

## Statt Prosecco lieber Winzersekt servieren

Weininstitut will heimische Gewächse in Restaurants fördern – Kölner Gastronomen „vorbildlich“ International erntet Wein aus deutschen Landen mittlerweile beachtliche Anerkennung – in heimischen Lokalen aber gelten der unvermeidliche Prosecco und fette Gewächse aus Übersee immer noch häufig als trendy.

Das will das Deutsche Wein- Institut (DWI) mit einem Wein-Preis für Gastronomen ändern. „Wir sind in die Metropolen außerhalb unserer Anbauggebiete gegangen“, erläuterte DWI-Geschäftsführerin Monika Reule in Köln bei der Preisverleihung im Wettbewerb „WeißRotGold“ (für weiße und rote Weine höchster Qualität). Außer in Köln waren in Hamburg, Berlin und München Gastronomen aufgerufen, deutsche Weine „kreativ in Szene zu setzen“ – mit Aktionen außerhalb der üblichen Bewirtungen.

Einen schmuck geradlinigen Mini-Obelisk überreichte Reule zwei Kölner Betrieben für ihre gleichermaßen gelungenen Präsentationen. An Andreas Esser und Iris Gießauf hatten in ihrem „Essers Gasthaus“ in Ehrenfeld im Oktober ein Herbstmenü zu deutschen Gewächsen ausgetüftelt. Schwarzrielsingsekt aus Württemberg konnten die Gäste kennen lernen, zu Zander auf Linsen Riesling von der Mosel. Zu Sauerbraten gab’s Spätburgunder von der Ahr, zu sächsischen Quarkkeulchen einen Traminer aus Meißen – jeweils fundiert kommentiert von Iris Gießauf. Für lockere Stimmung und Kontakte von Tisch zu Tisch sorgten Quizfragen, Musik und Mundartvorträge.

„Wein spricht deutsch“, hieß nicht nur das Motto der Aktion – das gilt auch für die ständige Weinkarte des Lokals, denn außer Gewächsen von Ahr bis Baden kommen bei Essers nur noch Weine aus Österreich auf den Tisch. „Sie passen am besten zum Essen“, ist Andreas Esser überzeugt, „und es ist ja auch sinnvoll, lange Transportwege zu sparen.“

**Die zweite Trophäe ging an Christina Fischer, Patronin von „FISCHERS Weingenuss und Tafelfreuden“, die mit einer „Wein-Lese-Zeit“ demonstrierte, dass Lesestoff vom Rebstock und aus der Druckerpresse für vergnügliche Stunden gut sind.**

**Im Foyer und im Gewölbekeller genossen Gäste kleine Speisen und ausgesuchte Weine, perfekt dargeboten von der Sommelière, Buchautorin und Seminarleiterin, die sich früh vehement für deutsches Rebengut stark gemacht hat.**

**Fachautor Stuart Pigott ließ mit Lesungen aus seinem Buch „Wein weit weg“ zu Riesling von vor der Haustür die große weite Welt lebendig werden. „Henkerstropfen“ schenkte Krimibuchschreiber Carsten Henn dazu ein. Gehaltvolle Weine halfen den Zuhörern, trotzdem nicht das Gruseln zu lernen...(gst)**