

Ein Länderspiel mit Genuss

Weinabend: Kulturverein Lasterbach lud zum Vergleich Deutschland - Österreich ein



Sommelier Peter Gerharz (Gau Algesheim) stellte beim Weinabend in Neunkirchen kenntnisreich die verschiedenen Rebensäfte vor.

Foto: W. Gerz

Von unserem Mitarbeiter Wolfgang Gerz. Seinen 20. Geburtstag feierte der Kulturverein Lasterbach auf ganz besondere Art und Weise: Mit einem kulinarischen Länderspiel nämlich. Im Dorfgemeinschaftshaus in Neunkirchen traten die Weinländer Deutschland und Österreich aber nicht gegeneinander,

sondern miteinander an. Das unterschied die Veranstaltung von einem herkömmlichen Länderspiel. Und zur zwischenzeitlichen Stärkung wurde auch keine Stadionwurst angeboten, sondern kleine Köstlichkeiten aus den beiden Ländern. Im Vordergrund standen aber die Weine, die Sommelier Peter Gerharz (Gau-Algesheim) fachkundig präsentierte. Im Rahmen der Weinprobe waren Gemälde der Künstlerin Gaby Schneider (Oberrod) ausgestellt.

In seiner Einleitung ging Vorsitzender Bernhard Nothdurft kurz auf die Vereinsgeschichte ein. In 20 Jahren hat man, gemäß dem Motto „Kleinkunst mit großen Künstlern“, 100 Veranstaltungen ausgerichtet und dabei 76 hochrangige Künstler in den Hohen Westerwald gelotst. Nothdurft stellte das Team vor, dass in den letzten Jahren für die Organisation der Veranstaltungen verantwortlich zeichnete: Kerstin Doliwa, Klaus Lang, Burkhard Debal, Friedrich Huff und Armin Fiedler. Peter Gerharz ging kurz auf seinen persönlichen Werdegang ein, der im elterlichen Weingut seinen Anfang nahm. Dem Wein ist er, in unterschiedlichen Ausrichtungen, bis heute treu geblieben.

Danach machte der Sommelier die Gäste mit den einzelnen Weingütern bekannt, die er für diesen Abend ausgewählt hatte. Bei der Gesamtanbaufläche hat Deutschland die Nase vorn:

102.000 Hektar hier; 42.000 Hektar in Österreich. Während dort der Veltliner dominiert, steht nördlich der Alpen der Riesling im Vordergrund. Gerharz hob zwei Hauptgeschmacksrichtungen hervor: Ein Wein schmeckt oder er schmeckt nicht. Wem ein Wein nicht auf Anhieb schmeckt, der könne mit Frikadellen (beim Weißwein) und Käse (beim Rotwein) dem Geschmack etwas auf die Sprünge helfen.

Bei Vorstellung der einzelnen Weine ging Gerharz dann aber sachkundig ins Detail. Den vier Weißweinen (Silvaner, Veltliner, Riesling, grüner Veltliner) folgte im Übergang ein Rose (Zweigelt). Dann kamen die Rotweine auf den Tisch (St. Laurent, Frühburgunder, Merlot, Blauer Zweigelt). Er entlockte den Rebensäften spezielle Duft- und markante Geschmacksnoten. Gerharz wusste Internas zu den Winzerfamilien und zu den unterschiedlichen Weinphilosophien zu berichten und er verstand es gekonnt, seine Erläuterungen anschaulich und unterhaltsam zu verpacken. Als begleitende Speisen reichte der Gastgeber Brot, Käse, Wildschweinchips, Frikadellen, Speck, Bergkäse und eine Schokoladenauswahl. Zum Jubiläum also nicht Kabarett oder Konzert, sondern Wein- und Esskultur auf hohem Niveau. So lässt sich ein Geburtstag feiern.