



Zu einem kulinarischen Weinsensorium hatte das VBW Haßfurt eingeladen. Unser Bild zeigt (von links) Rosi Eck, den Vorsitzenden Rudl Eck, die Sommeliers Francesca Gräfin von Beust-Luti aus Obertheres und Mathias Rippstein aus Sand, Petra Lettang vom VBW, die frühere Vorsitzende des VBW, Ingrid Fächer, Erec Jacobson vom Hotel Kolb in Zell und die Zweite Vorsitzende des VBW, Brigitte Pollach. Foto: ul

Ein Erlebnis für den Gaumen

WEINPROBE Auf Einladung des Volksbildungswerkes kosteten 65 Besucher in Haßfurt das Zusammenspiel von feinen Speisen und edlen Tropfen aus Franken und Italien.

VON UNSERER MITARBEITERIN **ULRIKE LANGER**

Haßfurt – Es klingt nicht nur wie Musik, es bedeutet auch einen höchsten Genuss, wenn, wie der Franzose sagt, „sich die Speise und der Wein, den man dazu trinkt, in Harmonie vermählen.“ Zu einer solchen „Hochzeit“ zwischen Speise und Weinen hatte das Volksbildungswerk (VBW) anlässlich seines 60. Jubiläums in die Rathaushalle eingeladen.

Es war ein Weinsensorium mit dem Titel „Franken trifft Italien“. Der kulinarische Workshop wurde von den Sommeliers Francesca Gräfin von Beust-Luti aus Obertheres und Mathias Rippstein aus Sand sowie dem Koch Erec Jacobson vom Hotel Kolb in Zell gestaltet.

Sie boten den 65 Gästen die Möglichkeit, den ihnen kredenzten Wein zusammen mit einem Fünf-Gänge-Menü zu riechen, zu schmecken und zu verstehen und zu erfahren, nach welchen Gesichtspunk-

ten sie künftig den Wein zu ihren Speisen auswählen können. Francesca Gräfin von Beust-Luti, die aus Rom stammt, importiert Weine aus ganz Italien.

Mathias Rippstein hingegen ist Winzer und baut seine Weine selbst aus. „Die Kombination von Wein und Speisen ist immer eine Form der Beziehung“, erzählte Mathias Rippstein. „Wenn die Chemie nicht stimmt, passt das Erlebnis auf der Zunge nicht.“ Es liege aber an jedem selbst auszuprobieren, was er für eine harmonische Kombination halte.

Fränkischer Spargel

„Sie dürfen heute experimentieren, da Sie zu jedem Gericht jeweils einen fränkischen und einen italienischen Wein serviert bekommen und erfahren werden, wie sich der Geschmack des Weins vor und nach dem Essen verändert“, sagte er.

Erec Jacobson kredenzte marinierten fränkischen Spargel mit Himbeeren, eine

gebratene Riesengarnele auf bunten Linsen, Lammravioli, Wildschweinragout mit Backpflaumen, Zimt, Pinienkernen und gebratener Semmelterrinen sowie einen gratinierten Ziegenkäse auf geröstetem Ciabatta-Brot. „Durch die unterschiedlich gewürzten Speisen erhält der Wein auch eine ganz andere Note“, sagte er.

Wie der Rotling, der Silvaner, der Weiße Burgunder und die Kerner Spätlese aus Sand oder die Weiß-, Rosato- und Rotweine aus Sizilien, der Toskana, Apulien und Sardinien mit den einzelnen Gängen des Menüs harmonisierten, konnten die Gäste im Lauf des anregenden Abends dann testen. Sie hatten auch die Gelegenheit, einen Wein selbst nach einer von Francesca Gräfin von Beust-Luti vorgestellten Grafik auszusuchen. Beendet wurde der Workshop mit einem „Geschmacksgewitter“ in seiner schönsten Form: mit der Vermählung zwischen einem Blauschimmelkäse und einer Sander Silvaner Beerenauslese.