

ESSEN · TRINKEN · WOHNEN

Wo kauft Maître Uwe Warnecke seine Weine ein?



Uwe Warnecke ist Maître d'Hotel und Chef Sommelier des Romantik Hotels Deidesheimer Hof im Restaurant »Schwarzer Hahn«, 6705 Deidesheim.

Zu seinen Aufgaben gehört es, mit fachmännischem Gespür und sachverständigem Geschmack, etwiesene, seltene Tropfen als Lohn kleiner Ernten aus deutschen Länden einzukaufen.

Denn zu einem guten Essen gehört nun einmal auch ein guter Tropfen Wein. Doch Wein ist nicht gleich Wein, er muß auch zum entsprechenden Menue passen.

Im »Schwarzen Hahn« im Deidesheimer Hof sorgt Maître Warnecke dafür, daß der Gast optimal beraten und zufriedengestellt wird.

Wo aber kauft der Maître seine Weine ein? Zum Beispiel im Klostergut St. Lausprecht in Neustadt-Duttweiler.

Das Klostergut ist ein Betrieb, der bereits in der 8. Generation von der Familie Bergdolt bewirtschaftet wird.

Schon von außen beeindruckt das Anwesen durch seine Fassade und durch den romantischen Innenhof. 16 ha Rebfläche sind im An-

bau, die zum größten Teil mit Riesling 35%, Weißburgunder 20%, Silvaner 15% und Rotweinsorten 50% bepflanzt sind. Sorgfältigste Pflege der Reben und Ertragsbegrenzung erlauben die Ernte überdurchschnittlicher Qualitäten. Behutsame und gefühlvolle Arbeit im Keller bewirkt, daß alle Weine ihre klare Sortenart und lebendige Frische bewahren. Bis zur Flaschenfüllung lagern die Weine ihren Charakter entsprechend entweder in Edelstahltanks, großen Holzfässern oder in Barriques (kleinen Holzfässern).

Aus diesem Weingut stammt auch der nachfolgend vorgestellte Wein:

Diese hochkarätige und völlig durchgereifte Spätlese vom Silvaner mit ihren hohen Extraktstoffen lagerte kurze Zeit in Barriques. Das Ergebnis ist ein kraftvoller kompakter Wein, der dank seiner frischen Säure nicht zu schwer wirkt. Der nach französischer Tradition erfolgte Ausbau in Barriques verleiht dem Wein die Bezeichnung Spätlese. Daher der Schriftzug auf dem Etikett - Tafelwein.

Der Preis pro Flasche beträgt 14,- DM incl. MwSt.

Berufsquelle: Weingut E. u. G. Bergdolt, 6730 Neustadt-Duttweiler

Oder fragen Sie nach anderen Weinen aus seinem Angebot. Gerne schickt das Weingut auch Prospekte zu und freut sich über Ihren Besuch nach vorheriger Anmeldung.

Zum Essen paßt er vorzüglich zu:

Dem Leibgericht der Pfälzer, dem Saumagen.

In etwa: ein leicht gepökelter Schweinemagen wird gefüllt mit Würstchen, Bauch- und Nackenfleisch sowie leicht vorgekochten Kartoffeln, alles kleingewürfelt. Als Würze reichlich Knoblauch und Majoran zugeben. Im großen Topf anderthalb Stunden kochen lassen.

RHEINPFALZ



für Familie Hahn.

Wunder der große in Vede...

ALTENDORF-KULTURSTIFTUNG FREUDENSTADT

Leitung: Irmeli Altendorf

D-7290 Freudensstadt-Wittlensweiler im Schwarzwald Germany

T.: 07441-7864

In Rahmen der Altendorf-Kulturstiftung Freudensstadt erschienen in Braunschweiger Zeitung*, 22.12.90

LEUTE

Baum 39 00340

Wie fit ein 50-Jähriger heute ist, beweist VW-Funktionär Prof. Dr. Ulrich Seifert. Der Braunschweiger steht kurz vor dem Gewinn des begehrten »World-Jet-Diploms«. Das bedeutet, was die zehn längsten Kilometern der Welt beständig Seifert hat neu geschafft. Das schone Rennen ist für den VW-Cheftechniker am 28. Ja-



Dr. Ulrich Seifert

nuar der Distanzlauf in Linz/Österreich über 80 Kilometer. Mit dabei sind Seiferts Sohn Jan (32) sowie die VW-Kollegen Klaus Frenzenstein, Christian Kärber, Peter Walser und Heinz Winkler. Die von Seifert bereits erfolgreich bestanden Rennen: Västana (Schweden) über 80 km, Maratona in Italien (70 km), Berkebyer Rennen in Norwegen (55 km), Tagada-Gitarrenrennen in der Schweiz (40 km), Finnland-Häls (35 km), USA-Halbesleben (30 km), Transjennische (Frankreich) 30 km, Garmisch in Kanada (25 km) und Kling-Ludwig-Lauf (25 km) in Bayern. Wie Seifert zum Skriptum kam? »Ich wollte nicht immer nur ein Schreibtischler sein. Da habe ich 1979 mit Skilanglauf angefangen.«

Der »Schwarze Hahn« in Deidesheim (Pfalz) hat in Gourmet-Kreisen einen hervorragenden Ruf. Und das nicht erst, seit Bundeskanzler Helmut Kohl dort seine Staatsgäste wie Helmut Genscher oder Margret Thatcher an die Tafel hat und mit der regionalen Spezialität »Saumagen« bewirtet. Nur wenige wissen indes, daß in Deidesheim seit April 1989 ein Braunschweiger die Fäden zieht. Uwe Warnecke ist dort »Maître d'Hotel«. Der gebürtige Braunschweiger ist 29 Jahre alt, stammt aus einer Gaststättener-Familie und arbeitet mittlerweile schon in renommierten Häusern. Im Konstanzer »Steinberger«, im »Kempinski« in Grunwald, im »Schloßhof« in Kronberg, im »Jade« in Aachen und Warnecke hat auch als Restaurant-Manager auf der Queen Elizabeth II. Mag er seinen Beruf? Warnecke: »Meine Frau sagt, ich sei Berufsdarsteller. Das mag stimmen. Ich lebe

meinen Beruf.« Und die vielen präsenten Gäste? Der Braunschweiger: »Man spürt die Bedeutung des Augenblicks, läßt sich oft vom Hauch der Weingeister geführen.«



Dr. Rainer Ziebeck Dr. Joachim Körner

Durch Zufall kam Stadtkommunikationsrat Dr. Rainer Ziebeck dazu, daß er im Rathaus in Hünfeld mit dem gebürtigen Mann »Joachim Körner« verknüpfte. Nach dem Tod von Körner, der im 6. Stock des Neubaus, etwas abgelegenem Büro neben der ehemaligen Oberstadtdirektion Dr. Joachim Körner als »Versteck«, wenn er nicht erreichbar sein wollte.

Motiviert bis in die Haarspitzen lebte jetzt »Mär«, Melina Gröbe-Wiedewitz, aus dem USA zurück. Sie gehörte zu den 50 deutschen Freizeitern und Freizeitern, die die Firma Bodien in einem Fortbildungszentrum in New York und auf dem Bahamas eingeworben hatte. Außer der Vorstellung neuer, umweltfreundlicher Haarspülpro-

dukte, die 1991 hier auf den Markt kommen, wurden den Freizeitern zahlreiche Anregungen für die Typenberatung vermittelt. Trotz des defekten Seminarprogramms lebte der Braunschweiger Freizeitern in New York Zeit für einen verwunschenen Einkehrsaal, »Einkehr« heißt die aufwendigen Dekorationen überall. Hilke Möring, die es bislang in Deutschland noch nicht gibt, entdeckte »Mör« u.a. bei der Nobeladresse »Tiffany« und im Warenhaus »Macy's«.

Und nun zum Schluß noch ein Wort über die Halle. Ich habe zwar versprochen, daß mit Einkehr-Wittem Schluß ist, aber den erkrankten Einkehr-Präsidenten Harald Tenzer mit selbst. Der Einkehr-Präsident schreibt einen Abwehrspieler an: »Sie haben 100-Sportredakteur Jochen Böing erklärt, ich hätte keine Ahnung von Fußball.« Darauf der Spieler trocken: »Allen Quatsch! Ich gebe doch gegenüber der Presse keine Vorlesungs-Gebühren preis.«



Mör Harald Tenzer

Ganz ruhig bleiben – selbst vor Gorbatschow

Wolfgang Altendorf interviewte Uwe Warnecke vom „Schwarzen Hahn“ in Deidesheim

Frage: Herr Warnecke, Sie sind der Restaurantleiter des berühmten Gourmet-Restaurants „Schwarzer Hahn“ in Deidesheim in der Pfalz, das ja durch die Besuche von Gorbatschow und der ehemaligen Premierministerin Thawitscher in die Schlagzeilen kam. Sie erlebten unstrittig weitere Höhepunkte in Ihrem Metier, Begegnungen mit deutschen und ausländischen Staatsmännern, die gastlich von Ihnen betreut wurden. Welche Persönlichkeiten waren das bisher?

