

Genussvolles Dreiecksverhältnis rund um Speisen und Wein

Alfred Ernst präsentiert seinen zwölften Buchkalender / Sterneköche und Spitzenwinzer zu Gast auf Schloss Vollrads

Winkel. (hhs) — Das gute Dutzend ist voll. Am Sonntag stellte der Winkeler Grafikdesigner Alfred Ernst die zwölfte Auflage seines kulinarisch-vinologischen Buchkalenders auf Schloss Vollrads vor.

Traditionell porträtiert Ernst darin jeweils zwölf führende Weinbaubetriebe und deren renommierte Kochpartner mit jeweils einem Rezept. Zur Kalendervorstellung gehört es ebenso traditionell, dass alle Winzer und Köche persönlich nach Vollrads kommen und die jeweiligen Gerichte und korrespondierenden Weine vorstellen.

„Wir bewegen uns damit in der Tradition von Graf Matuschka“, erinnerte Gutsdirektor Dr. Rowald Hepp an den vor 15 Jahren verstorbenen letzten Schlossherren von Vollrads, der die Harmonie von hochwertigen Speisen und erlesenen Weinen als einer der Ersten propagiert hatte.

Für den Kalender 2013 hat Alfred Ernst das Thema gewählt: „Von Sommeliers, Winzern und Köchen, ein Dreiecksverhältnis“. Die vier international bekannten Sommeliers Markus Del Monego, Lidwina Weh, die ihre Karriere im legendären „Grauen Haus“ begann, Stefan Weise sowie der langjährige Sommelier der Wiesbadener Ente Kai Schattner stellen jeweils drei ihrer Lieblingswinzer- und Köche vor. Diese zwölf Winzer kommen aus den Weinanbaugebieten Baden, Franken, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheinhessen, Württemberg und mit dem Weingut Spreitzer natürlich auch aus dem Rheingau.

Die Winzer zählen zu den Spitzen ihrer jeweiligen Anbaugebiete, von den zwölf Köchen sind immerhin acht mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. „Lokale Größen“ aus der Region sind u.a. Bernd Rassier aus der Ente und mit Klaus Mayer sogar ein Ur-Rheingauer: Der gebürtige Lorchhausener führt mittlerweile im rheinhessischen



Alte Bekannte: Buchkalender-Herausgeber Alfred Ernst und die Sommelière Lidwina Weh.



„Cooking demonstration“ – der gebürtige Lorchhausener Klaus Mayer brät seinen Wolfsbarsch.

Flonheim sein eigenes Lokal mit dem traditionellen Namen „Zum Goldenen Engel“.

Genussvolle Allianz

Durch die Kenntnisse der „Weinkellner“ – so die deutsche Übersetzung des Begriffs „Sommelier“ – war gewährleistet, dass die Gäste auf Vollrads eine perfekte Kombination erleben durften. Und das gleich im Dutzend – für jeden Monat gab es eine Speise und den dazu korrespondierenden Wein.

Die kulinarisch-vinologischen Veranstaltungen auf Vollrads erfreuen sich trotz eines Ticketpreises von 125 Euro bei den Gästen größter Beliebtheit. Gutsdirektor Dr. Rowald Hepp konnte viele bekannte Gesichter ausmachen – „Wiederholungstäter“ nannte er diese Stammgäste.

Leider konnten nicht alle Kartenwünsche erfüllt werden, bedauerte Hepp. Bei 180 Anmeldungen hatte Ulla Ernst die Reißleine gezogen. Die Ehefrau von Alfred Ernst und Veranstaltungsleiterin auf Vollrads hatte in früheren Jahren die Erfahrung machen müssen, dass es bei zu viel Andrang Unmut unter den Besuchern gab.

So aber konnten die Besucher einen spannenden und zugleich entspannten Nachmittag genießen. In drei Blöcken gab es jeweils vier Wein- und Kochstationen, an denen sich die Gäste in Form eines „flying lunchs“ selbst bedienen konnten – zwei im Westflügel und je eine in der großen Kaminhalle und im Salon.

Nach gut einer Stunde erfolgte ein fliegender Wechsel zum nächsten Doppelquartett, so dass nach drei Stunden Rezepte und Weine des Buchkalenders abgehakt sein sollten. Dass es dann doch etwas länger dauerte, und der kulinarisch-vinologische Nachmittag schon langsam in den Abend übergang, dürfte niemanden



Teamarbeit: Bernd Rassier aus der Wiesbadener Ente und seine Mitarbeiter bereiten ein sensationelles Dessert zu.



Spitzenkräfte im Doppelpack: Sommelier-Weltmeister Markus del Monego und der Oestricher Winzer Andreas Spreitzer.