



## Liebe Leserinnen und Leser,

nach dem goldenen Herbst gehen wir in die besinnliche Zeit. Draußen wird es kalt und die warme Stube lädt zum Verweilen, aber auch zum Lesen ein, neben guten Büchern, bietet sich auch die neueste Ausgabe unseres Magazins an. Eine Buchvorstellung haben wir auch dabei. Hierfür sprachen wir mit dem Osthofener Stadtbürgermeister Thomas Goller über das neu erschienene Buch „Osthofen – Gestern – Heute – Morgen“, das zum Stadtrundgang einlädt. Nach der Lektüre werden Sie sicherlich Osthofen mit anderen Augen sehen.

Da zur Gemütlichkeit auch gutes Essen gehört, waren unsere Restauranttester wieder für Sie auf kulinarischer Tour, die sie nach Eich „Zum Sandhof bei Schmitty“ führte, wo die Kochkunst und der Service der neuen Besitzer unter die Lupe genommen wurde.

Sportlich wird es bei der Vereinswelt, wo die Spielgemeinschaft Alrhein vorgestellt wird. Ein Sport, der bis ins hohe Alter betrieben werden kann und wo im Verein Gemeinschaft großgeschrieben wird. Netzwerken, gute Gespräche und eine Auszeit vom Alltag

kann man zudem auch im „Dach der Welten“ in Mettenheim genießen. Den Winzerhof, der mit Herz und viel Liebe zum Detail von Janka van der Pluijm geführt wird, ist nicht nur eine Außenstelle vom Eicher Standesamt, sondern lädt für besondere Events und Seminare ein. Hier werden wir ein Auge drauf behalten.

Da in Rheinhessen auch ein guter (oder zwei?) Tropfen zu einer schönen, geselligen Runde gehört, stellen wir Ihnen wieder einen Winzer des Monats vor: den Flörsheimer Hof. Das geschichtsträchtige Weingut wird von Familie Christmann geführt und produziert kontrolliert ökologische Spitzenweine. Vielleicht ist das Weinpaket, das speziell für unsere Leser zusammengestellt wurde, eine Geschenkidee für einen Weinliebhaber.

Wir danken Ihnen an dieser Stelle für Ihre Treue und wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2024.

*Ihr Team des Wonnegauer Magazins*

WEINGUT  
**KLEEMANN**  
GIMBSHEIM

Unsere erste Ernte aus diesem Weinberg in der Alsheimer Frühmesse. Der Wein hat den für die Rebsorte bekannten Muskatton und eine angenehme Restsüße.

Er passt zu frischen Salaten und auch süßen Desserts.

**Unseren Gelben Muskateller können Sie bei uns ab Hof, telefonisch oder ab dem 30.11. in unserem neuen Onlineshop zu einem Preis von 9 Euro erwerben.**

Hauptstraße 2 · 67578 Gimbsheim · Telefon 06249 4321 · info@weingut-kleemann.de · weingut-kleemann.de