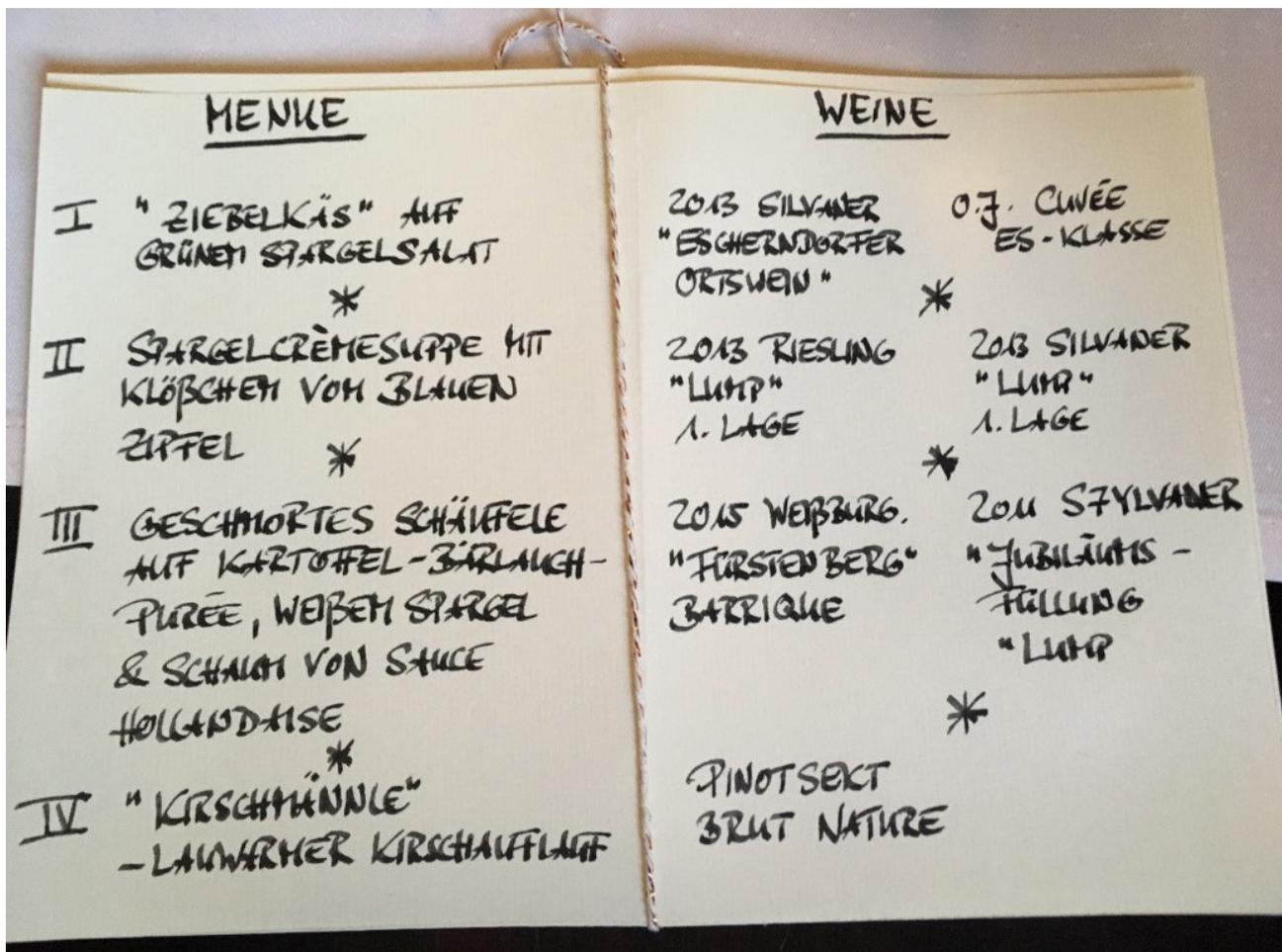


Spargelmenü mit fränkischer Begleitung

Am Donnerstag den 9. Mai fanden sich des Abends achtundzwanzig erwartungsvoll gestimmte Gäste in der „Rotisserie du Sommelier“ ein, einem Restaurant, das wir Essener Slow Foodies seit Jahren im „Slow Food Genussführer“ empfehlen. Das Lokal war somit bis auf den letzten Platz besetzt!

