

# Wissenswertes über Rotwein an der Nahe

**KULINARISCH** Ordenskapitel des Weinordens an der Nahe lädt Mitglieder und Gäste zu Wildessen in den Kaisersaal ein

**BAD SOBERNHEIM** (red). Das Ordenskapitel des Weinordens an der Nahe hatte seine Mitglieder und Gäste in den Kaisersaal zu einem Wildessen mit Rotweinprobe eingeladen. Ordensmeister Uwe Closhen konnte nach einem Sekttempfang mit einem 2008er Spätburgunder Weißherbst der Winzergenossenschaft Rheingrafenberg und Canapées der Lohmühle 108 Personen begrüßen. Sein Gruß

galt dem Vorsitzenden der Kreisjägerschaft Bad Kreuznach und Ordensbruder, Rechtsanwalt Klaus Nieding, der nicht nur das Wild geliefert hatte, sondern auch eine zehnköpfige Jagdhornbläsergruppe, bestehend aus Mitgliedern der Bläsergruppe Heilberg Kirm und Kreisgruppe Bad Kreuznach, für diesen Abend gewinnen konnte. Als ersten Wein probierten die Teilnehmer als Gastwein einen

2008er Blaufränkisch aus dem Burgenland, das nächstes Jahr Ziel einer Exkursion des Weinordens ist. Zur Vorspeise, bestehend aus Carpaccio vom Wildspanferkelschwartemagen mit weißem Rettich, mariniert mit Traubenkernöl und Weinesig-Salatbouquet, wurde ein 2008er Saint Laurent vom Weingut Ernst Schmitt in Guldental gereicht.

Ein 2007er Spätburgunder R

vom Weingut Sinß in Windesheim leitete über zu einer von Nieding vorgetragenen besinnlichen Jagdgeschichte. Zum Hauptgang Rehkeule im Kartoffelmantel, Wildschweinkeule mit Waldpilzen und Rotweinsauce und Strudel von herblichem Gemüse wurden von Ordensrat Udo Bamberger und Ordenskanzler Michael Engisch die Weine 2008er Punkt Landung vom Weingut Schaufuß und

2007er Frühburgunder R vom Weingut Heinrich Schmidt in Windesheim ausgesucht und von Bamberger kommentiert. Bamberger referierte über die Rotweinerzeugung an der Nahe. Ein Dessert, bestehend aus gebrannter Crème von Tee und Schokolade mit Schmorapfel, bildete einen guten Abschluss des von Udo Maletzke und seinem Team der Lohmühle servierten Dreigangmenüs.

*AZ Aug. 27g. v. 18.11.2010*