

## Wein und Gaumenfreuden

GenussSpechte lassen das Jahr schlemmend ausklingen

**HOCHHEIM** (hwg). Bei den GenussSpechten ist der Name Programm und schon im zweiten Jahr der jungen Vereinsgeschichte hat sich eine beliebte Tradition etabliert: Das ereignisreiche Veranstaltungsjahr mit einer besonders genussvollen kulinarischen Weinprobe zu krönen. Am 15. November war es so weit.

Die Idee zu Wein und Wild kam im letzten Jahr auf und Vorstand Hendrik Ruitenberg suchte im Internet nach interessanten Quellen. Dabei stieß er auf den Weinhandel Von Hanns Fertsch in Bad Nauheim. Der Sommelier führt eine Vielzahl von Themenweinproben durch - allerdings nur vor Ort. Er erklärte sich jedoch gerne bereit, eine Probe von mittelpreisigen bis gehobenen Weinen für die GenussSpechte zusammenzustellen. Ruitenberg besorgte die Weine und, da man keine Zeit mehr zum Vorkosten hatte, bat er den Sommelier darum, die beste Reihenfolge festzulegen.

Für das Catering zeichnete, wie 2023, Roger Ullrich verantwortlich, der die Weinliste und genaue Beschreibungen der Weine hatte und ansonsten nur die Anweisung: „Mach mal, wir lassen uns gerne überraschen.“ Vorstände Jutta und Ingo Hühn dekorierten den evangelischen Gemeindesaal festlich und kreativ unter Plünderung des eigenen Gartens und dank vieler helfender Hände war im Nu die Lokalität bereit für Mitglieder und Gäste.

Zum ersten Wein, einem Cabernet Sauvignon Unfiltered vom Weingut Peth Wetz aus Rheinhessen, reichte Ullrich einen Gruß aus der Küche in Form eines Crackers mit geräucherter Entenbrust.

Es folgten zwei Weißweine, ein Chardonnay Unfiltered vom selben Weingut und ein Riesling Uhlen Roth Lay Großes Gewächs 2016 von Heymann-Löwenstein (Mosel). Dazu gesellte sich Feldsalat mit gewürzten Kichererbsen, roten Zwiebeln an einem Orangendressing und gratiniertem Ziegenkäse.

Beide Weine passten gut, bei dem Riesling entfesselte sich re-



**Roger Ullrich beim Anrichten.**

Foto: Susanne Ruitenberg

gelrecht eine Geschmacksexplosion auf dem Gaumen.

Wie eine gut einstudierte Choreografie folgten den ganzen Abend lang: Ausschanken durch drei Freiwillige, Präsentation der Weingüter und Winzer an der Leinwand durch Ruitenberg, servieren der Teller und Löffelhappen durch viele Teilnehmende. Roger Ullrich ließ es sich nicht nehmen, jedes kleine Gericht und jeden Löffel zu erläutern und für die Interessierten ein wenig aus dem Nähkästchen der Zubereitung zu plaudern.

Zur Verkostung kamen vier Spätburgunder von der Ahr, aus Rheinhessen, der Pfalz und der Bourgogne (Frankreich), danach ein italienischer Nebbiolo aus dem Piemont, ein Cuvée aus Südafrika, ein Côte du Rhone und als Höhepunkt ein hervorragender (und etwas hochpreisiger) Shiraz aus Australien.

Dazu genoss man Steinpilzrisotto mit Speckchip, Rehrücken auf Rahmwirsing, hausgemachte Semmelknödel mit Wildragout und Dattel-Maronen Rotkraut und zum Schluss Zimtparfait mit Pflaumen im Portweinsud. Beim Abräumen und Aufräumen halfen alle tatkräftig mit und neben lang anhaltendem Applaus gab es für Roger Ullrich und seine Helferin natürlich auch flüssige Blumen, ausnahmsweise nicht aus Hochheim.

Die nächste Veranstaltung ist die Jahresmitgliederversammlung am 24.1.2025. Infos zum Verein im Internet unter [www.genusspechte.de](http://www.genusspechte.de)