

Slow Food Essen besucht den Rheingau

Die dritte Weinreise unseres Conviviums, dieses Mal von Freitag den 05. April bis Sonntag den 07. April 2019, stand von Anfang an unter besten Voraussetzungen: wir hatten Sonnenschein von Freitag bis Sonntag! Nicht zuletzt beschwingt durch das tolle Wetter fanden sich alle 16 Teilnehmer am Freitag pünktlich um 18:30 Uhr schon bestens gelaunt zum Sektempfang in der Hotel-Lobby ein.

Und das war auch gut so, denn der Patron von Tillmanns Parkhotel in Eltville-Erbach, Herr Benjamin Gillert, begrüßte uns aufs herzlichste und gab einige Erklärungen zur Historie des Hotels: rund 200 Jahre altes Gebäude, erbaut im Stil französischer Landhäuser, war zwischenzeitlich auch mal ein Weingut, wurde etwa 2014 von Herrn Gillert übernommen und wird seitdem als Hotel Garni mit phantastischem Park bewirtschaftet. Wir wünschen Herrn Gillert und seinem Team weiterhin viel Erfolg mit dem Hotel-Projekt, haben aber keine Zweifel am Erfolg, denn von dem Charme des Hotels und vor allem vom überaus kompetenten und freundlichen Team waren alle Teilnehmer von der ersten Minute bis zur Abreise rundum begeistert.



Speziell für unsere Gruppe hat Herr Gillert in der vorhandenen, aber selten genutzten Küche des Hauses ein wunderbares 4-Gang-Menü kreiert ... und, da „Wein“ für uns an diesem Wochenende die Hauptrolle spielen sollte, gab es, moderiert vom Winzer Alexander Jung, zu jedem Gang zwei Weine vom Weingut Jakob Jung aus Eltville-Erbach ... und was für Weine!

Alexander Jung wagte mit uns den einen oder anderen „Bruch“ klassischer Weinbegleitungs-Konventionen: Herausragend innovativ und sehr gut passend war hier insbesondere der 2014-er HOHENRAIN Riesling GG, also ein Weißwein als Begleiter zu „Zweierlei vom Taunus-Charolaisrind“.



Verehrte Gäste,
Vergangenheit ist Geschichte, Zukunft ist Geheimnis,
aber jeder Augenblick ist ein Geschenk.
Herzlich Willkommen liebe Slowfood Gruppe

Menü

Gurken – Radieschen Salat
mit gebratener Maispoularde von
der Domäne Mechtildshausen

Blumenkohlrisotto mit Rieslingschaum

Zweierlei vom Taunus - Charolaisrind –
gebraten und geschmort mit
Kartoffel – Buttermilchpüree und
frischem Marktgemüse

Apfel – Sanddorn – Vanillequark mit
Himbeereis aus Tillmanns Park 2018
und eigenem Honig



Weinprobe mit Weingut Jakob Jung vertreten
durch Alexander Johannes Jung
am 05. April 2019

2016 Riesling Sekt brut

Weine

2018 Weißburgunder & Chardonnay trocken
2018 Sauvignon Blanc trocken

2016 Riesling CHARTA
2017 STEINMORGEN Riesling feinherb

2014 HOHENRAIN Riesling GG
2012 ALEXANDER JOHANNES Spätburgunder

2011 MICHELMARK Riesling Auslese „S“
2017 MICHELMARK Riesling Spätlese

Am Samstag wartete nach dem Frühstück um 10:15 Uhr der Bus auf uns, um uns zur Sektkellerei Bardong nach Geisenheim zu bringen, einer kleinen aber sehr feinen Manufaktur, die im Jahr 1984 gegründet wurde.

Norbert Bardong und seine charmante Ehefrau Renate hatten ein erfrischend spritziges und informatives Programm für uns vorbereitet. Zu Beginn gab es einige technische Informationen. Wie unterscheidet sich „Flaschengärung“ vom „klassischen Gärverfahren“, warum halten Sektflaschen problemlos dem erreichten Druck von etwa 6 bar nach Abschluss der klassischen



Flaschengärung stand (die Flaschen könnten auch 16 bar aushalten), wie wird degorgiert (mittels Vereisung oder neuerdings häufig mit Hilfe von Schutzgas).

