Jugendstil-fassade, hinter der sich ein lauschiger Innenhof mit modernem Verkostungs- und Kellereibereich erstreckt. Unter Attmann hat von Winning, das Rebflächen in allen bekannten Weinlagen rund um Deidesheim, Forst und Rupertsberg sein Eigen nennt, in den letzten Jahren einen gerade-zu kometenhaften Aufstieg erlebt – seine Vision: Große trockene Rieslinge im Stile weißer Bur-gunder, spontanvergoren, über längere Zeit auf der Vollhefe ausgebaut, ungeschönt, unfiltriert, aber mit gezieltem Tonneaueinsatz. Dabei geht es aber nicht um die typischen Holzaromen, son-dern darum, dem Wein mehr Struktur und brei-tere Schultern zu verleihen, erklärt Attmann. Was

puristisch klingt, präsentiert sich am Gaumen mit sagenhaft komplexer Struktur und straff mi-neralischem Rückgrat, das den Weinen ein langes Leben schenkt. Keine Frage: Diese Weine pola-risieren, gerade weil sie Grenzen überschreiten. Aber nicht zuletzt dank dieser Ausnahmetropfen, die mittlerweile auf der ganzen Welt nachgefragt werden, konnte Attmann das Weingut in ein neues Zeitalter führen. Besonders die Rieslinge aus dem Forster Kirchenstück, Deutschlands teuerstem Weinberg, dem Ungeheuer und dem Pechstein zeigen eindrucksvoll, was Pfälzer Spitzenlagen hervorzubringen imstande sind, wenn man den Terroirgedanken ernst nimmt. Die Poleposition des Sortiments nehmen aller-dings Marmar und Ozyetra ein. Ersterer eine Selektion der besten Fässer aus einem besonders kühlen Teil des Ungeheuers, dem sogenannten Dachslot. Letzterer aus den Filetstückchen des Pechsteins. Beide Weine bestechen mit unbän-diger Kraft, gepaart mit feiner Reduktion. Aber während beim Marmar ein bunter Strauß zitri-scher Aromen im Vordergrund steht, wird der Ozyetra mehr von der für das Pechstein Terroir so typischen Mineralität getragen, über der eine zarte Rauchnote schwebt. Weine, die jederzeit auf der ganz großen Bühne bestehen können. Aber Attmann kann auch Sauvignon Blanc. So zählt der ebenfalls in Tonneaus ausgebaute Sauvignon Blanc 500 seit Jahren zu den besten deutschen Vertretern dieser Rebsorte. Relativ neu im Portfolio: expressive Lagen-Chardonnays wie Herzog, Herrenletten, Bürger- und Paradies-garten. Aber selbst Pinot Fans werden bei von Winning mit Ölberg, Gutenberg und Reiterpfad glücklich. Genießen kann man all diese Tropfen gleich vor Ort im gutseigenen Restaurant Leo-pold, das eine lässige Atmosphäre mit ambitio-nierter Küche verbindet.

