

Kochfreund Roger Ullrich geht noch einmal durch die Reihen und entschwindet dann in der Küche, um wenig später den ersten Gang zu servieren. Foto: HWG

Alles kam einem spanisch vor

Kulinarische Weinprobe bei den GenussSpechten zum Jahresausklang

HOCHHEIM (hwg). Eine Tradition hat sich bei dem im Januar 2023 gegründeten Verein bereits fest etabliert: die kulinarische Weinprobe mit passenden Speisen von Roger Ullrich zum Jahresende. Am Freitag, dem 13. November kam den 35 Teilnehmenden der Probe allerdings so manches spanisch vor.

Vorstand Hendrik Ruitenberg begrüßte die Anwesenden und rekapitulierte, wie es zu dem Thema gekommen war. Nach kulinarischen Ausflügen zu den Themen Wachau, Wild und Wein und im letzten Jahr als besondere Herausforderung für Roger Ullrich: „Weine aus Tschechien", in Anlehnung an die neue Partnerstadt Hochheims (Mikulov), hatten die GenussSpechte es in diesem Jahr umgekehrt organisiert: Roger durfte das Thema vorschlagen und Hendrik Ruitenberg suchte die passenden Weine aus. Zwischen Mittelmeer allgemein und Spanien hatte im letzten Jahr das „Applausiometer" für Spanien ausgeschlagen.

Fabelhafte Speisen und dazu tolle Weine

Die passende Deko in den Landesfarben, Rot und Gelb, hatte sich Vorstand Jutta Hühn ausgedacht und beim Aufbau halfen viele fleißige Hände mit. Auch beim Öffnen der Flaschen, beim Ausschank, beim Servieren und Abräumen, beim Auffüllen von Brot und Wasser musste niemand gebeten werden, was zu der entspannten Atmosphäre beitrug. Ruitenberg hatte eine ausführliche Präsentation über das Weinland Spanien, die Regionen, die beteiligten Weingüter und für jeden der genossenen Weine einen Steckbrief vorbereitet.

Die Probe umfasste 4 Weißweine, einen Orange-Wein, einen Rosé, 4 Rotweine, einen Moscatel (Süßwein) und ein kleines Add-on – davon später mehr.



Roger Ullrich war für das Essen zuständig, Hendrik Ruitenberg für die Weine. Foto: HWG

Als erster Wein kam ein 2025-er Albarino aus Galizien ins Glas. Die Rebsorte ist in Hochheim keine Unbekannte, beim Weingut Künstler findet man sie auch.

Der Wein passte vorzüglich zum ersten Häppchen, ein Cracker mit pikant gewürztem Thunfisch. Zu jedem Gang lieferte Roger Hintergrundinformationen über die Zutaten, die Zubereitung und den Grund, warum er dieses oder jenes Rezept ausgewählt hatte. Und eins kann verraten werden: Die Genusskurve stieg stetig an.

Die weiteren Weißweine kamen aus Rueda, Castilla y León, dem Baskenland und Katalonien und bestanden aus den Rebsorten Verdejo, Gordello, Hondarrabi Zuri und Garnacha Blanca. Letzterer hatte länger auf der Maische gestanden und hatte die entsprechende orange Färbung und Aromatik, die hervorragend zu den Gerichten passte. Dazu gab es Chorizo picante in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce und einen Tapasteller mit Pimientos de Padrón, Boquerones, Jamon Serrano, Queso Manchego und einer herrlichen Zitronen-Aioli (Rogers Spezialität).



Tapas vom Feinsten. Foto: HWG

Der einzige Rosé des Abends kam vom Weingut Ochoa in Navarra, das die Ruitenbergs vor Ort kennenlernen durften, ein Cuvée aus Garnacha, Merlot und Tempranillo.

Nach einer kurzen Pause wechselte man von Weiß zu Rot, zunächst mit einem Wein aus der Extremadura, mitgebracht von einer Spanienreise von einem Teilnehmer, der den schönen Namen „Habla Del Silencio" trug, aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Tempranillo.

Es folgten zwei rote Vertreter von Ochoa, Ochoa Reserva Tinto Barrique Navarra 2016 und Ochoa Gran Reserva Tinto Navarra 2015.

Zu den Rotweinen gab es Safranrisotto mit Ibericofilet, Gambas al Ajillo und Albondigas (kleine Fleischklößchen) mit Patatas Bravas und jeder Gang löste Begeisterungsstürme aus.

Der nächste Wein kam aus dem Rioja, vom Weingut Vina Tondonia aus Hero, ein Lopez de Heredia Reserva 2013. In diesem Weingut, das die Ruitenbergs auch von einem Besuch kennen, wird dem Wein die nötige Zeit gegeben, bis er in den Verkauf kommt. Das Weingut hat 170 ha Rebfläche und sehr wenig davon ist mit weißen Reben bestückt. Weißwein kann man nur erwerben, wenn man eine gewisse Menge Rotwein kauft – was nicht schwerfällt bei dieser Qualität.

Das Dessert, ein fruchtiger, saftiger Mandelkuchen mit Orange an Vanillesahne, begleitete ein Ochoa Moscatel Dulce Grano Menudo Navarra 2024, ein aromatischer Süßwein, wie gemacht war für die fruchtigsüße Nascherei.

Das eingangs erwähnte Add-On bildete den Abschluss: aus dem Hühnschen Keller ein Vermouth Brund Reserva aus Granatxa Blanca mit Kräutern und Gewürzen.

Die Teilnehmenden dankten Roger für die hervorragende Auswahl mit anhaltendem Applaus (und einem spanischen Dank in der Flasche). Nachdem es sich bewährt hat, den Wein an die vorgeschlagenen Speisenthemen anzupassen, waren die GenussSpechte gespannt, auf was man sich 2027 freuen könne. Roger trug zur allgemeinen Verwunderung einen Lautsprecher in den Saal. Als dann ein sehr bekanntes Lied von Udo Jürgens erklang – von den Teilnehmenden lauthals mitgesungen – war klar, dass im nächsten Jahr tolle Kreationen aus Lamm, Schafskäse, Oliven und sicher mit einer gesunden Dosis Knoblauch zu erwarten sind. Yamas!

INFORMATION UND KONTAKT

Informationen über den Verein, die kommenden Veranstaltungen sowie Anmeldemöglichkeiten findet man unter www.genussspechte.de