Warnecke: Das begann schon während meiner Lehrzeit am Bodensee. Da waren die ersten Begegnungen mit dem schwedischen Königspaar, das oft auf der Insel Mainau beim Grafen Bernadotte zu Besuch weilte. Berthold Söber, damals noch im St. Stefankeller (heute sein eigener Herr im Seebotel Söber in Konstanz), richtete dabei die Festivitäten an. Eine der schönsten Zeiten meines Berufs allerdings erlebte ich im Schlosshotel Kronberg im Taunus. Von dieser Zeit rührt meine positive Einstellung, ja Hochachtung vor Persönlichkeiten, die Ländern und Völkern verstehen. Ich nenne nur einige, die ich in Kronberg kennenlernen durfte: das spanische Königspaar, den Fürsten von Liechtenstein, die Königinen von England und Holland, den König von Dänemark. Auch der Dalai-Lama war mehrere Wochen Gast im Schlosshotel, ebenso der damalige Bundespräsident Walter Scheel, außerdem Rainer Barzel und Walter Lauder Klep. Besonders eindrucksvoll war mir die Persönlichkeit von Joseph Alois, der (unter Adenauer) auf die Erneuerung zum Finanzminister versetzte und statt dessen die Deutsche Bank aufbaute. Schließlich meine Zeit auf dem Ocean-Liner „Queen Elizabeth II“. Hier betreute ich z. B. auf einer Fünftage-Reise den japanischen Ministerpräsidenten Nakasone und den damaligen US-Außenminister Henry Kissinger. Endlich – wie schon erwähnt – in Deidesheim gewährte mir die „Paukenschläge“ solcher Begegnungen: Frau Thatcher, Michail Gorbatschow in Begleitung von Bundeskanzler Kohl und seiner Frau. Das hing natürlich wesentlich auch an Manfred Schwarz, der sein neues Restaurant „Schwarzer Hahn“ im Deidesheimer Hof durch seine exzellente Kunst als Koch binnen kurzer Zeit in die Hilfsliste der besten Restaurants brachte.

spürbar auch dem Service erweist, die Geduld – man nimmt sich Zeit fürs Essen, die exakte Garderobe. Man ist eben hervorragend erzogen. Bei den Politikern vermisst ich diese Tugenden häufiger. Sie haben schließlich sehr viel am Hals, kaum Zeit, sind im Stress, müssen vielleicht zum Flughafen, zu irgendwelchen Terminen. Eine wohlwollende Ausnahme das Treffen Gorbatschow und Kohl in Deidesheim. Beide – und auch ihre Damen – gaben sich locker, gelöst, freundlich, herzlich. Schon der Empfang in Deidesheim, wo man ihnen zujubelte – das alles ließ sich nicht ungehört, im Gegenteil! Es war ein großer Augenblick! Schließlich verdanken wir Gorbatschow die Vereinigung Deutschlands und wahrscheinlich auch den Frieden für sicherlich lange Zeit. Ein Staatsmann von Format!

Frage: Glauben Sie, daß die Prominenz die spezielle Güte eines Menüs oder einer einzelnen Menüposition zu beurteilen vermag? Handelt es sich durchweg oder vereinzelt sogar um kulinarische Kapazitäten?

Warnecke: Selbstverständlich wissen auch Politiker ein gutes, hochangestelltes Essen zu schätzen, ebenso die regionale Küche, wie zum Beispiel Bundeskanzler Kohl das Pfälzer „Nationalgericht“, den Saumagen. Oft allerdings ist das politische Gespräch Anlaß für ein Essen, und da bleibt wenig Zeit, das Menü und die begleitenden Weine recht zu würdigen. Der Koch, die ganze Brigade, müht sich viele Stunden, manchmal Tage mit der Vorbereitung. Bei Tisch jedoch werden wichtige oder unwichtige politische Dinge erörtert – das Essen wird kalt dabei, der Wein warm; da sträuben sich mir die Haare! Bei den Begegnungen in Deidesheim, Kohl-Thawitscher oder Kohl-Gorbatschow, nahm man sich Zeit. Das beeindruckt! Es zeigte zudem, daß man unsere Arbeit schätzte.

Frage: Wie steht es mit den Weinkenntnissen bei diesen Persönlichkeiten nach Ihrer Einschätzung?

Warnecke: Im allgemeinen verstehen die Politiker, die Staatsmänner etwas vom Essen. Und es sind nicht immer Champagner oder teure ausländische Gewächse, die verlangt werden. Kohl beispielsweise liebt den Pfälzer Wein. Das fördert natürlich die Arbeit des heimischen Winzer. Politiker sind

Warnecke: Nach meiner Erfahrung: ja. Da möchte ich nicht einmal differenzieren. Sie können mit Menschen umgehen; sie müssen es ja auch, zumindest in demokratischen Gesellschaften; die Menschen erwarten es von ihnen, ich habe nur die allerbesten Erfahrungen gemacht.

Uwe Warnecke ist 1961 in Braunschweig geboren. Auch seine Eltern waren Gastronomen. Aufgewachsen ist er am Bodensee in Allensbach. Von daher rührt seine Liebe

sternomnie. Er besuchte die Hotelfachschule Heidelberg und schloß als Restaurantmeister mit Auszeichnung ab. Die Kellerlehre absolvierte er im Restaurant „Stefankeller“ in Konstanz, danach war er Commis de rang im Steigenberger Insel-Hotel in Konstanz. Deschkele de rang im Kempinski Grandhotel im „Gourmet-Restaurant“ des Hotels. Von 1981 bis 1984 Chef de rang im „La Truffe“ des Parkhotels in Frankfurt, wurde er schließlich 1984 Chef de rang im Schlosshotel Kronberg im Taunus und 1987 Restaurantleiter im „Gala“ in Aachen. Er fuhr 3 Monate auf der „Queen Elizabeth II.“ der Cunard-Linie als Assistent Restaurant Manager über den Atlantik und in der Karibik. Im April 1989 übernahm Uwe Warnecke die Position des Restaurantleiters im Gourmet-Restaurant „Schwarzer Hahn“ des Romantikhotels Deidesheimer Hof.

Gepflegt die chinesische Gastlichkeit genießen

Restaurant „Ming fat“ in Möhlacker wechselte den Standort



Die Familie Ho – in der Mitte Vater Dichen Ming und Mutter Luoi Huiyong Ho – in ihrem neu eröffneten Restaurant „Ming fat“ in der Lienzinger Straße in Möhlacker.

MÖHLACKER (oo). Gepflegt die chinesi-

Beisch, Gorgonen und Fisch in vielerlei Va-

Lampenfieber? Wie fühlt man sich vor und während dem Service? Spielt man persönlich die Bedeutung des Augenblicks?

Warnecke: Schwierig ist es auf keinen Fall, ist es doch der tägliche Ablauf. Alle Gäste haben das Recht, von mir korrekt und höflich bedient zu werden. Davon gebe ich grundsätzlich nicht ab. Was das Lampenfieber angeht, ich würde lügen, wenn ich es abstrifte. Aber nach dem ersten Kontakt schwindet es. Natürlich zittert bei der Haut, und ich glaube, das kommt daher, daß ich eben mit Herz und Seele dabei bin. Meine Frau behauptet sogar, ich sei ein Berufsfanatiker. Das mag stimmen, ich habe diesen Beruf gewählt, weil ich ihn liebe. Ja, man spürt die Bedeutung des Augenblicks, fühlt sich vom „Hauch der Weltgeschichte getroffen“, das ist ganz sicher.

Frage: Sind es vorwiegend „schwierige“ Gäste in Ihrer Einschätzung? Spürten Sie eine Kontaktaufnahme zum Service, wie es ja heute, insbesondere in der Gourmet-Gastronomie, doch zunehmend beobachtet wird? Wie beurteilen Sie die Tischmanieren im allgemeinen?

Warnecke: Was Tischmanieren angeht, so sind diese bei den Vertretern der königlichen Häuser oder in den großen ausländischen, auch deutschen Adelsfamilien vollständig einwandfrei. Da ist einmal der Stolz, die Achtung, die man sich gegenseitig und

ausdrücken.

Frage: Zeigen sich diese illustren Gäste nach dem Essen erkennbarer als andere? Ist man für herausragenden Service besonders dankbar?

Warnecke: Erkennlich oder nicht erkennlich ... Dankbarkeit zeigt sich darin, wenn die Gäste wiederkommen: Unser Haus ist dann gut besucht, mein Arbeitgeber zufrieden – und ich ebenfalls. Erkennlichkeit – das ist auch Freundlichkeit, Höflichkeit, wenn der Gast die Arbeit, die wir leisten, seine Zufriedenheit beim Abschied zum Ausdruck bringt. Rainer Gorbatschows Überworte mir ein kleines russisches Salzfäß als Dank. Der Augenblick war sehr ergreifend, und der Dolmetscher übersetzte mir ihre Worte: diese symbolische Gabe solle mir Glück bringen, meine Familie beschützen. Es sei dies ein alter russischer Brauch. Und es war ihr ernst damit. Solche Erinnerungen und Präsente sind kaum mit Geld aufzuwiegen. Und ich habe schon eine kleine Sammlung dieser Erinnerungsgüter bei mir zu Hause.