Bassermann-Jordan: Klassiker mit Innovationsgeist

Am Nachmittag steht dann eine Stippvisite bei Bassermann-Jordan auf dem Programm, dem vielleicht traditionsreichsten Namen innerhalb des Deidesheimer Spitzen-Trios. So gilt Andre-as Jordan (1715-1848) als Vorreiter bei der Ein-führung des Qualitätsweinanbaus in der Pfalz und war maßgeblich an der ersten Lagenklassi-fikation im Jahr 1828 beteiligt. Und tatsächlich sind auch die heutigen Weingüter von Winning und von Buhl erst im 19. Jahrhundert durch Erbteilung des jordanschen Besitzes entstanden. Rund 80 Jahre später zählte Bassermann-Jordan 1910 dann zu den Gründungsmitgliedern des VDP. Ähnlich wie bei von Winning ist auch das Sortiment im Hause Bassermann-Jordan breit gefächert. Von Easy-Drinking-Tropfen wie dem feinfruchtigen Gutsriesling bis hin zu gro-ßen Lagenweinen, die Jahrzehnte überdauern können. Allerdings unterscheidet sich die bei Bassermann-Jordan gepflegte Stilistik deutlich vom Powerhouse von Winning, präsentieren sich die BJ-Weine doch eher elegant als kraftvoll und stets mit viel Finesse, aber niemals laut. Vielmehr sind die Weine fruchtbetont, ver-spielt, aber dennoch vielschichtig und zeigen oft auch feine florale Noten. Wir haben bei unserer Stippvisite nicht nur Gelegenheit, die gesamte Range der Großen Gewächse aus dem vielversprechenden Jahrgang 2024 zu verkosten, sondern dürfen anschließend auch ein paar Schatzkammerweine probieren, denn unter dem Weingut und dem benachbarten Ketschauer Hof erstrecken sich rund ein Kilo-meter unterirdischer Kelleranlagen, die bis ins 16. Jahrhundert zurückdatieren und in denen Tausende Flaschen historischer Jahrgänge lagern. So verfügt Bassermann-Jordan über

ein lückenloses Archiv bis hinunter zum Jahr 1869. Die ältesten Flaschen stammen aus dem legendären Kometenjahrgang 1811. Von dem, genauer gesagt von Jordans 1811er Riesling aus dem Forster Ungeheuer, ließ sich Goethe 1820 übrigens ein Kistchen in die Kur liefern.

Was wir im Glas haben, ist zwar nicht ganz so alt und auch nicht aus dem Ungeheuer, aber nicht weniger beeindruckend, denn Vertriebs-leiter Philipp Losem schenkt uns einen 1905er Deidesheimer Kieselberg ins Glas. Die Farbe ein sattes Mahagonibraun, die Nase unglaublich komplex mit intensiven Noten von rauchigem fettem Speck und am Gaumen selbst nach 120 Jahren in der Flasche eine noch immer unfass-bar präsen-te Säure, jagt einem dieser Wein eine Gänsehaut über den Rücken und man begreift instinktiv, warum die Weine aus der Mittelhaardt um die Jahrhundertwende zu den teuersten und begehrtesten Tropfen der Welt zählten.



Geschäftsführer Stephan Attmann hat das Weingut von Winning zu einem mittlerweile weltweit geachteten Vorzeigebetrieb gemacht.

IN F O S

- Hotel Ketschauer Hof: ketschauer-hof.com
- Hotel Kaisergarten: kaisergarten-deidesheim.com
- Weingut von Winning: von-winning.de
- Weingut Reichsrat von Buhl: von-buhl.de
- Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan: bassermann-jordan.de

- Weitere empfehlenswerte Weingüter in Deidesheim
- Weingut Mehling: weingut-mehling.de
 - Unser Tipp: Deidesheimer Kalkofen Riesling GG
 - Weingut Andres: andres-deidesheim.de
 - Unser Tipp: Haardter Mandelring Erste Lage und Haardter Herzog Erste Lage Chardonnay



Foto Tourist Service GmbH Deidesheim



Foto Ketscher Hof / L.A. Jordan

Oben Gerade im Herbst bieten die Weinberge rund um Deidesheim eine absolute Traumkulisse. Links Im L.A. Jordan werden Kreationen stilecht auf exklusivem Hering-Porzellan serviert – der Rolls Royce unter den modernen deutschen Porzellanmanufakturen.

