

Die Burgunder-Gala 2009 im Palatin

## Eine Weindegustation mit acht erstklassigen regionalen Winzern

(kob). "Jeder Wein, jeder Jahrgang, jede Rebsorte fällt selbst bei gleicher Kellerbehandlung ganz verschieden aus." Das war gleich zu Beginn der diesjährigen Burgundergala in der Weinlandschaft im Palatin-Foyer an den Probierständen zu erfahren.

Für Weinfreunde erscheint es also angezeigt, immer wieder eine Art "Bestandsaufnahme" durchzuführen, und zwar bevor die letzte Flasche eines bestimmten Gewächses auf dem internationalen Markt für einen achtbaren Preis in Sammlerbeständen verschwunden ist. Wohlgermerkt, wir sprechen hier nicht von den industriemäßig konfektionierten Weinen ausländischer Hersteller.

Wer glaubt, Weinsorten und Weinaromen sattem zu kennen, sieht sich bei einer solchen Burgundergala eines Besseren belehrt. Es gab Weine, die bewegten sich mit einer solchen Frische und aromatischen Vielfalt auf der Zunge, dass man mit dem Ergründen aller Details kaum nachkam. Andere wirkten wie eine halbverschlossene ferne Blume, und man rätselte - wo ist einem die Schöne schon einmal begegnet? Hebt man auf den Adel und die Eleganz der präsentierten Weine sowie den ausgesprochen festlichen Rahmen im Minnesängersaal ab, dann ist der Begriff "Gala" nicht zu hoch gegriffen.

Die Regisseure dieser Gala sind die beteiligten Winzer einerseits und die Leitung des Palatin Kulturzentrums und dessen Küchenchef andererseits. Im Rahmen eines Probeessens und einer Regiebesprechung werden die einzelnen Etappen der Veranstaltung geplant. Dessen ungeachtet sind die Veranstalter am Abend selbst - wie alle engagierten Gastgeber - besorgt, dass alles, was sie vermitteln wollen, bei den Gästen gut ankommt. Die wiederum schulden einander eine wache, gesprächsbereite Laune - immerhin sitzt man an festlich dekorierten runden Tischen beieinander. Die Geschmacksorgane (und die Ohren) müssen den langen Abend über sensibel bleiben. Denn es wird einiges geboten. Anders wäre der erhebliche Aufwand verfehlt. Bei der Begrüßung der Gäste



Die Winzer stellen sich vor - die "Regisseure der Gala"

sagte der Geschäftsleiter des Palatin, Klaus Michael Schindlmeier, er sehe viele erwartungsfrohe Gesichter. Auch er konstatiert: "Der Wein der Region ist gut." Man kann sich mit ihm sehen lassen. Die Burgundergala konzentriert sich auf exzellente, aber immer noch erschwingliche Weine, darunter auch Gewinner zahlreicher Medaillen und Prämierungen.

Die Inhaber bzw. Vertreter der Weingüter Burg Ravensburg, Heitlinger, Reichsgraf & Marquis zu Hoensbroech, Holfelder, Hummel, Koch, Adam Müller und des Winzerkellers Wiesloch präsentierten ihre Weine mit der Souveränität der Experten und einem launigen Unterton. Dabei kamen nicht nur wissenswerte Informationen, sondern auch humorvolle Anekdoten zutage. Auch dieses Jahr schuf der Palatin-Küchenchef Erwin Dietz wieder ein 7-Gänge-Menü mit internationalen Köstlichkeiten. Die heimischen Weine waren ausersehen, zu diesem in glücklicher Symbiose stehen. Ein Tausendsassa namens Daniel Lopez aus Spanien stellte den Gästen die Menüfolge mehrsprachig und so spannend vor, dass alle erwartungsvoll auf die im Gänsemarsch anrückenden Dreiergruppen der Damen und Herren vom Service mit den von einer stattlichen Küchenequippe meisterhaft dekorierten

Tellern achteten. Da gab es zum Beispiel einen unvergesslichen Orangen-Ingwerdip, einen Forellenstrudel mit vorzüglichem Mango-Chilisauce, gelierten Ochsenschwanztee (Geheimtipp für engagierte private Nachahmer) sowie zum Nachhaken Jonkabohnenmousse in Schokoladen-Gitterring, ganz abgesehen von den Käsen aus erster Hand. Valerio Zamboni, Gitarre und Gesang, aus Italien begleitete den gesamten Abend musikalisch und überraschte das Publikum mit seinem vielseitigen Repertoire und dem Volumen seiner Stimme. Dieter Degreif servierte zum Schluss eine Paraphrase zu Schillers "Glocke". Wer sich zu dieser Zeit

schon zu sehr mit den angebotenen 14 Weinen oder dem Sekt beschäftigt hatte, war nun überfordert. Denn Schillers "Glocke" war völlig durchsetzt mit "Migranten" aus anderen literarischen Ergüssen. Das trieb den Nonsens auf einen lachmuskelgefährdenden Gipfel.

Zum fröhlichen Ende bei Feingebäck und Kaffee marschierte die stattliche Reihe der auf Gastgeberseite engagierten Damen und Herren auf. Große Anerkennung gilt dem Tischservice-Team im Palatin. Viele der jungen Kräfte befinden sich im ersten Lehrjahr und meistern ihre Aufgabe ausnahmslos bereits natürlich und versiert.



- Teppich- und CV-Bodenbeläge
- Fertigparkett/Laminat
- Gardinen
- Markisen
- Sonnenschutz
- Eigener Montage- und Verlegeservice

Wiesloch · Lempenseite 44  
 ☎ 0 62 22 / 12 92 · Fax 18 63  
 E-Mail: info@gaberdiel.de  
<http://www.gaberdiel.de/>

**Gaberdiel**  
 Raumausstattung