

# PiWis aus den Niederlanden

**GENUSSSPECHTE** Eine kleine Weinprobe für zwischendurch

**HOCHHEIM** (ru). Vor Kurzem hatte der Hochheimer Weinclub die GenussSpechte e.V. die erste mehrtägige Reise seines jungen Vereinslebens durchgeführt - in die Niederlande (die HZ berichtete). Dabei hat Organisator Hendrik Ruitenberg bei jedem Weingut 1 bis 2 Weine erworben für eine Weinprobe mit Diashow im nächsten Frühjahr.

Eines der besuchten Weingüter, der Keulenhof in Elst, hinterließ jedoch einen solch bleibenden Eindruck, dass Ruitenberg spontan je eine Flasche des gesamten Sortiments mitnahm. So ergab sich die Gelegenheit, eine Weinprobe im kleinen Kreis im Weinbaumuseum durchzuführen.

Die Probe für 18 Teilnehmer:innen war innerhalb eines Tages ausgebucht.

Arjan Stam, der Winzer des Keulenhofs, ist Rentner, mit Elan, Begeisterung und Akribie in seinem 1 Hektar „großen“ Weingut tätig, wobei er „nur“ die Arbeit im Weingert durchführt. Die Vinifizierung spielt sich bei Betuws Wjndomein in Erchem ab, er hat weder Keller noch Geräte dafür. Eigentlich machten die GenussSpechte hier auch nur Halt, weil Betuws an dem Tag eine Hochzeit ausrichtete und den Keulenhof als „Ersatz“ empfohlen hatte, doch Ersatz war das ganz und gar nicht - sondern eine Bereicherung!

Schon der erste Eindruck der gepflegten Reben, der ansprechend hergerichteten Terrasse und des herzlichen Empfangs der Gruppe durch Arjan ließen aufmerken. Beim ersten Probeschluck des Secco aus Muscaris und Cabernet Cortis schlug höfliches Interesse in Begeisterung um. Arjan baut ausschließlich pilzwiderstandsfähige Weine, PiWis an, in Weiß Sauvignac, Souvignier Gris und Muscaris, dazu der rote Cabernet Cortis. Die Weine waren hervorragend, darüber waren sich schnell alle einig.



Jutta Hühn beim Dekorieren.

Foto: Susanne Ruitenberg

Bei der Weinprobe im August hatte Arjan zu jedem Wein ein passendes Häppchen kreiert. Manche Teilnehmende waren sehr voreilig und hatten den Teller zu schnell geleert, so dass sie auf das „Food Pairing“ verzichten mussten. Der Vorstand stellte diese Häppchen für die Probe im Museum - nach mehrfachen Telefonaten mit Arjan - so gut es ging nach, mit Käsewürfeln und Brot als Ergänzung für die ganz Hungerigen.

Dass einige der Teilnehmenden unangekündigt für alle noch Spundekäs und Brezeln sowie Quiches mitbrachten, erweiterte den Genussfaktor um einiges.

Von der Probenreihenfolge ergab sich jedoch zwischen dem ersten Keulenhof-Wein (mit Häppchen) und den weiteren jedoch eine Lücke und wie auf Absprache fragte bei jedem neuen Wein im Glas mindestens eine teilnehmende Person „Dürfen wir jetzt wieder ein Häppchen?“

Zur Probe kamen neben den

Weinen vom Keulenhof auch die Weine von Betuws Wjndomein, die man bei der Weck-Worscht- und Woi-Pause auf der Hinfahrt gekostet hatte, diesmal auch richtig gekühlt.

Und weil es so schön passte, baute Ruitenberg als „U-Boot“ noch zwei Souvignier Gris von Eva Vollmer ein.

Highlight, wie schon bei der Reise, war der Cabernet Cortis aus dem Barrique. Kaum zu glauben, dass dieser Wein aus den Niederlanden kommt. Auf die Probe im nächsten Frühjahr kann man sich definitiv freuen.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte ist eine kulinarische Weinprobe zum Thema „Wild und Wein“ am Freitag dem 15. November 2024. Die zum Wein passenden Gaumenfreuden werden von Kochfreund Roger Ullrich kredenzt. Es sind noch Plätze frei.

Infos über den Verein und seine Aktivitäten finden Interessierte auf der Website [www.genusspechte.de](http://www.genusspechte.de).



Ausschenker Hendrik Ruitenberg.

Foto: Jutta Hühn