Tradition bedeutet bei Bassermann-Jor-dan allerdings keineswegs Stillstand, so legt das Weingut auch immer wieder spannende Kleinserien auf wie einen Grauburgunder Orange-Wein oder einen bemerkenswerten, über 18 Monate auf der Hefe im Tonneau ausgebauten Chardonnay. Besonders beein-druckt hat uns allerdings eine auf jeweils 300 Flaschen limitierte Cuvée der Bassermann-Jor-danschen GG-Lagen, die ursprünglich zum 300. Jubiläum des Weinguts 2018 erstmals ge-füllt wurde und für uns mit zum Besten zählt, was wir bei unserem Besuch in Deidesheim im Glas hatten. Nicht unerwähnt bleiben soll hier aber auch der Pierre Brut Nature, ein Blanc de Blanc Sekt aus 100 Prozent Chardonnay, der für vergleichsweise kleines Geld (fast) schon in der Champagnerliga spielt.

Reichsrat von Buhl: Prickelndes Erbe

Am Abend stimmen wir uns dann mit einem opulenten Dinner im Sushi B, das zum nur fünf Minuten vom Ketschauer Hof entfernt gelegenen Weingut Reichsrat von Buhl gehört, schon mal auf den nächsten Tag ein. Und

der steht zunächst ganz im Zeichen großer Schaumweine, obwohl auch der Name von Buhl traditionell eher mit herausragenden Ries-ling-Weinen verknüpft ist. So ließ etwa Queen Victoria zur Eröffnung des Suezkanals im Jahre 1869 einen von Buhlschen Riesling entkorken – ein PR-Coup avant la lettre. Und Otto von Bismarck wird das Bonmot zugeschrieben, er liebe von Buhls Ungeheuer ganz ungeheuer-lich. Heute steht der Name von Buhl dagegen gleichermaßen synonym für einige der aktuell besten deutschen Winzer-Sekte, auch wenn der Riesling nach wie vor die erste Geige spielt. Das geht nicht zuletzt auf die Arbeit von Matthieu Kaufmann zurück, den ehemaligen Kellermeis-ter der Maison Bollinger, der die Sektproduk-tion bei von Buhl in den Jahren 2013 bis 2019 komplett neu aufgestellt hat.

Unser Favorit der Einstiegsrange ist der Rosé Brut aus 100 Prozent Spätburgunder, der sich im Glas einerseits rotfruchtig und beinahe cremig präsentiert, gleichzeitig aber auch ernst und straff. Die höherpreisige Reserve-Linie spielt dann bereits absolut auf Augenhöhe mit der Champagne, was auch internationale Blindverkostungen regelmäßig bestätigen. Allen voran der von feinsten Brioche- und Röstno-ten geprägte Blanc de Blanc und der weinige Blanc de Noir, ein idealer Speisebegleiter. Krone des Schaumwein-Portfolios ist aktuell aber ein 2013er Lagensekt aus dem Pechstein, der vom Weinmagazin Falstaff zuletzt zum besten Rieslingsekt Deutschlands gekürt wurde. Kein Wunder, verbinden sich in diesem Wein doch elegante Reifetöne aus fast zehn Jahren Hefelager mit der rassigen Säure und salzigen Mineralität des Pechsteins, die uns schon bei von Winnings Ozyetra begeistert hat und was dem Wein, der mit jeder Minute im Glas weiter zulegt, enorme Spannung verleiht. Zweifellos die neue Referenzklasse in Sachen Deutscher Rieslingsekt. Nicht minder beeindruckend sind allerdings die Großen Gewächse, die sich von Buhl typisch in hochpräzisem, kühlen, straffen und mineralischen Stil präsentieren, aristokratisch schlank, aber stets deutlich vom Terroir geprägt. Ein Musterbeispiel: der mit 96 Parkerpunkten bewertete 2021er Pechstein, einer der ersten Top-Weine des neuen Keller-meisters Simone Frigerio. Das von Bismarck so geschätzte Ungeheuer präsentiert sich im Glas dann – diesmal ganz anders als bei von Winning – eher als Kuschelmonster, ohne dabei jedoch an Tiefe und Komplexität einzubüßen. Ein Geheimtipp: der oft ein wenig unterschätzte Kieselberg, ein idealer Einstiegswein in die Welt der von Buhlschen GG-Rieslinge. «