Im Gewölbekeller, immerhin rund 2000 m² groß, gab es dann bei Kerzenlicht eine spannende Kostprobe von 6 unterschiedlichen Sekten. Herausragend war zwar für die meisten Teilnehmer der 1998-er Bardong Reserve brut, eindeutig ein „Leuchtturm“, aber auch alle anderen Sekte begeisterten mit immer wieder unterschiedlichen Geschmacksnuancen. Wieder mal wurde erschmeckt, dass erstklassig gemachte Manufaktur-Sekte die ansonsten in Deutschland beliebten „Kaufhaussekte“ geschmacklich und qualitativ deutlich übertreffen.

Bemerkenswert war zudem, dass das Ehepaar Bardong seine gesamte Jahresproduktion von rund 60.000 Flaschen ausschließlich ohne den Handel direkt an Privatkunden und an die gehobene Gastronomie vermarktet. Nach zweieinhalb Stunden hieß es schweren Herzens Abschied nehmen vom stilvollen Kerzenlicht im Gewölbekeller und mit stark zugekniffenen Augen wieder dem Sonnenschein über Tage zuzublinzeln.



Jetzt ging es zu einem Mittagsimbiss nach Rüdesheim in die RheinWeinWelt, wo uns weitere Attraktionen erwarteten:

„Die historischen, denkmalgeschützten Gebäude der ehemaligen Asbach Uralt Brennerei bilden den Rahmen für eines der spannendsten Projekte in der Deutschen Weinlandschaft: die Vinothek RheinWeinWelt in Rüdesheim. Hier lebt und atmet der „Geist des Weines“ weiter – mit dem Rhein als mächtiges, alles verbindendes Element.

Neues gestalten, Altes erhalten war der Grundgedanke des Konzepts. Die Eingriffe haben die typologischen und materiellen Besonderheiten der Räume erhalten, ohne auf einen zeitgemäßen Komfort zu verzichten. Der ursprüngliche Charakter der raumgroßen, begehbaren Wein-Lagertanks aus Beton blieb erhalten, sie sind jetzt das Herzstück der Vinothek. Mit ihren glitzernden Original-Glasfliesen und der Patina aus einem Jahrhundert Weinbranderzeugung bilden sie eine einzigartige Kulisse, in denen die Weine der Winzer präsentiert und mittels Dispensern selbstständig verkostet werden können.

Sie geben den Weinen von 76 ausgewählten Winzern aus dem UNESCO Weltkulturerbe Mittelrheintal und den angrenzenden Gebieten Rheingau, Rheinhessen und Mosel auf über 1000 Quadratmetern eine neue frische Vielfalt. Ob junge „Wilde“, ambitionierte Aufsteiger oder etablierte Traditionsweingüter – sie alle katapultieren die RheinWeinWelt an die Spitze der regionalen Wein- und Erlebnisastronomie.“ (Auszug aus der Internetdarstellung der RheinWeinWelt)



Gut gesättigt, aber nach ausführlicher Sektverkostung am Vormittag und neugierigem Test verschiedener Weine aus den hochinteressanten Dispensern doch schon leicht ermüdet, fahren wir zum nahe gelegenen Weingut Carl Ehrhard. Dort empfing uns Frau Petra Ehrhard gemeinsam mit einer jungen

georgischen Studentin der Weinwirtschaft. Der Winzer selbst war derweil auf Akquisitionsreise in New York. Die Ehrhard-Weine, anerkannt hochklassige Speisenbegleiter, hatten es, nicht zuletzt, da ohne Speisen verkostet, dann auch schwer bei der bereits etwas matten Gruppe.



Glücklicherweise bot der folgende Programmpunkt mehr als eine Stunde Regenerationszeit im Hotel. Und diese Stunde hatte erkennbar Wunder gewirkt: Topfit und bestens gelaunt bestiegen wir um 18:15 Uhr wieder den Bus, der uns zum Abend-Event in die oberhalb von Oestrich-Winkel mitten in den Weinbergen gelegene Ankermühle brachte.

Dort wurden wir von der Hausherrin Birgit Hüttner herzlich begrüßt. Sie hatte für uns ein abwechslungsreiches Abendprogramm vorbereitet, angefangen vom Aperitif auf der Terrasse des Hauses mit herrlichen Blicken auf die rundumliegenden Weinberge.



