

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 19.02.2007

SCHOKOLADE MAL ANDERS aufgetafelt Experimente beim Feinschmecker-Abend

MERSDORF **SCHOKOLADE** und Wein – wer meinte, das harmoniere nicht, wurde am Samstagabend im „Wirtschaftshaus am See“ in Mersdorf eines Besseren belehrt. „Nehmen Sie ein Stückchen von der Edelvollmilch und einen Schluck vom Riesling. Einen Moment haben Sie eine kleine Schlacht im Mund zu laufen, einen Kampf der Giganten.“ Mit solch bildreichen Worten führte Hans-Georg Trummert-Finkenauer vom Weingut Laubers tein die Gäste durch den Abend.

Sechs **SCHOKOLADEN**- und Weinsorten wurden verkostet. Wirtshaus-Chef Hartmut Leutloff hatte mehr als drei Wochen gebraucht, um die richtigen Kombinationen herauszufinden. „Es wird oft angenommen, Wein und **SCHOKOLADE** passen nicht zusammen. Das eine besteht zum großen Teil aus Fett, das andere aus Wasser. Es ist eine Herausforderung, zwei in ihrer Beschaffenheit so gegensätzliche Produkte in Einklang zu bringen“, erklärte er. Dabei gelte, je höher der Kakaoanteil, desto trockener darf der Wein sein. Mehr als 50 Gäste stellten sich der experimentellen Vermählung von zartem Schmelz und Weinaromen. Der Abend war schon seit langem restlos ausverkauft. Vera und Wolf Ahmer aus Königs Wusterhausen hatten sich schon früh angemeldet. „Diese Kombination war eine Super-Idee. Ich bin begeistert, wie gut das passt. Wir werden das auch Zuhause probieren“, so Vera Ahmer. Weniger überrascht, aber genauso begeistert war Jutta Soulls. Die Geschäftsführerin des Achenbach-Krankenhauses hat schon öfter mit Wein und **SCHOKOLADE** experimentiert. Sie betonte, dass es auf die Qualität der Produkte ankomme. Und dass bei der Verkostung im Wirtshaus nur „erste Sahne“ auf den Tisch kam, war für Leutloff Ehrensache. Tafelchen mit einem Kakaoanteil von 35 bis 65 Prozent trafen auf ausgesuchte Weine. Frank Peter Klem vom Confiseur Laderach erzählte dazu interessante Dinge über den Anbau des Kakaos und die Herstellung der süßen Faszination.

Das Wein-**SCHOKOLADE**-Seminar fand im Rahmen der Reihe Feinschmeckerminus statt. Zu Beginn des Abendgab es des halb ein Vier-Gänge-Menü: **SCHOKOLADEN**ravioli, Entenstapfchen mit Zartbitter**SCHOKOLADE**, Ochsenbacken mit **SCHOKOLADEN**-Pfeffersauce und zum Dessert weißen **SCHOKOLADEN**schaum mit gelierten Früchten. Gut gelaunt und „schokolisiert“ waren selbst hartgesottene Traditionalisten am Ende des Abends. hv

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

© Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam • Realisiert mit icomedias EnterpriseCMS