

Trockene Weine und Schokolade im Kontrast

Verkostung in Gottenheim

GOTTENHEIM. Bereits zum zweiten Mal fand in Gottenheim, in der ehemaligen Schmidle-Strauße, eine gemeinsame Verkostung von Schokolade und Tuniberger Weinen statt, ausgerichtet von der Bäckerei Bayer und dem Weingut Hunn. Insgesamt 34 Teilnehmer zählte die Runde. Mit der Organisatorin dieses Abends, Petra Schmidle, sprach unser Mitarbeiter Rainer Hock.

BZ: *Wie entstand die Idee zu diesem Abend für die Sinne?*

Schmidle: Martina Hunn und ich wollten in Gottenheim einen neuen Weg gehen und diese anscheinend so völlig unterschiedlichen Produkte in einer gemeinsamen Veranstaltung einem breiten Publikum anbieten.

BZ: *Was wird Ihren Gästen an so einem Abend angeboten?*

Schmidle: Wir verkosten Gran-Cru-Schokolade, Sekt- und Spätburgunder Rotwein-Trüffel, die von Klaus Zängerle von der Bäckerei Bayer hergestellt werden, zusammen mit erlesenen Gottenheimer Weinen.

BZ: *Wie haben Sie sich auf diese unterschiedlichen Fachgebiete vorbereitet?*

Schmidle: Zur Vorbereitung der Themen habe ich mich in die wissenschaftliche Doktorarbeit von Gerhard Berghof zu diesem Thema eingelezen. Die Karte des heutigen Abends zeigt, dass zu Beginn der Präsentation eine Ariba Forrastero Bitter Schokolade aus Ecuador zu einem feinerben Chardonnay 2006 Gottenheimer Kirchberg serviert wird.

BZ: *Wie kommt es zu dieser Zusammensetzung?*

Schmidle: Da sind viele Abende der gemeinsamen Vorbereitung notwendig. Da ja die Schokolade und der Wein unterschiedliche Aromastoffe freisetzen, hilft



Petra Schmidle im Brennereiraum der Schmidle-Strauße, wo die Verkostungen von Wein und Schokoladestoff finden.

FOTO: RAINER HOCK

nur ein vielfaches Probieren. Interessant ist es, dass wir jedoch immer zu gleichen Ergebnissen bei der Zusammenstellung von Wein und Schokolade gelangen.

BZ: *Welche Personen kommen zu diesen Abenden?*

Schmidle: Wir erreichen ein breites Publikum, welches hauptsächlich auf persönliche Empfehlung kommt. Besonders freuen wir uns, dass unsere Gottenheimer Mitbürger diesem Thema gegenüber so offen sind. Wir haben aber auch Gäste aus Berlin dabei und welche, die schon zum zweiten Mal kommen. Wir schließen dann mit Spätburgunder Rotwein-Trüffeln und einem Spätburgunder Rotwein aus dem Gottenheimer Kirchberg, Jahrgang 2006, der im Barrique gereift ist.

BZ: *Welche Rückmeldungen haben Sie zu der Auswahl der Schokolade und den Weinen?*

Schmidle: Wir fragen bei unseren Besuchern nach jeder Schokoladen- und Weinvorstellung nach, wie sie das Aroma beurteilen und sind immer davon überrascht, welche Kombination nun bei dem Einzelnen sein persönlicher Favorit ist.