Weiterhin begrüßten uns die Winzerinnen und Winzer von drei sehr kleinen, ambitionierten Weinbetrieben und präsentierten mit viel Elan und Herzblut ihre Weine: Irene Söngen vom Weingut Irene Söngen aus Eltville-Hattenheim (ca. 5 ha), Johanna Döring vom Weingut Trinks-Trinks aus Geisenheim (1,2 ha) sowie Yvette Wohlfahrt und Florian Franke vom Weingut Wohlfahrt-Franke aus Geisenheim (0,6 ha). Die letzten beiden sehr kleinen Betriebe werden „nur“ als Nebenerwerb betrieben. Hauptberuflich sind Johanna Döring und Yvette Wohlfahrt Kolleginnen an der Weinbau-UNI Geisenheim am Lehrstuhl für ökologischen Weinbau von Professor Randolf Kauer. Beide promovieren dort derzeit. Noch ein interessanter Nebenaspekt dazu: Bei der ersten Weinreise unseres Conviviums im März 2013 besuchten wir Professor Kauer in seinem ebenfalls als Nebenerwerb betriebenen Weingut in Bacharach am Mittelrhein.



Hausherrin Birgit Hüttner geleitete charmant durch den Abend. In Ihrer Funktion als stellvertretende Leiterin des Convivium Rheingau hatte sie

gemeinsam mit der an diesem Abend leider verhinderten Conviviumsleiterin Marion Thomas-Nüssler organisiert, dass sich auch 10 vinophile Rheingauer Slow Foodies zu unser Gruppe gesellten. Wir alle konnten so in bunt gemischter Runde ein phantastisches Menü aus regionalen Produkten, begleitet von Weinen der drei anwesenden Weingüter genießen.

Weinprobe

Weingut Irene Söngen, Eltville
*2015 Sekt Spätburgunder brut „Blanc de Noir“
Traditionelle Flaschengärung
2017 Rheingau Riesling feinherb Kabinett*

Weingut Wohlfahrt-Franke, Geisenheim
*2015 Herzbube Riesling trocken
2014 Herzdame Riesling halbtrocken*

Weingut Trinks Trinks, Geisenheim
*2017 In Allen Ehren Riesling trocken
2015 Im Schorchen Riesling trocken*

☞☞☞☞

Menü

Marinierter grüner Spargel, auf der Haut gebratenes
Wisperlachsforellenfilet, Bärlauchpesto
*Forellen von den Forellenhöfen unter der Lauksburg, Wispertal
Irene Söngen 2017 Rheingau Riesling trocken Kabinett*

☞☞☞☞

Zerlei vom Lamm, Vanilletomaten,
Polentaschnitte, Schmorsauce
*Waldschafe von der Reußschen Mühle, Elsterbachtal
Wohlfahrt-Franke 2017 Orange Utan Riesling trocken*

☞☞☞☞

Soufflierter **Apfel-Birnen-Schmarrn** mit
Ankermühle Schwarzen Walnüssen
*Schwarze Walnüsse aus eigener Herstellung
Trinks-Trinks 2016 Steingrub*

☞☞☞☞

Und, wie kaum anders zu erwarten, entwickelten sich angeregte und interessante Unterhaltungen zwischen allen Beteiligten, so dass die Zeit unbemerkt aber gefühlt unbarmherzig voranschritt und zur Abfahrtzeit um 23:00 Uhr viel schneller als erwartet geläutet wurde. Mit einem herzlichen Dankeschön für den gelungenen Abend bestiegen wir den Bus, der uns durch schmale Weinbergswegen sicher zum Hotel zurückbrachte.

Am Sonntag konnten wir alle ausschlafen. Es blieb genügend Zeit fürs Frühstück und für einige Gruppenfotos im schönen Hotelpark. Zuletzt stand noch eine Führung im nahegelegenen Kloster Eberbach auf dem Programm. Nach den Weinerlebnissen der beiden vorangegangenen Tage war es dann auch wenig verwunderlich für uns, von unserer Finnischen Fremdenführerin in charmant gebrochenem Deutsch zu erfahren, dass die Haupt-Erwerbsquelle des Klosters fast von Anbeginn im 12. Jahrhundert an der Weinbau war. Und wohl jeder der Gruppe schauderte innerlich bei der Vorstellung, wie früher die

Mönche auf nacktem Fußboden im riesigen Dormitorium schliefen, einer Schlafhalle, in der es unabhängig von den Jahreszeiten immer sehr kalt war. Nicht zuletzt deshalb betrug die mittlere Lebenserwartung der Mönche nur rund 30 Jahre. Früher war eben doch nicht alles besser ... und sicherlich war auch der Wein früher nicht auf dem hohen Geschmacksniveau, wie wir Ruhrgebietler es bei dieser Wein-Intensiv-Tour an den beiden zurückliegenden Tagen erleben konnten.

Essen im April 2019, Michael Susewind & Hans-Georg Greif

