

Mousse & edle Weine

MWR am 24.04.2010 im „dasnaschwerk“ Siegen

Referenten: Markus Podzimek(dasnaschwerk), Weinfreunde im Team

Auch in diesem Jahr hat der Siegerländer Weinkonvent wieder eine Veranstaltung im „dasnaschwerk“ in Siegen in sein Programm aufgenommen.

Dazu inspiriert hatten ihn die zahlreichen begeisterten Besucher bei den vorhergehenden vier Veranstaltungen „Schokolade & Wein“ in 2006 und „Schokolade & Wein“ in 2007 diesmal mit tatkräftiger Unterstützung durch einen der besten Chocolatiers der Welt - Markus Podzimek dasnaschwerk in Siegen. Im Jahre 2008 folgte „Pralinen & Wein“, das erste Mal in Siegen im „dasnaschwerk“, und in diesem Jahr nun wieder ein Highlight auf Vorschlag von Markus Podzimek, nämlich „Mousse und Edle Weine“.



Diesen Vorschlag hat unser bewährtes Feinschmeckerteam - Rolf Heinrich, Elke Herkelmann und Rudolf Schweitzer - gerne angenommen, trotz der immer wieder sehr zeitaufwändigen Vorbereitungen.

Schon bei der ersten und auch den weiteren Veranstaltungen stellte sich immer wieder die Frage: „Passt das denn zusammen?“ So auch wieder bei Mousse & Edle Weine. Aber der Verlauf des Abends belehrte uns wieder eines Besseren.

Nach der Begrüßung der anwesenden Weinfreunde durch den Präsidenten des Siegerländer Weinkonvents - Wolfgang Narjes - übernahm Rudolf Schweitzer den ersten Part und erklärte das zur Begrüßung ausgeschenkte Getränk. Was im Glas perlte war diesmal kein Sekt, sondern ein Perlwein. Bekannter ist dieser Wein unter dem Namen Prosecco, weil aber der Name Prosecco gesetzlich geschützt ist, wird dieses schäumende Getränk in Deutschland Perlwein genannt. Im Sektglas wurde also ein Perlwein vom Weingut Lösscher in Senheim an der Mosel - ein „Mosecco Qualitätswein“ - gereicht, garniert mit einer Praline vom Chocolatier Markus Podzimek, der anschließend ebenfalls die Gäste begrüßte. Beide, der Mosecco und die Praline - übrigens eine neue Kreation des Chocolatiers und nach seinen Worten mit „Knallbrause“ gefüllt, bewirkten im Mund ein „Knistern“ und einen „Knalleffekt“ - und überraschten mit einem völlig neuen wunderbaren Geschmack.



„Schlagen wir nun ein neues Kapitel in der Verkostung von Konditoreierzeugnissen mit Wein auf“ und „setzen wir uns mit einem Geschmackserlebnis auseinander und verkosten wir feine Mousse mit edlen Weinen“, waren die einleitenden Worte von Rudolf Schweitzer.

Dann wurden die ersten drei Mousses gereicht, zu denen Herr Podzimek jeweils vorher Erläuterungen über Herstellung und Beschaffung der Früchte (Orangen aus Florida etc. – übrigens alles frische Früchte teils aus exotischen Ländern importiert).



Im Wechsel stellten Rolf Heinrich und Elke Herkelmann die passenden Weine zu jedem Mousse vor. Es wurden jeweils zwei Weine zu jedem Mousse gereicht, damit konnte jeder den für ihn geschmacklich passenden Wein auswählen.

„Für die Kombination von Wein und Speisen gibt es kein Patentrezept - nur Experimente“ und „die Nase ist der Schlüssel zu einer riesigen Aromenbibliothek - aber sie muss trainiert werden. Lassen Sie uns heute Abend wieder in gewohnt angenehmer Atmosphäre und mit dem Respekt gegenüber dem Geschmack des Anderen, diese wiederum besondere Verkostung erleben und unsere Aromenbibliothek ergänzen“. Mit diesen Worten begann Rolf Heinrich seinen Part.

Himbeer-Mousse

2007 Kinheimer Rosenberg

Riesling Spätlese fruchtsüß

Weingut Jakoby, Kinheim

2008 Haardter Herrenletten

Scheurebe Spätlese fruchtsüß

Weingut Wegmüller, Neustadt-Haardt

Im Glas ein brillant, helles grüngold, die ganz typische Farbe für einen guten Moselriesling. Das Bukett des *Rieslings* ist klar und vornehm. Er duftet typisch und kom-

plex nach Zitronenschale, Pfirsich und Mango. Das Ganze ist unterlegt mit einer jugendlichen, lebhaften Säure. Zusätzlich schmecken wir Aprikose und Birne. Der feine Moselton ist unverkennbar. Beides, Wein und Mousse bilden ein wunderbares Gleichgewicht.



