

**RÖTZ.** Kaum ein anderes Haus in der Region versteht es so durchdachte Angebote zu komponieren wie das First Class Hotel & Resort 'Die Wutzschleife'. Unter dem Titel „Gourmet & Wein“ stellte die Familie Hauer dies am ersten Adventswochenende ein weiteres Mal eindrucksvoll unter Beweis.



Foto: Barbara Magerl-Huber

Ein „Reise“bericht von Barbara Magerl-Huber

Hinter dem simplen Titel „Gourmet und Wein“ steckte jedoch dicht gestaffelter Ideen- und Facettenreichtum und jede Menge sinnliche Emotion. Gregor Hauer und sein Küchenchef Sebastian Andréé präsentierten mit ihrem Service-Team eines der legendären Amuse Bouche-Menüs. Korrespondierend zu den Kunstwerken aus Gregors Küche entführte der Spitzen-Winzer Thorsten Krieger die feine Runde der Gäste auf eine kleine Weinreise.

### Charaktertypen im Glas

Berichte zum Thema Wein sind wunderbar zu lesen, aber nichts geht gerade beim interessierten „Weinanfänger“ über die Praxis. Vor allem wenn der Exkurs in diese neue Geschmacksdimension zwar elegant, aber alles andere als verkrampft ist und jenseits spitzmündig-mondäner Besserwisser präsentiert wird. Schon Goethe wusste auf die Frage „Was ist am wichtigsten?“ die passende Antwort: „Poesie, Frauen, Wein.“ So wandelte man an diesem Abend der Sinne quasi auf den Spuren des Herrn Geheimrats und genoss die unbeschreibliche Sinnlichkeit des Genusses.



Foto: Barbara Magerl-Huber

Jeder Wein hat seine kleine und große Story und wer könnte von seinen Schätzen mehr erzählen als der Winzer selbst? Mittelmaß bleibt im Supermarktregal, das Weingut von Thorsten Krieger in Rhodt an der Südlichen Weinstraße setzt auf Qualität statt Quantität. Aus den ca. 30 Weinen, die dort produziert werden, hatte er sechs ausgewählte Tropfen im Gepäck. Auf seinen Versuchsflächen im Weingut schaffte er sich auch Raum „zum Austoben“ – es wird

getestet, probiert, manches wieder verworfen. Treffend umschreibt Herr Krieger seinen Anspruch an einen guten Wein: „Es muss was los sein im Glas“.

Beim Event in der Wutzschleife handelte es sich nicht um eine klassische Weinprobe mit kleinen Snacks als Unterlage. Eigenwilligkeiten in der Kombination waren durchaus gewollt, die gesamte Bewältigung der edlen Weine und der Kunstwerke aus der Küche wurde zu einer sportlichen Herausforderung – der sich garantiert jeder gerne stellte. Das Statement des Vollblutwinzer strotzte vor praller Lebensfreude: „Da können Sie auch einmal eine ganze Flasche trinken und Sie merken am nächsten Morgen nichts“.

Gregor Hauer und sein Küchenchef Sebastian Andréé greifen nicht nur nach den Sternen, sondern an diesem Abend auch tief in die Trick- und Kreativkiste. Eine kulinarische Spielwiese ist genau das richtige für das junge Duo und sein Team. Gregors „Emotionale Küche“, so sein Credo, glänzte mit unzähligen kleinen Köstlichkeiten und kulinarischen Höhenflügen, stimmig komponiert und lieber regionale Spitzenqualität statt entbehrlicher Luxusprodukte. Die Bildergalerie zeigt den Auszug aus der Speisekarte.

Die abschließende Notiz der Reporterin lautete deshalb auch: „0:30 Uhr: Espresso, jetzt geht nichts mehr“. Wenn wie an diesem Abend ein Winzer mit Biss und Visionen eine kulinarische Bühne wie in der Wutzschleife erhält bleibt nur, zugegebenermaßen etwas subjektiv, zu sagen: Chapeau, die vermeintlich guten Tropfen der Discounter haben einen weiteren Abnehmer verloren!

### Zur Bildergalerie