Frage: Das Sicherheitsproblem, wie wird es – speziell beim Service – von den Sicherheitsexperten gelöst?

Warnecke: Das wird durch die jeweiligen Sicherheitsbeamten vorher gelöst. Ich empfinde das allerdings zumeist als übertrieben. Passieren kann überall etwas im täglichen Leben. Oft genug stehen die Sicherheitsbeamten im Weg, gerade beim Service, dazu noch die vielen Protokollchefs – und jeder meint, er habe etwas zu sagen. Aber selbst daran gewöhnt man sich!

Frage: Gab es Zwischenfälle, etwa ein umgeschüttetes Glas oder ähnliches, wie es durchaus beim Service, besonders unter Stress, passieren kann?

Warnecke: Natürlich. Da rutscht schon einmal ein Korken in die Flasche oder bricht beim Ziehen ab. Da schenkt man schon mal vor Aufregung einen Wein ins falsche Glas. Ganz ruhig bleiben, einfach weitermachen! Flexibilität ist da gefragt. Soziale Kompetenz, Menschenkenntnis, Gelassenheit – das zeichnet einen guten Maître d'hôtel aus, und es hilft über derartige Situationen hinweg. Über ungewöhnliche, vielleicht heitere oder lächerliche Momente schweigt der Sängers Höflichkeit – auch Diskretion kennzeichnet den guten Maître.

Frage: Ihre Gesamteinschätzung: Sind hochkarätige Persönlichkeiten angenehme Menschen?

der Wiernheimer Straße anständig war. Seit kurzem ist das Restaurant in Möhlacker umgezogen und befindet sich jetzt in der Lienzinger Straße 74. Der alte Standort war mit der Zeit zu beengt geworden, und als sich die Gelegenheit bot, das Anwesen in der Lienzinger Straße zu erwerben, wo sich schon eine Gaststätte befand, griff die Familie Dichen Ming Ho zu.

Nach eingehender Innenrenovierung präsentiert sich das Restaurant mit seinem rund 90 Sitzplätzen (90 mehr als früher) hell und freundlich. Durch feinstliche Ausstattungsdetails wurde eine angenehme Atmosphäre geschaffen, ohne daß es gekünstelt wirken würde. Drei große Räume und weitere kleine Sitznischen laden zum Verweilen ein.

Das Restaurant ist auch am neuen Standort seiner bewährten Maxime treu geblieben, dem Gast nur beste Qualität vorzusetzen. So wurde auch die bisherige Speisekarte beibehalten, in der jeder Gast ein seinem Geschmack entsprechendes Gericht findet. Der Gast kann wählen zwischen Rindfleisch, Geflügel, Schweine-

ein Hauptgericht ist Entenfleisch mit Gemüse und Austernmoos. Als leckeres Dessert wird gebackene Banane mit Honig gereicht.

Für geschlossene Gesellschaften wie Firmen- oder Familienfeiern können auch individuelle Menüs vereinbart werden, wie es auch alle Speisen auf Wunsch in Warmhaltepackungen zum Mitnehmen gibt. Zur Mittagszeit wird ein preisgünstiges Tagesspeiseangebot, das auch rasch serviert wird. Dem Gast bleibt es überlassen, ob er sein Essen mit Stäbchen zu sich nimmt oder Messer und Gabel benutzt.

Zum Essen werden Weine aus der näheren Umgebung angeboten. Wer etwas typisch Fernöstliches trinken möchte, kann zwischen chinesischem Bier und Rotwein wählen.

Das Lokal wird als typischer Familienbetrieb geführt. Die Eltern und zwei Söhne arbeiten in der Küche, die vier Töchter sind im Service. Das Lokal ist täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr, abends ab 17.30 Uhr und an Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet.



Liebliebter der chinesischen Gastlichkeit in netter Atmosphäre

Küche können Gewürzparaden im Restaurant „Ming fat“ in Möhlacker genießen. Bilder: Kallrus

Gemütlich und zur Kommunikation einladend

HANN. MÜNDE (pu). „Akropolis“-Wirt Costa schuf auf dem Grundstück Unterm Königshof 13 in der 3-Flöße-Stadt Hann. Münden das Café und Bistro „Pavillon am Wittenborn“. Einladend wirkt die in Blau und Gold gekleidete Einrichtung mit ihrem gemütlichen Sitznischen und der zur Kommunikation einladenden Bar.

Der Inhaber arbeitete früher im bekannten „Werkschau“. Seit 3 Jahren führt er die Imbissgaststätte „Akropolis“ in der Burgstraße. Das von ihm vor einem guten Jahr am Fuß der Eiche errichtete Restaurant „Rhodon“ gab er zugunsten seines neuen Pavillons am Wittenborn wieder auf.

Costa und sein Bruder Niro sorgen für die Betreuung der Gäste.

Uwe Warnecke: Lieber Form als Inhalt

Große Flaschen sind clever

Stunden ist
beibet fast
im ganzen
waren im
erdienst in
weniger als
pro Qua-
tember be-

addirektion
1 30 bis 40
gen vollge-
sterführun-
Feuerweh-
rfurter Be-
p. Personen
len plötzli-

keinerlei

ag morgen
beeinträch-
hauptstadt
der Innen-
bere Unfäl-
izei jedoch
tte bereits
nördlichen
rgt: In den
ler bei St.
cher abge-
leitungen

l" hat sich
siger Collie
en Vierbei-
unge Hund
und tauchte
r blieb nur
schte Hun-
e gegen ei-
atte sie für
Collie-Wel-
zunächst,
z der Ent-

scht
rder

Deidesheim. „Große Flaschen sind clever!“ Uwe Warnecke weiß das, schließlich ist er keine Flasche: Die gläsernen Behälter für Rebensäfte aller Art, gemeinhin Weinflasche geheißen, sind seine Sammelleidenschaft. Auf den Inhalt kommt es ihm dabei nur insoweit an, als er ungewöhnlich oder selten zu sein hat – am besten beides. Weil er von Berufs wegen viel mit Wein zu tun hat, kennt er das Geheimnis, daß in großen Flaschen der bacchantische Trunk delikater reift als in kleinen Buddeln.

„In den acht Jahren, in denen ich in der Gastronomie bin, sammle ich Flaschen“, erklärt er dem Besucher seine private Ausstellung. Der 29jährige lebt im pfälzischen Deidesheim, wo nicht nur ausgezeichneter Wein gekeltert, sondern auch ausgezeichnet gekocht wird: Im Gourmetrestaurant Deidesheimer Hof, in dem „der Herr Warnecke“ (wie ihn die Gäste respektvoll nennen) als Restaurantleiter seiner Sammelleidenschaft frönen kann.

„Viele kennen meinen Spleen und bringen mir aus dem Ausland die seltsamsten Flaschen mit. Ich habe zu Hause schon Weine aus allen Ecken der Welt stehen.“ Seine liebsten Stücke umreißt er bündig so: „Die stammen aus Gegenden, wo Reben unbekannt sind.“ Wer sich dort dennoch ans Herbesten macht, findet seine (qualitativ nicht immer überzeugenden) Ergebnisse in Deidesheim bei Uwe Warnecke wieder: „Ich habe schon Weine aus China, aus Japan und – stellen sie sich das mal vor – aus dem Vorderen Orient!“

Die Etiketten sind für deutsche Vierteleschlotzer manchmal sehr bizarr. Da wird asiatischer Wein („Könnte eine verwilderte Ruländerrebe gewesen sein“) als „Drachenaugen“-Trunk ausgewiesen, und die kopierwütigen Japaner machen eine Bordeaux-Flasche nach: Nur der Fudschijama hinter dem Weingut verrät, daß es sich um ein Getränk aus Nippon und nicht um ein Erzeugnis französischer Traditionsweingüter handelt.

Zeitgenossen

„Der Inhalt ist ja oft eine Katastrophe – doch Form und Ästhetik mancher Flaschen kann mich begeistern. Mein schönstes Etikett ist von dem italienischen Künstler Bruno Bruni – ein liegender Frauenakt!“ Womit mal wieder klar wäre, daß Wein, Wein und Gesang mehr als nur ein Sprichwort sind. Darüber hinaus ist das Kunstwerk auf der Flasche limitiert und entsprechend kostbar.

Als Restaurantchef verküfft Uwe Warnecke



LECKER, LECKER: Wein in ausgefallenen Flaschen ist die Freude von Uwe Warnecke aus Deidesheim. Foto: Richtig

„der Herr Warnecke“ die Risiken der Neugier.

Für jeden normalen Trinker ein Traum bis Alptraum sind die Nebukadnezar-Flaschen: Glasgefäße von der Größe eines Kirmestedybärs, die vorzugsweise mit Schaumwein gefüllt sind. Eine Hochzeitsgesellschaft stillt da leicht ihren Aperitif-Durst aus einer einzigen Bouteille. Natürlich besitzt Uwe Warnecke diese Wuchtbrummen in größeren Mengen.

Das Problem, zu Hause solche Staubfänger unterzubringen, schreckt den Sammler nicht: „Meine Frau versteht mich und gönnt mir den Spaß.“ Immerhin sind mehr als 350 Objekte zu betreuen, von denen die ausgefallensten tunlichst nicht umfallen sollten – sonst fallen sie als Sammlerstücke aus.

