

Neues Konzept kommt gut an

„Weinkost“ im Bad Sobernheimer Kaisersaal prima besucht – Gäste und Veranstalter voll des Lobes

Aus „Weinkompositionen“ wird „Weinkost“. Die Namensänderung und damit einhergehend das neue Konzept stehen dieser exquisiten Veranstaltung nicht schlecht.

BAD SOBERNHEIM. „Winzer Top Ten trifft regionale Sternküche“, so war die elfte Bad Sobernheimer „Weinkost“ im Kaisersaal umschrieben. „Genießen Sie den Abend mit allen Sinnen“, forderte VG-Bürgermeister Rolf Kehl die

Gäste auf. Aus den einstigen Weinkompositionen wurde „Weinkost“: Nach zwei Jahren der Stagnation habe man die elfte Veranstaltung belebt, sagte ein erfreuter Michael Engisch, der mit Dr. Dirk Haupt, Konrad Stauf und Klaus Conrad auch Gäste aus dem Wirtschaftsministerium begrüßte.

„Ziel war, mit einem neuen Konzept auch regionale Produkte ins Boot zu nehmen“, erklärte Weinkenner

Udo Bamberger. Erstmals dabei war „SooNahe“ mit ihrer breiten Produktpalette. „Wo es Gutes zu trinken gibt, gehört auch gutes Essen dazu“, betonte Rainer Lauf, Vorsitzender der Regionalinitiative. Mehr als zwei Dutzend Gäste nahmen in der Bibliothek der angrenzenden Philippskirche an einem Sensorikseminar teil.

Ganz wichtig sei im Zuge der EU-Marktordnung, das Regionale herauszuarbeiten, sagte Bamberger. „Die Regi-

onalität an der oberen Nahe muss die Besonderheit sein! Alle Betriebe hier im Kaisersaal sind in den Weinführern bundesweit hervorgehoben. Die Qualität aller 88 renommierter Weine ist überdurchschnittlich gut. Das macht uns so leicht keiner nach.“

Natürliches, ursprüngliches Fruchtaroma servierte Hans Messer vom Odernheimer Bioland-Betrieb Bannmühle mit 15 Säften. Keck und witzig erklärte er augenzwinkernd, dass bei seinen 15 Säften kein Aromarad oder blumige Umschreibungen nötig seien. „Das schmeckt Johannisbeersaft nach reiner Johannisbeere und Kirschsafft nach Kirsche!“

„SooNahe“-Produkte wie heimische Käsespezialitäten, Fruchtbrot oder ein Wildschwein-Burger mit Mango-Chutney servierte mit weiteren weintypischen Schmanckerln das Team um „Bollant's im Park“.

Zum Abschluss spielte Oliver Schneiß beliebte Melodien. Die Winzer machten zur Überraschung aller ein Fass Bier auf. Längst gehöre ein frisch Gezapftes zum Ab-



Jan Bolland (von links), Niklas Maletzke und Sebastian Hofmann servierten regionale Gaumenfreuden.

schluss einer guten Weinprobe. Der Spruch „Bier auf Wein, das lass' sein“ gehöre in die Mottenkiste. Das bestätigten Jürgen Speier aus Bärenbach und Klaus-Georg Köhler aus Merxheim, von

Anfang an im Kaisersaal dabei. Sie fingen mit trockenen Weinen an, genossen Rotweine und „arbeiteten“ sich zu edelsüßen Raritäten vor. Danach freuten sie sich auf ein „kühles Blondes“. Bernd Hey



88 anerkannte Spitzenweine konnten die Gäste im Kaisersaal bei der „Weinkost – Winzer Top Ten trifft regionale Sternküche“ probieren. Die Stimmung war super. ■ Fotos: Bernd Hey