



Die verkostete Phalanx von südmährischen Weinen aus Tschechien.



Viele Mitglieder und Freunde der GenussSpechte ließen sich die kulinarische Weinprobe zum Jahresabschluss nicht entgehen. Fotos: HGW



Kulinarische Weinprobe

GAUMENFREUDEN GenussSpechte probieren Weine aus Tschechien zu exquisitem Essen

HOCHHEIM (hwg). Eine schöne Tradition hat sich im Verein im dritten Jahr seines Bestehens etabliert: die kulinarische Weinprobe als Ausklang und Höhepunkt des Weinjahres.

Geselligkeit, Gemeinschaft, Genuss, und dazu gutes Essen, das lockte auch in diesem Jahr wieder viele Genussfreunde in den evangelischen Gemeindesaal, der sich in den Landestrauben festlich dekoriert präsentierte. Die kreativen Ideen hierzu kamen von Jutta und Ingo Hühn.

Nach der Wachau im Jahr 2023 und „Wild und Wein“ 2024 hatte der Vorstand sich in diesem Jahr für das Thema Tschechien entschieden, konkret die Gegend Südmähren rund um die neue Partnerstadt Mikulov.

Für das Catering fragte man natürlich bei Kochfreund Roger Ullrich an. Und der war anfangs bezüglich der Themenwahl eher reserviert. Er habe bislang nur wenig Erfahrung mit der tschechischen Küche. Der Vorstand der GenussSpechte indes setzte vollstes Vertrauen in Rogers Kreativität. Und wie es sich zeigte, absolut zu Recht.

Der Reihe nach: nachdem Hendrik Ruitenbergh die teilnehmenden Mitglieder und Gäste begrüßt hatte, gab er zunächst Einblicke in das Weinland Tschechien, genauer das Anbaugebiet Mähren und seine Subregionen, eine davon Mikulov. Natürlich kam zur Sprache, dass Franz Künstler

aus dieser Gegend, aus Dolní Dunajovice (Untertannowitz) stamme.

Für jeden Wein und jedes Weingut hatte Ruitenbergh Steckbriefe, Fotos, Luftaufnahmen, Innenansichten, sodass man genau nachvollziehen konnte, welche Winzerfamilie hinter dem gerade genossenen Wein stand und wie und wo er gewachsen und angebaut war. Reisepläne kamen aus dem Publikum schon bei den ersten Fotos auf. So war es interessant zu erfahren, dass viele Weingüter Stellplätze oder Ferienwohnungen anbieten.

Als Einstieg in die Probe kam der einzige Rotwein des Abends ins Glas, ein 2022er Fränkova (Blaufränkisch) Auslese – Reserva trocken des Familienweinguts Skoupil in Velké Bílovice. Ein weicher, tiefer Rotwein mit einer Reifezeit von 24 Monaten in Eichenfässern.

Zum ersten Weißwein, einem Hibernál Spätlese trocken, ebenfalls von Skoupil, servierte Roger mit fleißiger Unterstützung der Teilnehmenden beim Heraustragen der Teller

den ersten Gang, Prager Schinken auf Curryrahmkraut, und erläuterte seine Herangehensweise an das anfangs eher mit Skepsis betrachtete Thema.

Er habe viel über die tschechische Küche recherchiert, die sehr deftig sei, und sich entschieden, die typischsten Zutaten zu nehmen und mit Leichtigkeit und etwas internationaler Finesse neu zu interpretieren. In Ergänzung kündigte er ein Überraschungshäppchen an, das nichts, aber auch gar nichts mit dem Thema zu tun habe. Die GenussSpechte waren gespannt.

Sauerkraut mit Curry zu aromatisieren, auf die Idee war noch kaum jemand gekommen im Publikum – es passte jedoch so gut zum Hibernál, einer pilzresistenten Neuzüchtung aus Riesling x Seibel, als wäre es dafür gemacht gewesen. Und das, obwohl niemand die Weine vorher probiert hatte.

Im Anschluss folgte ein Wein aus einer landestypischen Rebsorte, dem Pálava (der schon auf der Reise nach Mikulov anlässlich der Städtepartnerschaft im Jahr 2022 viele Fans gewon-

nen hatte) hier ein 2024er vom Weingut Volafik in Mikulov.

Der Pálava ist eine mährische Rebsorte, nach dem Naturschutzgebiet Pálava (Pollauer Berge) benannt und eine Kreuzung aus dem Roten Traminer mit Müller Thurgau und wird überwiegend in Mikulovská, der Weinbauregion Mikulov, angebaut.