Daß die Liebe zu den Flaschen sich mit der Kenntnis des Inhalts paart ist klar – doch Uwe Warnecke verschweigt gerne, mit welcher Perfektion dies bei ihm geschieht: Er

an Tische decken kann
orge V."

Phantasiefiguren aus Silber; Perlenketten oder die weihnachtlichen Goldkerzen von „Point à la ligne“ – nichts wirkt deplaziert oder gar kitschig.

Was auf die Tische kommt, kann der Gast nur erahnen: Spätestens bei Petrossian, dem Pariser Spezialisten für Kaviar, Räucherlachs und Foie gras, oder den großen Wein- und Champagnerhäusern, wie Rothschild oder Ruinart, meldet sich der Appetit, der leider nur ein Vorgeschmack sein soll für die „Art de table“ zu Hause – Anregungen, um den Gast für ein paar Stunden vom Alltag weg in eine andere Welt zu verzaubern.



Kristallitisch „Charme“ von Baccarat. Er kostet 55 000 Mark

Für 225 Mark die Weine, die Gorbatschow mit Kohl trank

JK Deidesheim

Nach dem Besuch des sowjetischen Präsidenten Michail Gorbatschow in Deidesheim haben sich der Chef de Cuisine Manfred Schwarz und Sommelier Uwe Warnecke des Romanik-Hotels „Deidesheimer Hof“ etwas Besonderes einfallen lassen: In einer Holzkiste bieten sie die gleichen Weine an, die Gorbatschow anlässlich der Tafel mit Bundeskanzler Helmut Kohl am 10. November 1990 im „Deidesheimer Hof“ getrunken hat, je eine Flasche:

- 1989er Deidesheimer Paradiesgarten, Riesling Kabinett trocken, Weingut Motzenbäcker, Deidesheim;
- 1987er Kallstadter Saumagen Riesling trocken, Weingut Koehler Ruprecht, Kallstadt
- 1989er Forster Ungeheuer, Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Mossbacherhof, Forst.

Auf den Holzdeckel der kleinen Kiste sind die sowjetischen Wappenzeichen Ham-

mer und Sichel eingebrannt. Jeder Kiste liegen ein Foto des sowjetischen Präsidenten an der Tafel im „Deidesheimer Hof“ und die Fotokopie der von Gorbatschow signierten Speisekarte bei.

Die Zahl der Kisten ist auf 205 Stück limitiert. Der Preis pro Kiste beträgt 225 Mark, zu bestellen über den „Deidesheimer Hof“, Am Marktplatz, 6705 Deidesheim/Weinstraße, Tel. 0 63 26-18 11.

Glas aus Thüringen auf der Insel Mainau

ws. Mainau

Am Freitag wird im Weißen Saal des Schlosses Mainau auf der Insel Mainau im Bodensee eine Weihnachtsausstellung eröffnet. Sie zeigt „Glas aus Thüringen“. Die gläsernen, mundgeblasenen Exponate stammen aus dem thüringischen Lauscha, wo bereits vor mehr als 100 Jahren die erste gläserne Weihnachtskugel entstand.

Im Gault Millau '91 auch Restaurants der neuen Länder

MTS/München

Im Rahmen eines Sieben-Gänge-Menus wurde in München die jüngste Ausgabe des „Gault Millau Deutschland 1991“ vorgestellt (Heyne-Verlag, 790 Seiten, 49 DM). Die Restauranttester gaben sich wenig begeistert. Fazit von Chefredakteur Manfred Kohnke: „Viel Variation, keine Weiterentwicklung. Vielen Köchen können wir Schlaf statt Kochmützen aufsetzen.“ 1034 Restaurants wurden getestet, darunter 45 in den fünf neuen Bundesländern. 590 davon wurden mit den begehrten Kochmützen ausgezeichnet. Zum „Koch des Jahres“ mit 19,5 Punkten wurde Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn erkoren. „Aufsteiger des Jahres“ wurde Wolfgang Staudenmaier vom „Da Gianni“ in Mannheim (18 Punkte). Eine Entdeckung ist das „Fioretto“ von Doris Burneileit in Ost-Berlin (17 Punkte). Sie wurde „Restaurateurin des Jahres“.

TELEGRAMME

Schildkröte statt MV
 SAD Neapel - Der italienische Designer für exklusive Leuten, Mario Valentino, wird in Zukunft auf sein Marken „MV“ auf seinen Produkten verzichten. Grund: die vielen Fälschungen seiner Modelle. Die neue Kollektion wird an unauffälliger Stelle von einer kleinen Schildkröte gezeichnet.

Krawatte mit Weintabelle
 hf Urbar - Für Weinfreunde gibt es jetzt eine Seidenkrawatte, die auf der Rückseite mit der offiziellen F. schmecker-Weintabelle der zösischer Rotweine bedruckt ist. Berücksichtigt sind Jahrgänge 1973 bis 1987. bestellen bei: Freizeitmarketing, Am Schützengraben 21, 5417 Urbar. 98 Mark.

Für die Augen

ph München - Estée Lauder bietet jetzt einen neuartigen Konturenstift für die Augen. Er ist wie ein Dreieck geformt. Bei jedem Herumdrehen spitzt sich die Mine automatisch an. In acht verschiedenen Farben, 35 Mark.

Farb-Bände

ph Hamburg - In der Collection Heyne des Münchner Verlages erschienen zwei besonders schöne Bildbände: Mal als 100 Farbfotos illustriert die Entwicklung des „BMW“ vom rasanten Sportwagen zum eleganten Coupé, 198 Mark. „Italiens Villen & Parks“ zeigt die schönsten Stätten aristokratischen Lebens. 500 Farbfotos, 198 Mark.

Ricci per Pumpe

ph München - Ein Klassiker unter den Parfums, „L'Air Temps“ von Nina Ricci, ist die dazu passende Seife zu Weihnachten in einer hübschen Geschenkpackung geboten. Die umweltfreundliche 48ml-Pumpe und Seife kosten 45 Mark.

**Früher blieb er auf seinen Teppichen sitzen.
 Jetzt wirbt er im Amtlichen.**

»Schwarzer
Hahn« jetzt mit
19 VIF-Punkten!

Das aus dem ehemals weisse-
lichen »Paradiesgarten«
hervorgegangene Kellerre-
staurant im Deidesheimer
Hof, Insider wissen es, heißt
»Schwarzer Hahn«, erhielt ja
bereits im Eröffnungsjahr
1989 stolze 18 von 20 Punk-
ten, davon 9 für die Leistun-
gen der Küche. Um zu sehen
(und zu schmecken), wie sich
die Schwarz-Küche gehalten
und entwickelt hat, kehrten
wir zu zweit dort ein, wurden
von Uwe Wernecke und sei-
ner jungen, engagierten Ser-
vice-Truppe »gebührend«
empfangen, gut beraten und
– im Verlauf des Abends –
rundherum verwöhnt. Doch
was wäre das alles, wenn
Chefküchener Manfred
Schwarz und seine einge-
fachste Küchencrew nicht so
großartige Kompositionen
und Kreationen zustande
brächten. Das Feuilleté von
Gänseleber und Périgord-
Trüffel mit kleinem Apfelho-
nigsalat beispielsweise oder
das Navarin vom schotti-

Männer, die mehr als
nur ihr Handwerk ver-
stehen: Manfred
Schwarz und Uwe Wer-
necke.



schen Milchlamm auf Gemü-
se-Risotto in Bohnen-Nage.
Weiter ging es mit einem
kleinen, wohlgefüllten Kalbs-
schwanz auf Leipziger Aller-
lei mit frischen Morellen in
Barolo, einem Schaumstüpp-
chen von jungem Lachs, dem
kroft gebratenen Spanferkel-
rücken in leichtem Bier-Kür-
mel-Jus auf Weißkohl mit
kleinem Semmelknödel
(wahlweise ein pochiertes
Charalaisfilet in Pesto), dem
gebackenen Taleggio auf
lauwarmem Anröschensalat,
dem geistigen Gelee von
rosa Champagner mit frischen
Waldbeeren und dem
Quarksoufflé auf Erdbeeren
und Rhabarberschäum. Alles
war von allererster Güte,
fehlerlos und mit Finesse zu-
bereitet, so daß wir um die
Vergabe des 10. Küchen-
punktes nicht herumkommen.
Gratulation zu soviel Perfek-
tion und kochkünstlerischer
Darbietung!
Der Service-Buß versteht sich
auch als Sammler. Seine
Vorliebe gilt den Pfälzer
Weinen, und was er an Per-
len empfiehlt oder auf
Wunsch »auffahren läßt«, ist
selbst für Kenner außerge-
wöhnlich. □

Die geprüften
Gastronomen

Wie in jedem Jahr, so wur-
den auch diesmal die Absol-
venten der Saarbrücker Ho-
telhochschule in festlichem
Rahmen verabschiedet. Neu
war allerdings, daß die Ver-
anstaltung von den Schüle-
rinnen und Schülern der neu-
en »Höheren Berufsfach-
schule für das Hotel-, Gast-
stätten- und Fremdenver-
kehrsgewerbe« organisiert
und gestaltet wurde. Praxis-
erfahrene Fachlehrer der
Unterstufe halfen tatkräftig
mit, vor allem beim Zuberei-
ten und Anrichten der kuli-
narisches Köstlichkeiten. Die
Zusammenarbeit klappte
vortrefflich, und Absolventen
wie Gäste waren, an deren
Mienen und Applaus deutlich

