

2. Weinabend bei EDEKA Elke Schäfer

Am 22. September hatte Elke Schäfer-Dietrich zu einem gemütlichen Abend mit Weinprobe in ihren EDEKA-Markt eingeladen. Fünfzig Kunden hatten sich angemeldet und alle waren auch gekommen.



Acht Weine der Firma Schluckspecht standen auf der eigens für diesen Abend gefertigten Weinkarte. Präsentiert wurden sie von Weinexperte Michael Kugel, Mitglied im Fachverband unabhängiger Weinreferenten e. V. Zur Stärkung wurde vor der Weinprobe Zwiebelkuchen serviert. Dann der erste Wein: 2009 Johanniter QbA - trocken - Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg - Baden. Dazu wurden Spargelstücke von der EDEKA-Eigenmarke aus dem Glas gereicht. Zu Antipasti der Firma Emil Dittmann wurde ein 2009er Rheingau Riesling Classic QbA - trocken - vom Domdechant Wernerschen Weingut aus dem Rheingau ausgedient. Zwischen den Weinen zur Neutralisierung gab es Weißbrot und Mineralwasser.

Neben der Beschreibung jedes Weines informierte Michael Kugel die Gäste der Weinprobe auch über Herkunft, Rebsorte und Winzer der edlen Tropfen und gab Speisetipps. Es muss nicht immer ein teures Essen im Restaurant sein, bei dem ein 2009 Rheingau Riesling QbA - trocken - vom Weingut Weil gereicht wird. Die Gäste mussten zugeben, dass auch Pangasius-Filet in Curry-Sauce der Firma Larsen aus der Dose vorzüglich zum ausgedienten Wein schmeckt.

Danach folgte ein 2009 Blankenhornsberger Spätburgunder Kabinett - trocken - vom Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg - Baden, dazu Baguette mit „Wild-Pate“ der Firma Lacroix.

Zu Kramers Ahle Worscht aus der Fleischerei mundete der 2007er Chateau Lamthe-Cissac, Cabernet Sauvignon aus Frankreich. Der 2009er Siglo XX Tinto DO Cristo de la Vega - La Mancha aus Spanien passte gut zum Chili con Carne. Zu französischer Salami mit Edelschimmel von Gut und Günstig, Serano-Schinken EDEKA Eigenmarke und Thunfischsalat von Gut und Günstig mundete der 2006 Rosso Molise DOC Riserva Tor del Colle vorzüglich.

Zuletzt noch ein 2009er Moscato d'Asti „I Morelli“ DOCG Dezzani-Piemonte, dazu Dominosteine, Lindt Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, „Gut und Günstig“-Blauschimmelkäse mit Cräckern von TUC sowie „Fol epi“-Scheibenkäse zum Abschluss.

Wenn Sie das nächste Mal in Ihrem EDEKA-Markt sind und einen dieser Weine suchen, achten Sie auf das orangefarbene Regal der Firma Schluckspecht. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich an einen der geschulten Mitarbeiter (Fachberater Deutscher Wein) von Elke Schäfer-Dietrich. mimo



Darum geht es im linken Artikel:

Michael Kugel zelebriert außergewöhnliche Weinproben, wie hier im Neukaufmarkt Schäfer in Fritzlar.

Eine Mischung aus Infotainment, Fachwissen (*als leichte Kost*), Sensorik und alltagstaugliche Tipps für Jedermann/frau.

„Tolle, edle Menüs mit Weine zu kombinieren kann jeder, macht jeder. Hier im Markt habe ich keine Küche und keine Köche und trotzdem ist diese kulinarische Degustation ein großartiges Erlebnis. Wo gibt es denn sonst zum Spitzen-Riesling von Robert Weil (Rheingau) einen Dosenfisch“, oder zum Moscato d'Asti ein Dominosteinchen“?

Die Teilnehmer hatten in jedem Fall einen unglaublichen Spaß. Mit jedem Wein kamen weitere Leckereien aus dem Regal auf den Teller. Kombinationen, an die man im Leben nie gedacht hätte.

„Vielleicht schaffe ich es, dass man eines Tages mit Wein ganz normal und ungezwungen umgeht (so wie mit einem Bier). Ich glaube, dann habe ich viel für die Weinwirtschaft geleistet“.

Aus der Philosophie von Michael Kugel

Erschienen in der Fritzlarer Zeitung, September 2010