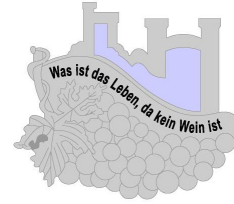


Weinbruderschaft Ortenau e.V.

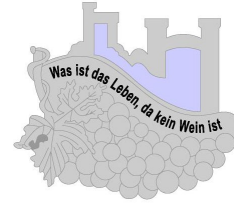


„ Schinken und Wein“ – ein ausgefallenes Genusserlebnis

Die Ortenauer Weinbruderschaft hat mit der Wahl dieses Thema ins Schwarze getroffen! Bei der Programmfestlegung war es die Idee unserer Weinschwester Astrid Hess, ein „Menü Oenologig“ mit Schinkenvariationen zu veranstalten. Sie war es dann auch, die mit unserem Weinbruder Jürgen Mäder von EDEKA Südwestfleisch den richtigen Partner vorgeschlagen und gefunden hat. Jürgen Mäder hat uns ja schon wiederholt begeistert und so war es auch bei unserer jüngsten Veranstaltung im Burgundersaal der Zeller Abtsberg Weinmanufaktur in OG Zell-Weierbach. Die Kompetenz und die Qualitätsphilosophie von Jürgen Mäder schlug sich von der ersten Besprechung bis zum Schluss der Veranstaltung durch. Er nahm dann noch gleich zwei Protagonisten der Branche mit ins Boot: Foodsylist und Buchautor Andreas Miessmer und die „Schinkenikone“ Markus Dirr vom Kaiserstuhl. Vom Hause EDEKA war Herbert Agredetti, Ortenauer Weinkellerei (OWK) mit vor Ort, der mit Kellermeister Christian Idelhauser vom Zeller Abtsberg den Weinpart übernahm.

Was das Trio Mäder/Miessmer/Dirr an dem Abend an Ideen um den Schinken aufwarten ließ, war so einmalig wie auch variantenreich, jeder der Teilnehmer erlebte einen Genussabend mit Seltenheitswert. Es ging schon los bei dem Amuse Gueule, wo Markus Dirr einen 36 Monate alten spanischen Schinken direkt vom Bock herunterschnitt und als Häppchen zu einem Riesling und Rosé Sekt kredenzte und damit einen großen Gourmetabend einleitete. Weiter ging es mit einem Tellergericht von gekochten Schinkenvariationen mit Eigenproduktionen von Südwestfleisch aus Wachholderschinken, Bauernschinken, Rauchschinken und Metzger Hinterschinken. Andreas Miessmer hatte dazu einen lauwarmen Spargel aus neuer Ernte, dazu kleine Kartoffelchen in milder Soße. Begleitet wurde dieser Gang von einem feinerben Müller (OWK) und einem Cuveé aus Müller und Riesling. (Zell) Bei dieser Variante war Milde angesagt und dies traf auch voll zu. Was folgte war ein Alleingang von Markus Dirr mit seinen Schinkenspezialitäten aus dem Kaiserstuhl: Fenchelschinken und Coppa. Zu diesem jetzt etwas kräftigeren Gang war es dann Weißer Burgunder von der OWK und einen Grauen Burgunder von der Gengenbacher Jungwinzeredition, die sehr gut parierten. Es ging fort mit einer weiteren Markus Dirr Spezialität: Ein warmer Knochenschinken am Stück vor Ort aufgeschnitten und begleitend dazu ein äußerst feiner lauwarmer Kartoffelsalat von Andreas Miessmer. Es war schon fast wie der Hauptgang. Die Weine dazu waren mehr von der fruchtbetonteren Ecke- ein Sauvignon blanc (OWK) und eine Klingelberger- Riesling Spätlese 1782 vom Abtsberg. Eine perfekte Einheit. Italienisch war dann der folgende Part mit einem norditalienischen San Daniele und einem Parma aus der südl. angrenzenden Herkunft von der Poebene. Die Teilnehmer waren Augenzeuge wie die beiden Food Spezialisten Miessmer und Dirr

Weinbruderschaft Ortenau e.V.



auf zwei alten Berkel Aufschnittmaschinen diese Großschinken hauchdünn zubereiteten. Die Weine dazu waren ebenfalls mehr „Global“, was die Namensherkunft betrifft: Ein Rose von der OWK und ein Chardonnay der Zeller Abtsberg WG. Zwei recht unterschiedliche Varianten, aber jeder gut zugeordnet. Abschließend war dann unsere Spezialität angesagt. Was wäre ein Schinkenabend ohne einen Schwarzwälder. Er maß sich mit einer Südtiroler Selektion, in beiden Fällen bildete die Herkunft den Unterschied. Die Herstellung ist bekanntlich verwandt, die Region war unverkennbar. Der Schwarzwälder bleibt aus unserer Sicht wohl der Aristokrat von beiden. Regionalität war eben angesagt. Dieses gelungene Finale mit einem roten Zeller Abtsberg und einer nicht edelsüßen Affentaler Spätburgunder Rotwein Beerenauslese setzte dem Ganzen wirklich die Krone auf. Genuss pur. Das war auch der Tenor der Veranstaltung; Eine Genussreise in die Welt der Schinken und eine fachlich wie auch charmant gut moderierte Weinprobe von der ehem. Badischen Weinprinzessin Marie Luise Wolf. Die Wortbeiträge von Jürgen Mäder, aber auch von Andreas Miessmer und Markus Dirr, waren dann auch das Salz in der Suppe an diesem Abend. Es war nicht nur Genuss, sondern auch eine Veranstaltung von hohem Informationswert.

Selten ein Themenabend der Ortenauer Weinbruderschaft, wo so viel Beifall aufkam und im Nachhall so viele Lobesworte. Jürgen Mäder mit seinem Team sei gedankt.

Winfried Königer