

Nachlese einer Vier-Tages-Reise ins Deichland

GENUSSPECHTE Weinprobe mit niederländischen Erzeugnissen und leckeren Häppchen / Vom Auxerrois bis Souveignier Gris

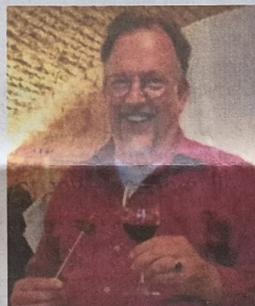


Es ist angerichtet: Weißbrotschnitten und Mineralwasser. Foto: HWG

HOCHHEIM (hwg). Die erste Genussreise des jungen Vereins führte Ende August 2024 in die Niederlande (die HZ berichtete). Was liegt näher, um schöne Erinnerungen zu wecken, als eine Weinprobe mit Fotoschau. So bekommen auch diejenigen, die nicht dabei sein konnten, einen Einblick und zugleich einen geschmacklichen Eindruck.

Da jede Weinprobe von leckeren Häppchen begleitet war, musste für diese Probe mehr geboten werden als Brot und Käsewürfel.

Über Mail und Signal und Rezeptversand verständigte sich der Vorstand und dank vieler helfender Hände beim Vorbereiten und Servieren stand im Nu an jedem Platz ein hübsch angerichteter Teller mit Kräutergouda, Pumpnickel mit Matjes, Krabben in Dillcreme auf Cracker, Olive und Frischkäse auf Cracker, Spießchen von mariniertem Schweinefleisch, Quiche mit grünem Spargel und Schinken, Spargel



Moderator durch die Niederlande: Genussspecht Hendrik Ruitenberg. Foto: HWG

in Schinkenhülle mit Estragonöl. Dazu kam noch ein Schälchen cremiger Kartoffelsalat mit Spargeln und Radieschen. Als Dessert, zum süßen Wein, verwöhnte Jutta Hühn vom Vorstand die GenussSpechte mit einer Spargel-Panna Cotta mit Erdbeercoulis.

Es fällt auf, dass Spargel mehrfach vorkam bei diesen Häppchen. Auf der Reise hatten alle Winzer den Gästen

vollmundig erklärt, wie hervorragend der gerade eingeschenkte Auxerrois zu Spargel passe. Leider bekommt man Ende August auch in den Niederlanden keinen mehr und das Ganze artete in einen Wettbewerb aus: Wer fragt als Erstes: „Und wo bleibt der Spargel?“

Glücklich die Teilnehmenden, die die Disziplin hatten, mit dem Verzehr des Spargels bis zum Auxerrois zu warten. Und ausgerechnet bei diesem Wein gab es eine Servierpanne. Die Etiketten vom Weingut Apostelhoeve sind alle gleich und die Rebsorte nur mühsam zu lesen. So hatte der eine Tisch den Auxerrois, der andere den Viognier, der danach hätte ausgeschenkt werden sollen. Beim Wein danach wurde kurzerhand gewechselt. Die Teilnehmenden nahmen es gelassen.

Zusätzlich zu den vielen Fotos zeigte Vorstand Hendrik Ruitenberg detailreiche Infoblätter über das Weinanbauland Niederlande, die Terroirs,

die einzelnen Weingüter, die Winzerfamilien sowie Steckbriefe der verkosteten Rebsorten. Anekdoten wurden ausgetauscht und diejenigen, die nicht dabei waren, können nun nachvollziehen, warum alle begeistert von der Reise nach Hause zurückkamen letztes Jahr.

Neben sortenreinen Grauburgundern, Auxerrois, Viognier, Muscaris und Souveignier Gris

– die beiden letztgenannten sind Neuzüchtungen (PIWIS) – kamen auch Cuvées aus verschiedenen Rebsorten zur Verkostung sowie zum Einstieg zwei Seccos.

Der Süßwein zum Dessert war eine Spätlese aus Souveignier Gris vom Weingut Hoeve Nekum. Die Stimmung war heiter bis ausgelassen und gelegentlich hatte Ruitenberg Schwierigkeiten, das Publikum wieder zu disziplinieren, um seinen interessanten Vortrag weiterzuführen.

Beim Aufräumen packten alle wieder mit an.

Jemand äußerte den Wunsch, alle paar Jahre in die Niederlande zu fahren, um den Fortschritt der einzelnen Betriebe zu überprüfen. Keine schlechte Idee. Die Niederlande sind immer eine Reise wert.

INFORMATIONEN

Weitere Informationen über den Verein und seine Veranstaltungen finden Interessierte unter www.genusspechte.de



Da ist er ja, der Spargel. Foto: HWG