Die *Scheurebe*, ein Feuerwerk an Aromen. In der Nase schwarze Johannisbeere, Mandarine, Mango, Passionsfrucht, Pfirsich und reife Birne. Ein Wechselspiel zwischen Wein und Himbeer-Mousse. Im Mund schmelzen beide Aromen zusammen und erinnern an Aprikose. Am Schluss aber meldet sich die Himbeere wieder ganz deutlich.

Orangen-Mousse

2007 Graacher Himmelreich

Riesling Auslese fruchtsüß

Weingut Kees-Kieren, Graach

2007 Erbedinger **Huxelrebe**

Spätlese fruchtsüß

Weingut Erbedinger & Sohn, Bechthelm

Was spürt unsere Nase auf, was schmecken wir? Wie passen diese Weine zu Mousse? Fragen, die Elke Herkelmann uns lösen konnte.

Nach kurzem Schwenken entströmte dem Glas *Riesling* ein dezenter mineralischer Mosel-Ton. Außerdem Aromen von reifen gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose, Ananas, Mango, Quitte) auch eine leichte bittere Note evtl. rote Grapefruit, was gepaart mit dem Orangen-Mousse begeisterte.



Die *Huxelrebe* Spätlese fruchtsüß leuchtete im Glas goldgelb, in der Nase eine dezente Note von Passionsfrüchten, Birne und Mango. Auf der Zunge Zitrusfrüchte (Orange, Mandarine, Zitrone). Eine fruchtige Restsüße endet in einer eleganten Nachhaltigkeit. Lässt man beide Produkte – Mousse und Wein – verschmelzen, schmeckt man die Harmonie, Fülle und Eleganz.

Maracuja-Mousse

2008 Erdener Treppchen

Riesling Spätlese fruchtsüß

Weingut Meulenhof-Justen, Erden

2007 Piesporter Goldtröpfchen

Riesling Auslese fruchtsüß

Weingut Kurt Hain, Piesport

Erdener Treppchen, Piesporter Goldtröpfchen, Bernkasteler Doctor, Wehlener Sonnenuhr, Brauneberger Juffer usw sind Lagen, die das Herz höher schlagen lässt. Unverwechselbare Mineralik und heiße Schieferböden prägen den Charakter dieser Weine.

Entsprechend dem Jahrgang 2008 zeigt diese *Riesling Spätlese fruchtsüß* in der Nase Aromen von weißem Weinbergpfirsich. Im Geschmack grüne Birne und reife Säure. Ein mundvoll Wein, feinherb, nachhaltig in dem die pikante Säure deutlich nachklingt. Geschmacklich spielen beide Partner – Mousse und Wein – miteinander und zurück bleibt eine angenehme Wärme und große Harmonie.



Bei dem *Riesling Auslese fruchtsüß* vernehmen wir in der Nase den unverwechselbaren mineralischen Moselton, dazu Aromen von Apfel (Cox Orange) und ein Hauch Botrytis. Wir schmecken konzentriert Frucht und reife Säure, cremige Edelsüße prägen die ausdrucksvolle schlanke Auslese. Maracuja und Edelsüße passen

bestens zusammen. Wieder ein herrliches Säurespiel der beiden verschiedenen Produkte. Im Wein ist die Säure eingebunden in die Restsüße, im Mousse wird die Fruchtsäure der Maracuja in den warmen Mantel der Sahne eingebunden und beide Komponenten verschmelzen zur cremigen Masse und es entwickelt sich ein neuer Geschmack von Guave.

Pistazien-Mousse

2007 Rhodter Rosengarten

St. Laurent, edelsüß

Weingut Möwes, Weyer

2007 Erbacher Honigberg

Riesling Auslese edelsüß

Weingut Nikolai, Erbach

Inmitten der Weinberge und zu Füßen des Naturparks „Pfälzer Wald“ reift der *St. Laurent* in einer, nach Aussage des Bayernkönigs Ludwig I, schönsten „Quadratmeile seines Reiches“ und er ließ daher in unmittelbarer Nähe das Schloss Ludwigshöhe als Sommerresidenz errichten.

