

Fans
reuen

rade vom
thaushof

indet in die-
die Mudau-
of in Mudau
der Oden-
tag beginnt
de mit dem
as erste Fass
i Faust (Mil-
nos ausge-

aus der Re-
nterhaltung
h der Eröff-
elle Mudau
sowie am
ampoldhau-
gramm am
gszeit durch

m Nachmit-
nmerau, den
die Stadtkat-
t, ehe am
sikanten für
sorgen. Ab
großen Lein-
el Deutsch-
Alle Fuß-
Public-vie-

Außerdem
mstag ab 18
eine Betreu-
n musika-
uch kulina-

pprallt
rletzte

urden in der
hriger Mer-
ährige Mit-
der Landes-
und Schlo-

Herausforderung für die Geschmacksnerven

Kulinarische Weinprobe in der Sänglerlaube des Gesangvereins reihte sich nahtlos in die „g'schmackvolle“ Erfolgsserie ein

Mudau. (Im) „Von der Traube in die Tonne“ und dann nach einem langen Reifungsprozeß direkt auf die Menükarte der kulinarischen Weinprobe in die Sänglerlaube des Gesangvereins „Frohsinn 1842“ Mudau. Es kann kaum einen besseren Weg für eine Traube geben. Denn nicht nur das Prädikat „Mudau G'schmackvoll“ steht für ganz besonders genussvolle Abende, sondern auch die Mudauer Sänglerlaube und ihre Betreiber mit Stefan Schäfer an der Spitze haben sich in dieser Richtung schon einen guten Namen gemacht. Und auch diese Weinprobe reihte sich nahtlos in die g'schmackvolle Erfolgsserie ein. Denn selbst die Gourmets in Sachen Wein und dazu passende Leckereien lernten an diesem Abend einiges Neues kennen.

War der trocken ausgebaute Schwarzriesling Rosé der Becksteiner Winzer mit dem süffigen Aroma zusammen mit den frischen süßen Erdbeeren nur einfach ein ganz toller klassischer Auftakt vor der musikalischen Eröffnung mit dem „Badischen Sängerspruch“ durch die „Singenden Garçons“ des Abends und Stefan Schäfer als 1. Vorsitzenden, so war doch der zweite Gang zunächst mit vielen Fragezeichen bestückt.

Zwar erläuterte Claudia Wölpper-Murphy von den Becksteiner Winzern als Fachfrau par excellence den Unterschied zwischen dem Schwarzriesling vom Dittwarer Ölkuchen 2008 und dem Regent der Becksteiner Winzer 2008, die sie als leichte junge und doch hervorragende Weine beschrieb. Sie gab auch einen interessanten Crashkurs über die richtige Weinverkostung, aber zu welchem der beiden Weine nun besser die Salbeiblätter in Prosecco-Teig oder der Feldsalat-Cappuccino mit gerösteter Blutwurst passen, das war der Beginn des „Sich-heran-Tastens“ und eine Herausforderung für die



Die „Dienenden Sänger vom Gesangverein Frohsinn“ umrahmten die kulinarischen Weinprobe in der Sänglerlaube. Foto: L. Merkle

Geschmacksnerven.

Auffällig waren die vielen verschiedenen Schwarzriesling-Sorten im ersten Teil des Abends und deren unglaubliche Geschmacksvielfalt. So ergänzten sich die Kabinett-Stufe vom Becksteiner Kirchberg 2008 und das Eierlikör-Mousse mit Kardamon-Erdbeeren und Zartbitter-Edelschokolade zu einem Gaudemerlebnis. Und der Schwarzriesling Rosé trocken war sowohl zum Bananen-Päckchen als auch zur Polenta-Zitronengras-Suppe mit Chili-Croutons ein Hit.

Der „weiße“ Teil des Abends wurde eröffnet durch zwei frische junge Weine, wobei der Bacchus Kabinett gleichzeitig Süße und Würze erkennen lies und ein Forellen-Mousse ergänzte. Der Silvaner Kabinett trocken vom Gerlachsheimer Herrenberg mit seiner zarten Unaufdringlich-

keit verzauberte dagegen das Pollo Tonnaio im Filoteig.

Bis dahin war die Stimmung in der Sänglerlaube schon auf einem äußerst positiven Level, das Wolfgang Radauscher mit seinem Einblick in eine „ganz normale“ Singstunde dann in kürzester Zeit weiter anhub. Da wurde deutlich, dass alle Wehwehchen, die einen Sänger unter der Woche plagten, mit der bevorstehenden Singprobe ebenso ruck, zuck verschwinden wie der gute Vorsatz „heißt geh ich nach em Singe glei heem“.

Und „glei heem“ konnten und wollten auch die Gäste nicht. Dazu lockten noch zu viele Genüsse. Unter anderem ein Grauer Burgunder Kabinett trocken vom Marbacher Frankenberg 2009 und Röllchen vom Roastbeef, gefüllt mit Spargel. Sowie ein Becksteiner Kirchberg Ries-

ling Kabinett trocken mit Schinken-Crepes-Röllchen, gefüllt mit grünem Spargel. Und schließlich mundete noch eine Kerner Spätzle vom Becksteiner Kirchberg 2009 zu Sherry-Frischkäse im Chicoree-Schiffchen und Ruländer Auslese vom Gerlachsheimer Herrenberg 2006 zu Edelschimmelkäse mit Honig und Käse von der Käserei, musikalisch veredelt durch die „Dienenden Sänger vom Gesangverein Frohsinn 1842 Mudau“ und „Bacchus, edler Fürst des Weines“ und dem Dank von Stefan Schäfer an das hochkarätige Küchenteam mit Hildegard und Freddy Platteck sowie Ulrike Heckler und die Weinmoderatorin Claudia Wölpper-Murphy.

Eine stilvollere Eröffnung der Sänglerlaube 2010 hätten die Verantwortlichen nicht finden können.