Der Sieg der
Bärbel Rimmel

Nach Petra Roth (1987) und
Wolfgang Quack (1988) –
1989 reichte es »nur« zu ei-
nem 2. Platz – stellt die Ho-

stellerie Bacher (Naunkir-
chen) dieses Jahr zum drit-
tenmal den Sieger bzw. die
Siegerin beim Bundesent-
scheid des »Commis-Rösti-
seur-Wettbewerbs« der
Chaine-Bruderschaft. Bärbel
Rimmel heißt die strahlende
junge Köchin, die sich mit Fi-

Glückwunsch zum Po-
kal: Bärbel Rimmel und
Margarete Bacher, die
Chefin.

let vom Zander in Zitron
Dill-Sauce, spinatgefüll
Teigtaschen, Kaninchen
le mit Zwiebelconfit und
füllen Kahlrabi sowie g
ster Karamelmousse au
beermark an die Spitze
kochte. Sie setzte sich d
gegen 12 Regionalsieger
durch und kämpft demn
als einzige deutsche Teil-
merin in Lausanne um d
Weltpokal. Sollte sie es
schaffen, stünde diese T
phäre bereits zum dritter
im Hause Bacher – den
beiden »Vorgänger« er-
gen nach dem deutsche
wells auch den Welttitel



erkennbar, mehr als zufri-
den. Vor dem Festmahl ver-
teilte Schulleiter und Ober-
studienleiter Karl-Ludwig
Fritz die Abschluszeugnisse;
Schulrätin Sybille Weber ver-
nannte die Absolventen mit
tels Urkunden des Bildungs-
ministeriums zu »staatlich
geprüften« Gastronomen.

Der Präsident der DEHOGA
Saarland, Gerd Franzen,
ehrte die besten Leistungen
mit einem Diplom. Insgesamt
bestanden 17 Schülerinnen
und Schüler die nicht einfa-
chen Prüfungen und setzten
damit einen soliden Grund-
stein für ihr weiteres Berufs-
leben. □

Das Schülerteam, das
im Saarbrücker Schul-
restaurant die Ab-
schlußfeier gestaltete.

MEDAILLEN FÜR COGNAC-EXPERTEN



Bei der Siegerehrung im «Schwarzen Hahn».
Von links: Manfred Schwarz, Markus Nagy, Uwe Warnecke, Francois Hennessy,
Christof Gamblin und Michael Dohr.

Deidesheim (prov.). Eine weitere Auszeichnung im Sachen gehobener Gastronomie heimste der Deidesheimer Hof von Manfred Schwarz ein.

Bei einem Wettbewerb für Fachkompetenz bei Cognac und Spirituosen wurde das Team des deutschen Spitzenkuchs mit Uwe Warnecke, Christof Gamblin, Michael Dohr und Markus Nagy Landesmeister in Rheinland-Pfalz.

Bundesweit waren 250 Gastronomieteams an dem von der Münchner Chandon Handelsgesellschaft zum drittenmal als »Hennessy-Trophy« ausgeschrieben Cognac-Wettstreit am Start. Getestet wurden sowohl umfangreiche Theoriekenntnisse als auch Zunge und Gaumen der Mannschaften. Den Regionalsiegern gratulierte Francois Hennessy mit Urkunde, Medaillen und einer Kostbarkeit in Cognac.

Wenn Sie das Besondere lieben...

ALF MAIKAMMER

frische Muscheln
in verschiedenen Variationen

Inh. S. Sowik
Maikammer, Weinstr.
Nord 35
Tel. 06321/58171

Öffnungszeiten
tagl. 17-24 Uhr
Sonn- und Feiertage
11.30-14 Uhr
17-24 Uhr
Di Ruhetag



Liebstöckl
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT
»DIE WEINSTUBE« IN DER ALTSTADT

MITTELGASSE 22 - NEUSTADT - TEL. (0 63 21) 3 31 61

Planen Sie jetzt schon Ihre
Weihnachtsfeier
in stilvoller Atmosphäre

»Der Neue Primeur ist da«

ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH VON 17 - 24 UHR,
SA VON 11 - 14 UHR + 17 - 24 UHR - SO RUHETAG

Wirtshaus „Im Fronhof“

SABINE & WOLFGANG UNGER
Küchenmeister
Diplomisch geschulter Koch DGE

Öffnungszeiten:
Täglich 12 - 15 Uhr und 18 - 24 Uhr
Dienstag Ruhetag

Nur Tischreservierung

Kennen Sie unseren
FACTYSERVICE?
Wir richten jede Ihrer
Feiern aus. Nehmen Sie
unsern Service
in Anspruch.

Telefon: (0 63 46) 72 18
Queichstraße 40
6747 Annweiler-Queichhambach



Hotel Ratskeller Restaurant
Geißbockkeller
Deidesheim

Wenn Sie schöne Restaurants mit
Atmosphäre lieben, kommen Sie
bestimmt immer wieder.

26.12. geöffnet

Tischreservierung erforderlich

Es wird abgefragt von der Weinstraße, großzügiger Park und Spielplatz, gut ausgestattete
Küche, Bar, Kasse, etc.

Weinstraße 30-32 - Tel. (0 63 26) 60 45/60 46
Inhaber: Thomas For



St. Martin's Castell

Hotel - Restaurant - Weinstube

Dezember:
Weihnachts-Karte
Wir bitten um frühzeitige
Reservierung

- kein Ruhetag -

St. Martin - Familie Mücke
Maikammerer Str. 2 - Tel. 0 63 23/20 95

**Ludwig Hessler, Patron
im Restaurant Hessler,
Am Bootshafen 4,
6457 Maintal-Dörnigheim,
Tel. 06181/49 29 51.
Küchenchefin: Doris Katharina
Hessler**

Vorspeise und Fischgang:
Variationen von oberhessischer
Tauben auf Salat von
Kapuzinerkresse, Rauke und
Avocado in Haselnußöl
Lasagne von Kohlrabi und
bretonischem Hummer in
Kerbelschaum

Weinempfehlungen:
1988er Forster Ungeheuer Riesling
Spätlese trocken, Weingut
Wegeler-Deinhard, Deidesheim
1988er Niersteiner Hipping
Weißburgunder Spätlese trocken,
Weingut Freiherr Heyl zu
Herrnsheim, Nierstein, oder
1988er Burkheimer Feuerberg
Spätlese Weißburgunder trocken,
Weingut E. und R. Bercher,
Vogtsburg-Burkheim
1988er Kallstadter Steinacker
Grauburgunder Auslese trocken,
Weingut Georg Hemminger IV,
Kallstadt

Hauptgang:
Rehmedaillon im Nußmantel mit
Kirsch-Sauce

Weinempfehlungen:
1988er Dernaier Spätburgunder
Barrique, Weingut Meyer-Näkel,
Dernau (Ahr)
1982er Château de Haute-Serre,
Georges Vigouroux
1987er Chianti Classico Riserva,
San Cosma Podere, Coll' al Lecci

Dessert:
Gratinierter Topfen mit Rhabarber
und Erdbeeren
Weinempfehlung:
1986er Riesling-Sekt,
Hausen-Mabilon

Begründung:
Da wir in unserer Republik inzwischen
Winzer haben, die sich im in-
ternationalen Vergleich nicht zu
verstecken brauchen, möchten wir,
so wie wir es bei unseren Gästen
auch tun, drei deutsche Weißweine
vorschlagen: Die Riesling-Spätlese
ist saft- und kraftvoll, die beiden
Weißburgunder gebaltvoll, aber
trotzdem schlank. Der Grauburgun-
der ist ein Kraftprotz, der voller Fi-

nesse steckt. Alle Weine passen sehr
gut zu Taube und Hummer.

Der Spätburgunder wurde aus se-
lektiertem Lesegut in Auslesequa-
lität gekeltert. Trotz Barrique-Aus-
bau hat er viel Frucht bewahrt, die
Gerbstoffe sind angenehm eingebun-
den. Der Câteau de Haute-Serre
aus Cabors ist ein gut strukturierter
bordeauxähnlicher Wein. Der reife,
samige, klassische Chianti paßt be-
stens zur Kirsch-Sauce und kommt
aus einem großen Jahrgang.