Zum 2018er Riesling von Věno Marcinák, Mikulov folgte das Überraschungshäppchen: salzige Cracker mit Sauerrahm und Tobikko Wasibi. Tobikko ist der japanische Name von Fliegenden Fischen und die Wasibi-Variante sieht aus wie grüner Kaviar. Dieser kleine Ausflug kam sehr gut an.

Zum nächsten Gang, einer Pilzrahmsuppe mit Knobricroustons, kamen nacheinander ein Rote Beete Carpaccio mit Meerrettichpüree und einem Tatar von geräucherter Forelle. Im Glas gesellten sich eine Hibernál Spätlese trocken und danach eine Johanniter Auslese halbtrocken, beide von Volafik, hinzu. Der Johanniter ist ebenfalls eine „Piwi“-Sorte, also eine Neuzüchtung (Riesling x Seyve Villard x Pinot

Zum Glück gab es von der



Offenkundig munden es den Teilnehmenden, wie man den zufriedenen Gesichtszügen von Kerstin und Roger Ullrich entnehmen kann. Hendrik Ruitenbergh hatte für die Zusammenstellung der Weine aus Mikulov und Umgebung sowie für Informationen über die Weingüter gesorgt.

Suppe noch Nachschlag, sie war köstlich.

Die Pause nutzte man zur Vorstellung des Programms für das nächste Jahr.

Der nächste Gang rief einige „ahs“ und „ohs“ hervor, schon von der Optik und erst recht beim Probieren. Roger servierte ein Rote Beete Carpaccio mit Meerrettichpüree und einem Tatar von geräucherter Forelle. Im Glas gesellten sich eine Hibernál Spätlese trocken und danach eine Johanniter Auslese halbtrocken, beide von Volafik, hinzu. Der Johanniter ist ebenfalls eine „Piwi“-Sorte, also eine Neuzüchtung (Riesling x Seyve Villard x Pinot

Gris x Chrupka bílá.)

Die Weine begleiteten auch den Hauptgang, Rindergulasch (hovězí guláš) mit hausgemachten Semmelknödeln, (knedlíky). Beim Gulasch hatte Roger den sonst üblichen Zwiebelanteil deutlich reduziert, was als Begleitung für eine Weinprobe genau richtig war. Auf den Hinweis, dass man sich in der Küche noch ein kleines On-Top holen könne, gab es eine kleine Stampede, umkommen sollte schließlich nichts von den herrlichen Gerichten.

Danach wurde es süß – sowohl im Glas, als auch auf den Tellern.

Kleine Buchteln mit Pflaumenfüllung an Vanillesahne und dazu einen Purnice Pálava Auslese süß von Volafik und einen Roten Traminer Auslese RESERVA süß von Skoupil. Diese Weine kleideten den Gaumen aus, nahmen die Süße des Desserts wunderbar auf und natürlich gab es am Ende donnernden Applaus für Roger und Kerstin, die ihm den ganzen Tag schon in der Küche zur Hand gegangen war, sowie je

eine Flasche Wein, keine Hochheimer Blumen, sondern aus Mikulov (mikulovská květiny).

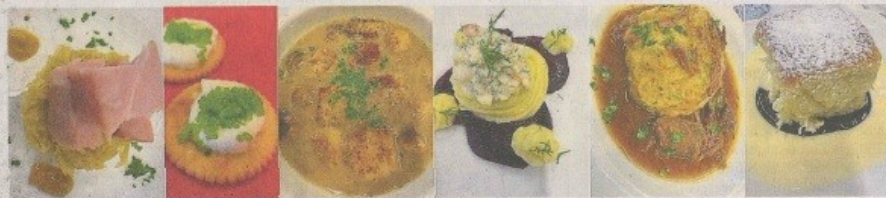
Beim nächsten Mal kommt einem vieles spanisch vor

Als kleine Entschädigung für die schwierige Themenwahl hatte der Vorstand im Vorfeld die Idee entwickelt, dass Roger sich 2026 zunächst die Speisen ausdenkt und man danach die passenden Weine aussuchen werde.

Zwischen den vorgeschlagenen Schwerpunkten Spanien oder rund um das Mittelmeer inklusive Levante zeichnete sich ein Konsens für Spanien ab. Man darf gespannt sein. Olé! Viele helfende Hände packten am Ende beim Aufräumen mit an, bevor sich alle gut gelaunt auf den Heimweg begaben.

INFORMATIONEN

Informationen über den Verein, seine Veranstaltungen sowie Aufnahmemodalitäten finden sich unter www.genusspechte.de



Roger Ullrichs üppige Menüfolge.

Foto: HGW