Der *St. Laurent* präsentiert sich in einem dunklen Kirschrot, gekennzeichnet von Düften nach Karamell und Schwarzkirschen. Im Mund weich und schmeichelnd. Ein ausgezeichnete Partner zum Pistazien-Mousse. Bei der Vereinigung von Mousse und Wein entsteht ein nachhaltiger Marzipan-Geschmack gepaart mit Nuancen von gerösteten Haselnüssen.



Diese *Riesling Auslese edelsüß* präsentiert in der Nase Aromen von reifen gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose, Ananas, Mango), die sich auch auf der Zunge wiederfinden. Der Clou aber ist, Mousse und Wein zusammen ergeben eine außergewöhnliche Geschmacksklasse. Der Marzipan-Mandel-Geschmack – man kann es kaum glauben, multipliziert sich. Der Geschmack des Mousse transferiert sich in den Wein. Eigentlich dürften beide Komponenten nur zusammen verkostet werden. Pistazien-Mousse und diese Riesling-Auslese könnten der brillante Abschluss eines feinen Menüs sein.

Zwiebelkuchen

2008 Rhodter Rosengarten

Silvaner Kabinett trocken

Weingut Möwes, Weyer

Damit der Abend nicht allzu süß wurde, hatte sich das Team etwas einfallen lassen, damit die nächsten und letzten Proben mit neutralisierten Geschmacksnerven und in vollen Zügen genossen werden konnten.

Die Küche des „Nachwerks“ hatte einen besonders feinen Zwiebelkuchen kreiert, zu dem dieser *Silvaner Kabinett trocken* hervorragend passte. Es ist ein ausgezeichneter Vesperwein, der mit seiner Frucht besonders zum Zwiebelkuchen mundete.



Choco-Mousse

67% Kakao-Anteil

2007 Brokat

Spätburgunder QbA

im Eichenholzfass gereift

Winzergenossenschaft Mayschoss

2007 Bechtheimer Heilig Kreuz

Morio-Muskat QbA fruchtsüß

Weingut Erbedinger & Sohn Bechtheim

Wie schon eben zur Pistazie passt auch zu dem Schoco-Mousse ein Rotwein. Aus manchen Rotweinproben kennen wir die Schoko-Aromen. Vor allem in den reiferen Weinen, die im Holzfass ausgebaut wurden. Der eingeschenkte Spätburgunder präsentiert sich in einem kräftigen Rubin mit einem holzgeprägten Bukett von Mandel und Vanille. Der gefällige restsüße Spätburgunder passt gut zum Schoco-Mousse und fördert ein wenig geschmackliche Schärfe, es entstehen Pfeffernoten.

Den 2007er Spätburgunder von der Ahr kann man einen rebellischen Jahrgang nennen. Die Winzer brachten ihre früheste Ernte seit Menschengedenken ein. Die roten Spitzenweine aus dem Jahrgang 2007, im kleinen Holzfass ausgebaut, stehen bei den Top-Betrieben erst jetzt auf der Karte.

Die Alternative in weiß zum Schoco-Mousse ist der Morio-Muskat QbA. Dieser einfache Qualitätswein ist der richtige Partner. Im Duft aromatisch, Muskat, Aprikosen. Im Geschmack feinwürzig und fruchtig. Wein und Mousse unterstützen sich bestens. Geschmacklich erinnert diese Kombination ein wenig an Sachertorte, wobei der Spätburgunder und Schoco-Mousse an Schwarzwälder Kirsch erinnern.



Herr Heinrich ist sich sicher, dass mit der Verkostung der vorzüglichen Mouses und den dazu gestellten Weinen die Aromabibliothek ein gutes Stück aufgefüllt werden konnte.





Damit endete leider wieder viel zu schnell ein wunderschöner Abend im das-naschwerk und Wolfgang Narjes bedankte sich bei allen Teilnehmern - die begeistert waren und „froh, dass sie an dieser Veranstaltung teilgenommen hatten, denn sonst hätten sie wirklich etwas versäumt“. Natürlich galt sein spezieller Dank Markus Podzimek für die ausgezeichneten Mousses sowie seinen Mitarbeitern. Aber auch dem „Feinschmeckerteam“ des Siegerländer Weinkonvents für die Auswahl und Vorstellung der passenden Weine zu den einzelnen Mousses sowie den Einschenkern galt sein besonderer Dank.

Gertrud Liebelt, Mai 2010