**Manfred Schwarz, Küchenchef im
Restaurant Schwarzer Hahn im
Romantik-Hotel Deidesheimer Hof,
Am Marktplatz, 6705 Deidesheim,
Tel. 063 26/18 11. Sommelier:
Uwe Warnecke**

Vorspeise und Fischgang:
Salat von bunten Spaghettinos mit
Seezungenstreifen, Norveger
Lachs und Atlantikgarnelen in
Pesto-Sauce

Warmgeräucherte Rotbarbe,
gefüllt mit kleinem Ratatouille in
Sauce aus schwarzen Oliven

Weinempfehlung:
1988er Deidesheimer Leinhöhle
Riesling Kabinett, Weingut Sieben,
Deidesheim

1988er Siebeldinger Im
Sonnenschein Weißburgunder
Spätlese, Wein- und Sektgut
Wilhelmshof, Siebeldingen
1988er Kallstadter Steinacker
Silvaner Spätlese, Weingut
Koehler-Ruprecht, Kallstadt

Hauptgang:

Gratinierter Charolaisfilet mit
Markscheiben auf
Kartoffel-Lauch-Rauten in Barolo

Weinempfehlung:

1988er Laumersheimer
Mandelgarten Spätburgunder
Barrique Tafelwein, Weingut
Knipser, Laumersheim
1988er Kirrweiler Mandelberg
Weißburgunder Auslese trocken,
Weingut Bergdolt, Duttweiler
1989er Ellerstadter Kirchenstück
Cabernet Sauvignon, Weingut
Vollmer, Ellerstadt

Dessert:

Mohnbuchteln auf
Amaretto-Sabayon mit
Vanillerahmis

Weinempfehlungen:

1976er Forster Ungeheuer Riesling
Auslese, Weingut Moosbacher,
Forst
Nocture, Wein- und Sektgut
Menger-Krug, Deidesheim

Begründung:

Der 1988er Deidesheimer Leinhöhle
ist ein junger Riesling mit nicht zu
dominanter Säure. Er verträgt sich
gut mit den Spaghettinos und der
nur zart geräucherten Rotbarbe. Der
Siebeldinger Im Sonnenschein ist
kräftiger und extraktreicher. Er er-
gänzt sich mit Pesto-Sauce und wür-
zigem Ratatouille. Die Silvaner Spä-
tlese hat viel Kraft und verbindet sich
somit besonders mit dem lieblichen
Geschmack der Garnele und dem
würzigen Raucharoma der Rot-
barbe.

Zu dem gratinierten Rinderfilet
ist der Spätburgunder mit seinen
Kirschnuancen und dem gut
eingebundenen Holzton ein idealer
Begleiter. Die Weißburgunder Aus-
lese schafft durch ihre Kraft, die
enorme Frucht und gute Säure die
Verbindung zu dem zarten Fleisch in
Barolo-Sauce. Das Weingut Vollmer
hat den ersten deutschen Cabernet
Sauvignon für den Verkauf in Fla-
schen abgefüllt. Der Wein geht mit
seinem zarten Duft nach schwarzen
Johannisbeeren eine hervorragende
Verbindung mit dem Fleisch ein.

Die reife Auslese zum Dessert er-
gänzt den feinen Mandelton des
Amaretto-Sabayon. Nocture ist eine
Riesling-Cuvée der Jahrgänge 67, 76
und 83. Zartes Mousseux und lan-
ger, lieblicher Abgang passen beson-
ders gut zum luftigen Sabayon.

DRESDEN/BONN (AP/dpa) - Die Unfallzahlen in den neuen Bundesländern sind seit der Öffnung der innerdeutschen Grenze stark gestiegen. Diese Entwicklung will die Bundesregierung mit einer beizulegenden Informationskampagne bremsen. Bundesverkehrsminister Friedrich Zimmermann eröffnete am Samstag in Dresden die Aktion „Sicher – gemeinsam auf unseren Straßen“. Unter diesem Motto sollen in Großstädten der ehemaligen DDR die Bürger durch Fernseh- und Hörfunkspots sowie Presseberichte über die seit dem 3. Oktober vereinheitlichten Verkehrsregeln informiert werden.

Die Zunahme der Verkehrsunfälle in den fünf neuen Bundesländern um bis zu 50 Prozent führte Zimmermann auf den schlechten Zustand der Straßen,

die mangelhafte Technik vieler Autos sowie das stark gestiegene Verkehrsaufkommen zurück. Die Menschen seien oft den Umgang mit dem dichteren Verkehr nicht gewohnt. Daher müsse das Straßennetz ausgebaut und verbessert sowie Ortsumgehungen geschaffen werden. Für die Verkehrssicherheit der Fahrzeuge solle die seit Oktober eingeführte technische Überwachung sorgen.

Übergangsregelungen beim Tempolimit seien notwendig. Deshalb werde die allgemeine Geschwindigkeitsbegrenzung auf den Autobahnen von 100 Stundenkilometern bis zum 31. Dezember 1991 und das Tempo 80 auf den Landstraßen bis Ende 1992 beibehalten. Wichtigster Faktor bleibe das verantwortungsbewusste Verhalten der Verkehrsteilnehmer.

FREIBURG (AP) - Die deutsche Filmschauspielerin Nastassja Kinski und ihr Mann Ibrahim Moussa kehren der Schweiz den Rücken und wollen sich nun in Rom niederlassen. Wie ihr Anwalt am Freitag mitteilte, ist die Schauspielerin darüber empört, daß sie schon zum dritten Male für die Verlängerung ihrer Aufenthaltserlaubnis im Dorf Pez-Vers-Noraz im Kanton Freiburg einen Fragebogen zugestellt bekommen habe. Darin sollte sie unter anderem Angaben über ihre Aufenthaltsgeschichte sowie ihre künftigen Projekte machen.



Straßennetz in der Ex-DDR überfordert

Einen der Gründe, warum die Unfallzahlen im Gebiet der ehemaligen DDR stark angestiegen sind, verdeutlicht dieses Bild von der Autobahn Frankfurt-Erfurt-Berlin: Mit etwa acht Millionen zugelassenen Pkw ist das Straßennetz in den fünf neuen Bundesländern schlichtweg überfordert. BILD: ADN

Neue Feinschmecker-Hitliste des Vif-Journals – Hoffnungen der pfälzischen Gastronomie-Szene erfüllt

„Schwarzer Hahn“ in der Gourmet-Spitze

Die hochgesteckten Hoffnungen der pfälzischen Gastronomie-Szene nach dem Wechsel von Manfred Schwarz in die Pfalz wurden schneller Wirklichkeit als erwartet: In der von der Fachwelt ebenso anerkannten wie gefürchteten Vif-Hitliste der besten deutschen Restaurants rückte der berufsbefugte Wahlpfläzler in die Spitze auf. Das Gourmet-Journal korrigierte unter insgesamt 367 Häusern den Deidesheimer „Schwarzen Hahn“ um einen weiteren auf 19 Punkte nach oben.

Wie bedeutungsvoll diese Punktzahl ist, wird dadurch verdeutlicht, daß sie nur an ein Dutzend Betriebe vergeben worden ist. 20 Punkte erreichten bundesweit lediglich vier Top-Köche. Dabei muß sich Schwarz keines-

wegs hinter seinen Kollegen im „Aubergine“ oder „Tantris“ in München, in der „Ente von Lebel“ in Wiesbaden oder an seinem einzigen Arbeitsplatz, den „Schwarzwaldstuben“ in Baiersbrunn, verstecken. Seine Küchenleistung wurde mit zehn Höchstpunkten ebenso hoch bewertet wie der Spitzenreiter. Die „Leichtigkeit der Auffassung und die anspruchsvolle Ausgangsqualität der Produkte“ waren für die Tester ausschlaggebend. Manfred Schwarz ist im Deidesheimer Hahn im „Oberhaus der Köchenkunst“ zu etablieren.

Das Weinbaudidchen Deidesheim heizte mit drei bewerteten Betrieben die höchste Vif-Punktzahl in der Pfalz ein: 16 Punkte

gab es für Utz Ueberschar in der benachbarten „Krone“ und 15 Punkte „staube“ Schwarz mit den ebenfalls von ihm bekochten Weinstuben St. Urban im Deidesheimer Hof ab. Mit seinen 18 Punkten ist das „Le val d'or“ in Guldental bei Bad Kreuznach eine beständige Adresse. Unverändert die Gruppe der 17-Punkte-Häuser in der Südpfalz: die „Krone“ in Mühlheim, der „Rheingrill“ im Mainzer Hilsen sowie die „Houelleterie Bachert“ im saarländischen Neunkirchen.

Mit 16 Zählern hat die „Krone“ in Hayna (Kreis Südliche Weinstraße) ihren Rang gehalten. Kurz der Traum vom Spitzenplatz in der deutschen Gastronomie für das „La Residence“ in

Zweibrücken. Von den Gourmets anerkannt und aus dem Stand heraus mit 16 Punkten bedacht, blieb die Anerkennung durch die Feinschmecker aus der Region aus. Das „La Residence“ konnte sich gegenüber der traditionsreichen „Fasanerie“ (15 Punkte) nicht durchsetzen, schraubte die hohen Ansprüche auf den Bedarf vor Ort zurück und klinkte sich aus dem Kreis der Gourmetlokale aus.

Die haben es in der wirtschaftlich schwachen Region äußerst schwer. Mit dem Wechsel von Dieter Luther vom Familienbetrieb „Krone“ nach Freinsheim („Luthers Restaurant & Hotel“) muß die Gastronomie der Westpfalz einen weiteren Substanzver-

lust hinnehmen. Selbst im benachbarten Saarland, dessen Einwohner sich zugeute halten, vom guten Essen viel zu verstehen, sind die hochgepunkteten Häuser dünn gesät. Dazu gehören in Homburg mit jeweils 15 Punkten „Goldinger's Restaurant“ im City-Park-Hotel sowie „Le Connaissieur“ im Hotel Stadt Homburg, in Saarbrücken der Handelshof, in Saarlouis „Engels Restaurant im Alten Pfarrhaus Beaumarais“ und in St. Ingbert das „Le Jardin“ im Alfa-Hotel.

