

Das Beste aus Küche und Keller

Kulinarische Abende im Ruwertal mit neuer Idee – Ratespiel zu den Winzerbetrieben

Die Erfolgsgeschichte des Ruwer-Riesling lebt auch im dritten Jahrzehnt seines Bestehens. Rund vier Stunden standen bei den kulinarischen Abenden ausgewählte Köstlichkeiten auf der Speisekarte.

Von unserem Mitarbeiter
Dietmar Scherf

Kasel/Mertesdorf/Waldrach.

Was der Ruwer-Riesling e.V. vor 21 Jahre ins Leben rief, ist inzwischen zur Dauereinrichtung im Ruwertal geworden. Zahlreiche Restaurants beteiligten sich immer wieder an den kulinarischen Abenden, um ihren Gästen Jahr für Jahr das Beste aus der Küche und den Winzerkellern zu bieten.

Die „Grünhäuser Mühle“ (Mertesdorf), der „Paulinerhof“ (Kasel) und das „Weinhaus Neuerburg“ (Kasel) sind diesmal mit von der Partie.

Während sich um 19 Uhr das festlich geschmückte Weinhaus Neuerburg langsam mit Besuchern füllt, arbeitet der Koch Lothar Rong mit seinen Helfern in der Küche auf Hochtouren.

Alexandra Willems und Wolfgang Neuerburg begrüßen die Gäste mit einem 2007er Majorat Riesling-Sekt, Brut, vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt. „Das ist zunächst der einzige Erzeuger, den wir bekanntgeben“, erzählt Wolfgang Neuerburg. Er will mit den Genießern ein Ratespiel um den Wein veranstalten. So werden zu den verschiedenen Gerichten zwar jeweils drei Sorten Wein von unterschiedlichen Ruwer-Winzern gereicht, doch der Erzeuger bleibt geheim. Der Restzucker, die Säure und der Alkoholgehalt werden zwar angegeben, doch den Erzeuger sollen die Besucher selbst erraten und auf der Speisekarte notieren. Am Ende lüftet Winzer Peter Geiben, der durch den kulinarischen Abend führt, das Geheimnis. Für die Gäste steht so neben dem Genuss von Kürbis-Currysuppe mit frittiertem Jakobsmuschel, dem gebratenen Forellenfilet an Senfsauce mit tourniertem Wintergemüse oder dem Schweinefilet an Rotweinschalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree auch noch die



Während Philipp Perz, Daniele Basta, Charlotte Beyer und Lothar Rong in der nur zwölf Quadratmeter großen Küche wirbeln, kredenzen Alexandra Willems und Wolfgang Neuerburg (von links) die auserwählten Weine.

TV-Foto: Dietmar Scherf

„Arbeit“ an, den Wein einem bestimmten Ruwer-Weingut zuzuordnen. „Keine leichte Aufgabe“, gesteht Neuerburg und schenkt zur „Panna cotta mit Honig-Aprikosen und Schokomousse“ eine 2007er Riesling Auslese ein. Für viele Gäste, auch wenn sie nicht alle betei-

ligten Weinbaubetriebe „erschmeckt“ haben, steht fest: „Im nächsten Jahr kommen wir gerne wieder“.

◆ Schon für das kommende Wochenende lädt der Ruwer-Riesling e.V. erneut zum Genießen ein. Dann steht im Waldracher Rathaus der Ruwer-Ries-

ling-Weinmarkt auf dem Programm. Am Freitag, 13. November, können von 18 bis 22 Uhr, und am Samstag von 17 bis 22 Uhr, rund 130 erlesene Weinspezialitäten von der Ruwer probiert werden. Eintritt: Neun Euro für Mitglieder und zwölf Euro für Nichtmitglieder. sve/to