

GenussSpechte erschmecken Österreich

WACHAU Hier genießt man Weine mit der Klassifizierung Steinfeder, Federspiel und Smaragd

HOCHHEIM (hwg). Geselligkeit, Gemeinschaft, Genuss, das kann man als Motto über die bisherigen Veranstaltungen der erst in diesem Jahr gegründeten GenussSpechte setzen. Dabei kommt die Vertiefung von Weinwissen nicht zu kurz. Als Ausklang des Weinjahres veranstaltete der Verein am 17. November eine kulinarische Weinprobe mit Weinen aus der Wachau, vorgestellt von Sophie Denk. Sophie ist durch Sabine Wagner, ehemalige Hochheimer und Rheingauer Weinkönigin und Deutsche Weinprinzessin nach Deutschland gekommen, kennengelernt haben sie sich beim gemeinsamen Masterstudium in Österreich. Viele der Probeteilnehmerinnen und Teilnehmer hatten Sophie

beim Weinbattler Deutschland – Österreich im Weinbaumuseum zusammen mit Sabine erleben dürfen und wussten, das wird ein kurzweiliger Abend.

Die kulinarischen Highlights kamen von Kochfreund Roger Ullich, der im Vorfeld die Weinliste mit sehr genauen Weinbeschreibungen bekommen und für jeden Wein passende Löffelhäppchen und kleine Tellergerichte gezaubert hatte.

Nach einer Begrüßung der Vereinsmitglieder und zahlreichen Gäste durch Vorstand Hendrik Ruitenberg wurde es zunächst prickelnd im Glas durch einen Sparkling WHITE brut, Muskateller Frizzante vom Weingut Donabaum „Strawzanzer“.

Sophie hatte eine sehr informative Präsentation über die Wachau, ihre Böden, geografischen Besonderheiten, Sehenswürdigkeiten und Winzer vorbereitet, die sie mit Witz und Charme vortrug. Zufälligerweise kamen die Weine alle aus ihrem Heimatort – über eine weitere Wachauprobe „alles, außer dem Ort Spitz“ wird bereits nachgedacht.

Handlese ist Pflicht in der Wachau

In der Wachau, einem der kleinsten Anbaugemeinde Österreichs, gibt es keine Anreicherung der Weine und Handlese ist Pflicht. Es wird vorwiegend Weißwein angebaut, Leitrebsorten sind Grüner Veltliner und Riesling, dazu kommen die Burgunder- und Aromarebsorten. Bedingt durch die Steigungen sind Terrassen angelegt und es gibt viele Trockenmauern. Kulinarische Pausen kann man im Heurigen bei kalten Speisen und im Buschenschank bei warmen Speisen genießen.

Das Besondere an der Wachau ist auch die Klassifizierung: Steinfeder für leichte, fruchtige Weine; Federspiel, für gehaltvollere Weine mit Alkoholwerten zwischen 11,5 bis 12,5 und Smaragd für die gehobenen ab 12,5 Alkohol.

Löffelhäppchen und Tellergerichte

Zum ersten Wein, einem kalmuck Pink Rosé 2022, servierte Roger einen Löffelbissen von Ziegenfrischkäse mit Speckchip und altem Balsamico. Roger ließ es sich nicht nehmen, jeden Gang persönlich anzuzugewöhnen und zu erläutern, wie er ihn ausgewählt und zubereitet hatte. Dank vieler helfender Hände ging das

Servieren und Abräumen flott und die Paarungen Wein und Speise steigerten sich von Gang zu Gang.

Zum Grünen Veltliner Federspiel vom Weingut Schöberl gab es geröstetes Graubrot mit einem Pesto von Kürbiskernöl – ein Gedicht, wie die Teilnehmenden einvernehmlich feststellten.

Gelber Muscateller ergänzte aufs Vortrefflichste die frischfruchtigen Aromen des Kürbis-Orangensüppchens mit Ingwer und Nussbutterschaum.

Das Saiblingsfilet auf karameisiertem Fenchelgemüse wurde von einem Riesling und einem Grauburgunder begleitet, während der hausgemachte Semmelknödel mit Morchelrahm gut zu Neuburger Smaragd und Weißburgunder Smaragd passte.

Neuburger ist eine Rebsorte, die es fast ausschließlich in der Wachau gibt und die eine natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner und Sylvaner ist, wahrscheinlich auch dort entstanden.

Das Schnitzelchen vom Kalbsfilet an schlotzigem Kartoffelsalat mit Salatgurke präsentierte sich mit einem Grünen Veltliner Smaragd.

Schokomousse zum Rotwein

Zum einzigen Rotwein schließlich servierte Roger als Gruß aus der Küche – der für gewöhnlich am Anfang eines Menüs steht – eine Schokomousse aus Valrhona Schokolade auf einem Löffelchen. Valrhona, im Rhönetal beheimatet, ist laut aller Profiköche die beste Schokolade der Welt. Kann man bestätigen.

Bemerkenswert ist, dass das Glöckchen trotz fortschreitenden Abends nur als Signaldiente, dass Sophie jetzt weiterzusprechen gedachte. Die Aufmerksamkeit der Zuhörerinnen und Zuhörer ließ nie nach und der Geräuschpegel blieb moderat.

Und last but not least – was wäre die Wachau ohne die Marillen, denn auch diese werden dort angebaut und zu allerlei Leckerem verarbeitet. Zu einem Röllchen vom Palatschinken (kleiner Pfannkuchen) mit Marillenmarmelade, hausgemacht von Sophies Mutter, gab es natürlich zwei verschiedene Marillenschnäpse zur Auswahl, einen gereiften, weichen und einen sehr jungen knackigen. Es ist nicht mehr genau festzustellen, wer



Sophie Denk stellte die Weine aus ihrer Heimat, der Wachau, vor.
Foto: Hendrik Ruitenberg



Festlich gedeckte Tische warten auf die Gäste. Fotos: Susanne Ruitenberg



Schnitzelchen zum grünen Veltliner Smaragd.



Ziegenfrischkäse-Löffelchen zum kalmuck Pink Rosé 2022.

im Publikum auf die Idee kam, den Refrain des Mariandl Liedes (aus dem Wachauer Landl) anzustimmen – Sophie verblüffte die Zuhörer mit einer astrein ton- und textsicher vortragenen Darbietung des Liedes – den Refrain sang das Publikum lauthals mit.

Begeisterter Applaus und als Dankeschön für Sophie einen niederländischen Wein, für Roger einen der Wachauer Weine, beschlossen den Abend.

Auch das Aufräumen war in der Gemeinschaft schnell erledigt und man darf gespannt sein, welche Weindeckungen im nächsten Jahr auf die GenussSpechte warten.

Weitere Informationen über den Verein findet man unter www.genusspechte.de, die Webseite des Hochheimer Weindub – die GenussSpechte e.V. – für alle Weinge- nießerinnen und Weinge- nießer – ob Profis oder ambitionierte Laien.