In die gleiche Gruppe wurden die „Backmühle“ in Speyer, die „Rotisserie Dubs“ in Worms sowie in Mannheim das „Restaurant Wier“ und „Da Gianni“ eingestuft. GÜNTER BONLEY

raume einrichten, insgesamt sollen 50 Waggons der zweiten Klasse für die Fahrradmitnahme umgerüstet werden. Reisende mit Fahrrädern benötigen allerdings eine Platz-Reservierung. Die Bundesbahn reagiert damit nach eigenen Angaben auf den Fahrradboom der vergangenen Jahre. Außerdem suchte das Staatsunternehmen nach Alternativen zur traditionellen Fahrradmitnahme im D-Zug-Gepäckwagen. Diese Zuggattung wird mit der Einrichtung der Interregio-Züge nach und nach verschwinden. Daneben besteht die Möglichkeit, das Rad als Gepäckstück zu versenden oder im Einstiegsbereich von Regionalzügen mitzunehmen.

glaube zunächst an einen Scherz, als Anrufer ihnen von einem Panzer des Typs „Leopard II“ berichteten, der mit eingeschalteter Warnblinkanlage auf einem Parkstreifen stehen sollte. Die überraschten Polizisten fanden im Inneren des Panzers drei schlafende holländische Soldaten. Sie waren nachts um drei mit dem Stahl-Kolb aus ihrer Kaserne in Bergen/Holstei Richtung Hamburg losgebraut. „Sie wollten sich offenbar die Stadt angucken“, so ein Polizeisprecher.

tung „La Prensa de Ibiza“ unter Berufung auf Fahnderkreise. Das Kartell habe Schmitz für die Beschlagnahme großer Mengen Kokain in der Bundesrepublik und die Festnahme mehrerer Verdächtiger im Sommer vergangenen Jahres in der Bundesrepublik Deutschland verantwortlich gemacht und seine „Exekution“ angedroht. Die kolumbianische Drogenmafia sei davon überzeugt gewesen, daß Schmitz der Polizei einen Tip gegeben habe. Neben dem 55-jährigen Kölner wunden dessen Lebensgefährtin Beate Werner (41) sowie deren vier und sechs Jahre alte Töchter stranguliert und die Leichen auf dem Nachbargrundstück einbetoniert.



Früh muß sich krümmen, wer Erfolg haben will

Der Kampf ums Dasein beginnt für viele kleine Japaner, obwohl sie die Metamarkte an der Meikata noch nicht erreichen, in jedem November mit fast tödlichem Ernst: Es geht darum, ob sie das Ausleseverfahren für die Aufnahme in Kindergärten und Grundschulen schaffen, die die besten Aussichten auf einen prestigeträchtigen Universitätsabschluß und damit auf eine Karriere bis ins Top-Management der Industrie, der Finanzwelt und der Politik versprechen. Der Aufmarsch der Eltern mit ihren Kindern zu den Aufnahme-Interviews und -Prüfungen ist sehenswert und für die Fernsehteams und Pressefotografen des Landes immer wieder ein Ereignis. BILD: DPA

Wettstreit mit der kochenden Welt-Elite

Deidesheimer Küchenchef Manfred Schwarz in Paris bei der Präsentation des Gourmetführers Champérand dabei

DEIDESHEIM - Vor acht Tagen bereite er am heimischen Herd für den Krimi-Chef Michael Gorbatschow und Bundeskanzler Helmut Kohl ein Pfälzer Menü, gestern in Paris für 200 Gourmet- und Reisejournalisten aus aller Welt ein ausgesuchtes Fischgericht. Bei der Präsentation des französischen Gourmetführers Champérand im Rahmen der ersten Europäischen Woche dürfte erstmals ein deutscher Küchenmeister mit der kochenden Welt-Elite in den Wettstreit treten: Manfred Schwarz von „Schwarzen Hahn“ in Deidesheim.

Der Herausgeber des Reiseführers, Marc de Champérand, gilt in der Fachwelt als ein Experte, der ein „zuverlässiges Urteil über die

Küche jedes aufgeführten Hauses“ verleiht. Mit Hilfe von 200 Korrespondenten, die zugleich auch die Weinkarte, den Service und das Ambiente - im nächsten Jahr erstmals auch in Deutschland - bewerten. Zu den Maximales des Guide Champérand gehört: „Die gute Küche macht für den Gast nur 50 Prozent der Leistungen eines Hauses aus.“

Mehr als ein Dutzend Küchenmeister traten gestern im Ausstellung-Restaurant „Porte de Versailles“ in Aktion. Darunter die Gourmet-Papste Erno Santon aus Italien und Alain Ducasse, der in Monte Carlo im Fürstentum Monaco beheimatet ist. Jeweils drei Sterne im „Michelin“ und vier Punkte im „Guide

Champérand“ traten ihre absolute Spitzenposition. Die übrigen Mit-Köche aus den Chefetagen können sich im Glanze hoher und höchster Köchenauszeichnungen sonnen. Beispielsweise der Straßburger Antoine Westermann (zwei Michelin-Sterne) und vier Punkte im Champérand, Bruno Loubet aus London oder Michel Belys aus Brüssel.

Manfred Schwarz, der von seinem Patron Arur Hahn begleitet wurde, assistierten in Paris sein Küchenchef Marcus Nigg, bei der Zubereitung eines „Mosaik vom Edelfisch“. Die Filets von Steinbutt und Lachs werden zusammen mit Spinat in einen Nudelteig eingepackt, in der Folie im

Wasserbad gegart und anschließend in dünnen Tranchen aufgeschnitten.

„Wir sind überzeugt, daß unsere Mannschaft in Paris mehr als nur einen Achtungserfolg erringt“, versicherte gestern Uwe Warnecke, Restaurant-Chef im „Schwarzen Hahn“, und merkte selbstbewußt an: „Schließlich ist der hohe Standard unserer Küche unbestritten, der Name Manfred Schwarz und die Pfalz mittlerweile ein Begriff in Gourmetkreisen.“

Sicher sind sich die Deidesheimer auch darin, daß „im ersten Deutschland-Teil des hochangesehenen und zu den aufgabenstärksten Gourmetführern gehörenden

„Guide Champérand“ der „Schwarze Hahn“ seinen Platz haben wird. Sie sind auch überzeugt, daß die Kostproben aus pfälzischen Weiskellern bei der ersten Europäischen Woche der Gastronomie einen guten Eindruck hinterlassen: Eine trockene Riesling-Auflage aus den Kellern von Reichart von Buhl und ein Spätburgunder vom Weingut Siegrist in Leinsweiler. Daß die pfälzischen Winzer mit ihrem Sekt durchaus neben den französischen Champagner-Spitzen bestehen können, will Arur Hahn mit verschiedenen Erzeugnissen aus dem Deidesheimer Seggut Mangen-Krug unter Beweis stellen. GÜNTER BONLEY



Uwe Warnecke im Deidesheimer Hof: Mit dem Digestif-Wagen auf Platz zwei gerollt

Ein Wettbewerb war ausgeschrieben worden. Initiiert hatte ihn die Spirituosenvertriebs- und Import-Firma Euromarken. Um Digestifs ging es und darum, wie sie am besten an den Gast zu bringen seien.

Uwe Warnecke, seit März vergangenen Jahres Maître d'Hotel im Deidesheimer Hof und im dazugehörigen „Schwarzen Hahn“, der Mann, der genau diese Aufgabe wahrnimmt, machte mit – und belegte Platz 2. Er erbrachte damit einen weiteren Beweis für das hohe Niveau in den Romantik Hotels und Restaurants. In allen gastgewerblichen Wettbewerben, an denen ihre Mitarbeiter teil-

nehmen, pflegen sie auf den vordersten Plätzen zu landen.

Uwe Warnecke hat seine Spitzen-Platzierung ganz offensichtlich seiner Abneigung gegen Karten zu verdanken. Auf die Frage, wie denn der Digestif am besten zu „verkaufen“ sei, empfahl er keine Digestif-Karten, sondern den Rundgang mit dem Digestif-Wagen. Er hält diese Art des Angebotes für persönlicher. Sie ist besser in der Lage, die Qualifikation des Service zu verdeutlichen – und der Gast wird von A bis Z wirklich bedient.

Gäbe man ihm, dem Gast, einfach eine Karte, dann müsste er bereits Fachmann sein, um nur eine adäquate Vorauswahl treffen zu können, meint Warnecke. So aber könne festgestellt werden, in welcher Stimmung er sich befindet; es können unterschiedlichste Aspekte in die Empfehlung des Service und die Entscheidung des Gastes einfließen, so daß am Schluß dieses Vorganges ein wirklich zufriedener Gast steht.