Es gab ein 4-gängiges Menü mit Spargel als Champion:



Der Spargel kam - wie immer in der Rotisserie - vom Spargelhof Beckmann in Kirchhellen. Der Clou des Menüs war aber, wie angekündigt, die „fränkische Begleitung“: Wein, „Ziebelkäs“, „Klößchen vom Blauen Zipfel“ und „Schäufele“. Wurst und Fleisch wurden speziell für diesen Abend von der Natur-metzgerei Seefried aus Roßtal bei Nürnberg bezogen, einem Slow Food Unterstützer.



Hier noch eine kleine Übersetzungshilfe:

- „Ziebelkäs“ oder auch „Ziebeleskäs“ ist eine fränkische Spezialität, die ursprünglich auch als Kraftfutter für frisch geschlüpfte Kücken (fränkisch „Ziebele“) verwendet wurde. Heute findet man sie auf den Speisekarten vieler Brauhäuser und Weinschänken in Franken. Hergestellt wird der Ziebelkäs häufig ganz einfach aus Quark, Sauerrahm, Sahne, Salz, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln und Schnittlauch
- „Blaue Zipfel“ sind in Essigsud gegerichte Bratwürste
- „Schäufele“ ist ein flaches Stück aus der Schweine-schulter
- „Kirschmännle“ oder „Kirschenmännle“ ist ein typisch fränkisches Auflaufgericht auf der Basis Brot, Milch, Eiern, Kirschen und unterschiedlichen weiteren Zutaten bzw. Gewürzen, das als Haupt- oder Nachspeise verzehrt werden kann

Wie schon angedeutet war es nicht das Essen allein, das uns an diesem Abend in die Rotisserie du Sommelier gelockt hat. Ganz wichtiger Bestandteil des Menüs waren die begleitenden Weine des fränkischen Weinguts Egon Schaffer aus Escherndorf bei Volkach, dem kleinsten Mitglied des VDP (Verein deutscher Prädikatswinzer) und Slow Food Unterstützer schon seit vielen Jahren.

Die Weine begeisterten dann auch jeden! Sie waren, schaute man auf die Analysen-Werte, „stroh trocken“ mit Restzuckerwerten von weniger als 3 Gramm/Liter (erlaubt sind in Deutschland bis 9 g/l für „trockene“ Weine. Viele trockene Weine hierzulande bewegen sich auch hart am erlaubten Limit). Egon Schäffer vinifiziert seine Weine nach alter fränkischer Tradition mit langen Hefestandzeiten. Sie werden auf diese Weise richtig durchgegoren produziert und eben wirklich trocken. Gibt man diesen Weinen dann ein wenig Zeit bis zur Trinkreife, entwickeln sie eine unglaubliche Geschmackstiefe ...

... und genau das konnten wir an dem Abend erleben.

Dem Patron der Rotisserie, Thomas Friedrich, war es gelungen, mehrere gut gereifte Jahrgänge von Schäffer-Weinen zu sichern, sämtlich Weißweine. Niemand vermisste übrigens den üblichen Rotwein zum Fleisch-gericht, denn bereits der Weißburgunder und besonders der 2011-er Sylvaner hatten mehr als ausreichend Rück-grat, um das butterzart gegarte Schäufole geschmacklich zu unterstützen.

Der äußerst aufmerksame und freundliche Service konnte nach jedem Gang viele „schranksauber“ gewischte Teller abräumen. Damit erübrigte sich häufig die Frage „Hat es Ihnen geschmeckt?“

Spätestens nach dem Dessert waren viele Gäste zu beobachten, wie sie sich ein wenig zurücklehnten und tatsächlich oder zumindest in Gedanken genussvoll über die lecker-gesättigten Bäuche strichen.

Wir sagen ein herzliches Dankeschön an Thomas Friedrich samt Team in Küche und Service für den genussvollen Abend.

*Bericht u. Foto: Hans-Georg Greif
Weitere Fotos: Mirjam Seeger*