Die Jury ließ sich – wie vor ihr schon unzählige Gäste – von Uwe Warnecke überzeugen. Wie gesagt: Platz 2

Trauer im Hotel Spielberg

Frida Stemmler-Fuchs ist tot. Sie war jahrzehntelang die Seele des heutigen Romantik Hotels „Spielweg“ im Münstertal. Sie war es, die aus einer Dorfwirtschaft einen bekannten Schwarzwaldgasthof mit vielfach ausgezeichneten Klischee machte.

Mit 23 Jahren kam sie, gelernte Hotel-Köchin, als Ehefrau des seinerzeitigen Spielweginhabers, des Wirters Karl Fuchs auf den „Spielweg“. Das war 1932. Nach siebenjähriger Ehe verstarb ihr Mann und Frida Fuchs hatte die Alleinverantwortung für ihre zwei Kinder, für zwei Kinder ihres Mannes aus erster Ehe und für den „Spielweg“. Sie heiratete 1940 den Lehrer Max Stemmler, widmete sich intensiv ihrem doppelten Lebenswerk: der Familie und dem „Spielweg“.

Frida Stemmler-Fuchs stand bei ihrem Tod im Januar 1990 kurz vor der Vollendung des 81. Lebensjahres und kurz vor dem Fest der goldenen Hochzeit. Der „Spielweg“ ging vor 10 Jahren in die Obhut ihres ältesten Sohnes Hansjörg über, und inzwischen sind hier bereits die vierte und die fünfte „Fuchs-Generation“ aktiv.



Werner Ketterer (l.) vom Romantik Hotel „Adler Post“ und der Kurdirektor von Titisee-Neustadt, Hermann Janßen (r.), „rahmen“ die Geehrten ein (v. l.): Eduard Mürb, Renate Saes, Gino di Pietro, Didier Vogel, Ilse Klob (die seit zehn Jahren in der Tanzbar Rübezahl beschäftigt ist). Zweite von rechts ist Rosemarie Ketterer.

Adler Post Jubilare geehrt

Immerhin 45 Dienstjahre galt es im Dezember letzten Jahres im Romantik Hotel „Adler Post“ der Familie Ketterer zu feiern. Allerdings verteilten sich diese Jahre auf drei Mitarbeiter: Restaurantfachmann Gino di Pietro ist seit 20 Jahren in Titisee-Neustadt bei Ketterers beschäftigt, Magazin- und Kellerverwalterin Renate Saes seit 15 Jahren und Restaurantfachmann Didier Vogel seit zehn Jahren.

Auch wenn es keine echten runden Jubiläen waren, war Werner Ketterer der Meinung, daß eine Ehrung angebracht sei. Denn innerhalb des Gastronomie- und Hotelgewerbes sind solche Jubiläen eher die Ausnahme als die Regel.

Zur Ehrung erschienen waren auch der Dehoga-Kreisvorsitzende Walter Mürb und Hermann Janßen, der Kurdirektor von Titisee-Neustadt.

Den Geehrten wurden Urkunden ausgehändigt und im Rahmen der Betriebsweihnachtsfeier für ihre langjährige Mitarbeit gedankt.

Véritable

Große Namen, großer Andrang

Als überaus gelungene Veranstaltung erwies sich die Weinmesse Véritable, die am 7. Juli im Wein- & Sekthaus Aloisshof, St. Martin/Pfalz, über die Bühne ging. Organisator Uwe Warnecke zählte bei der inzwischen vierten Ausgabe der Véritable „über 530 Fachbesucher“, die sich von 12 bis 18 Uhr an den Ständen von rund 70 Anbietern drängten. Der Ex-Sommelier des Deidesheimer Hofes hatte im Vorfeld wieder seine langjährigen Kontakte genutzt, um ein beachtliches Ausstellerfeld aus international renommierten Topbetrieben und bemerkenswerten Newcomern zusammenzutrommeln. Für zusätzliche Zugkraft sorgte am Vortag der Messe ein Vortrag der italienischen Winzer-Legende Angelo Gaja im Saalbau in Neustadt/Weinstraße.

Zum Konzept der Véritable gehört, dass die Aussteller an Tischen jeweils bis zu 6 Weine aus ihren Kollektionen präsentieren. Die Messe richtet sich ausschließlich an Gastronomen, Hoteliers und Fachhändler. Die schützen nicht nur, dass sie in angenehmer Atmosphäre und ansprechendem Ambiente binnen kurzer Zeit jede Menge Spitzengewächse aus aller Welt probieren können, sondern auch, dass die Winzer persönlich vor Ort sind. Denn das ermöglicht ihnen Gespräche und Informationen aus erster Hand. Die Tatsache, dass die angemeldeten Besucher keinen Eintritt zahlen müssen und sich mit Fingerfood, Süßigkeiten und einem abschließenden Essen (diesmal Fleisch von Otto Gourmet) stärken können, trägt ebenfalls zum Erfolg der Veranstaltung bei.

Und obwohl sich – wie das auch bei anderen Fachmessen der Fall ist – ein paar interessierte Privatleute unter Publikum geschummelt hatten, war der Anteil der

Entpuppte sich wieder als Besucher-magnet: die Véritable im Aloisshof.



Fachbesucher tatsächlich sehr hoch. „Ich habe hier in wenigen Stunden mehr Kunden getroffen als an einem Tag auf der ProWein“, staunte Gerhard Brenneis aus dem Ontrade-Vertriebsteam von Casa Vinicola Zonin. Diesmal war er nur als Besucher vor Ort, er liebäugelt aber mit einer Teilnahme von Zonin bei der nächsten Ausgabe der Véritable. „Selbst aus Berlin und Bremen waren Fachhändler angereist“, lobte Heinz Josef Klaeren, Geschäftsführer des Importhauses Segnitz, das gleich mit mehreren seiner Lieferanten als Aussteller Flagge zeigte. Klaeren kündigte an, im nächsten Jahr auf jeden Fall wieder dabei sein zu wollen. Der Termin steht schon: 6. Juli 2015.

Gerade die große Besucherresonanz empfinden allerdings etliche Teilnehmer inzwischen als problematisch. Bei sommerlichen Temperaturen und dem Gedränge an den Tischen der Aussteller sei zeitweise ein konzentriertes Probieren kaum möglich gewesen, zumal es zu wenig Spucknapfe gegeben habe, wurde moniert. Aber dieses Manko dürfte sich leicht beheben lassen.

Essenz

Laurent-Perrier verliert Verkaufsdirektor und kauft zu. Wie das französische Fachmedium „Vitisphère“ berichtet, hat Jordi Vinyals seinen Posten als Verkaufsdirektor von Laurent-Perrier „aus persönlichen Gründen“ aufgegeben und scheidet im August aus dem Unternehmen aus. Derzeit sucht die Firmenleitung nach einem geeigneten Nachfolger. Gleichzeitig hat das Champagnerhaus sich mit der Übernahme des Handelshauses François Daumale verstärkt und kann nun auf Trauben von rund 50 ha Rebfläche in der Montagne de Reims und im Département Aube zugreifen.

In eigener Sache: SEPA

Die Fachverlag Dr. Fraund GmbH weist darauf hin, dass ab dem 1. August 2014 der Zahlungsverkehr mit dem Verlag nach SEPA erfolgt (Abkürzung für Single Euro Payments Area, deutsch einheitlicher Euro-Zahlungsverkehrsraum).

WEIN-MARKT 8/2014



Wingartner Stromberg-Zabergau eG
Wingartner Stromberg-Zabergau eG
31326 Brackenheim · Nappenger Straße 6a
Tel. 071 55 / 9855-0
www.wg-stromberg-zabergau.de

Ob auf der Terrasse oder als Begleiter von Rauhochs, Mehlspeisen und leichten Gerichten, dieser Rose aus Spätburgunder Trauben überzeugt Kenner jeden Alters. Die einen lieben seine leichte, anregende Art, die anderen schätzen seinen spritzigen Charakter und das fruchtige, nuancenreiche Bukett. Kurz: An dem Rose kommt in dieser Saison keiner vorbei.

1
in
ana,
für
ine

Seite VI

Bus-Reisen:
Mit Komfort
und Luxus in
die Zukunft
fahren

Seite III

Schach mit
Großmeister
Pachmann,
Rätsel und
Denkspiele

Seite IV

Service: Gut
versichert
gegen
Krankheit
im Ausland?

Seite IV

Gourmettip:
Restaurant
Schwarzer
Hahn in
Deidesheim

Seite VI



Mit dem Rad auf der Traumstraße der Welt von Kanada nach Mexiko



NACHRICHTEN

Hawaii-Charter geplatzt

„Weil das Passagieraufkommen bei den Veranstaltern eine direkte Verbindung nicht rechtfertigt“, wird es den von LTU geplanten wöchentlichen Charterflug von Düsseldorf nach Honolulu auf Hawaii vorerst nicht geben. Das Deutsche Reisebüro und Meier's Weltreisen versichern aber, daß sie bereits gebuchten Passagiere entweder mit anderen Fluggesellschaften befördern werden oder ihr Arrangement kostenlos stornieren können.

Preiswert nach N. Y.

Wer im November oder Dezember nach New York will, sollte das „Zwei für eins“-Angebot eines Schweizer Reiseveranstalters prüfen. Das Unternehmen (Albtour Suisse, Tareburg 2, CH-3074 Muri, Tel. 0041 51 525912) transportiert