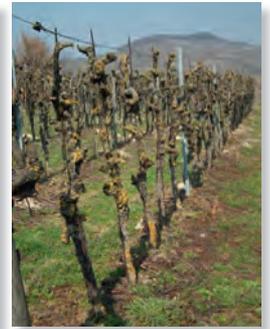


Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg am 24. März 2012 war ein Erlebnis.



➔ Zur Begrüßung bei einem Glas Crémant hatten sich 28 Personen im Hof des Weinguts Bercher-Schmidt in Vogtsburg am Kaiserstuhl eingefunden. Vertreten waren neben den Brüdern der einladenden Chuchi Freiburg Vertreter der Chuchi Gaggenau, Offenburg, der Nordschweiz und dem Elsaß.

Bei herrlichen Frühlingstemperaturen informierte uns Franz Schmidt in einem etwa 2-stündigen Spaziergang durch die Reben über die Landschaft, Geschichte, die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen sowie den Anbau und die Pflege der Reben auf den unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten am Kaiserstuhl.



Unterwegs erwartete uns eine Stärkung des Weinguts Bercher-Schmidt -Frischkäseballchen, Hackfleischballchen, Geflügelspießchen – zu der uns ein trockener Muskateller kredenzt wurde. Als die Exkursionsteilnehmer gegen 15 h wieder beim Weingut eintrafen, wartete dort folgendes, von den Brüdern Alexis Schmelzer GMdC, Alexander Theegarten GMdC und Hans Kreim CdC, CC Freiburg, vorberei-

tetes Menü mit Weinprobe: Blutwurst-Tiramisu mit einer Salatblattgarnitur * Schwartenmagen mit einer Vinaigrette und grünem Spargel * Schmoräpfel mit Leberwurst gefüllt und karamellisierten Walnüssen * Geschmorte Schweinsbäckle auf Polenta mit Karottengemüse und Zuckerkerbse * Apfeltarte mit Vanilleeis

Die Kochmannschaft hatte die leckeren „Schweinereien“ auf einem Bauernhof im Schwarzwald in der Nähe von St. Peter besorgt. Passend zur Jahreszeit wurden die einzelnen Gerichte mit Pflücksalat, grünem Spargel und Möhren veredelt. Die dazu gereichten Weine von Franz Schmidt passen ausgezeichnet. Viel zu schnell ging der Tag vorbei, als gegen 19:30 die Schweizer Kochbrüder aufbrachen. Aber es wird im Juni einen Gegenbesuch der Chuchi Freiburg in Basel stattfinden. Wir freuen uns schon heute auf das Wiedersehen und gemeinsame Kochen mit unseren Schweizer Kochbrüdern.



Kochkurs der Chuchi Schwäbisch Hall im Elsass

➔ Eigentlich begann unsere Exkursion ins Elsass bereits im April vergangenen Jahres.

Wir haben damals unseren seit mehreren Jahren verschobenen gemeinsamen Ausflug endlich in die Tat umgesetzt und sind ins Elsass gefahren. Im Internet fanden wir ein kleines privates Hotel in der Nähe von Colmar, das unseren Vorstellungen entsprach.

Nicht nur das Ambiente des kleinen Hotels war großartig, wir fanden auch noch eine ideenreiche Menüauswahl vor, die uns aufhorchen und genießen ließ. Am letzten Abend wurde dann im Ge-

spräch mit dem Küchenchef und Inhaber die Idee eines Dessert-Kochkurses geboren.

Dies wurde nun im Februar 2012 in die Tat umgesetzt und wir durften an einem verlängerten Wochenende am Samstagnachmittag

seine Kreationen erleben und aktiv mitarbeiten. Diese Kenntnisse wollen wir nun im Laufe des Jahres in unsere Kochabende einfließen lassen.

Unser Programm war nicht nur kulinarisch sondern auch kulturhistorisch mit dem Besuch des Lindenmuseums in Colmar und technisch orientiert mit dem Besuch des Schlumpf-Automuseums in Mulhouse angereichert. Mit einer genussvollen Wein- und Crémant - Probe in einem Weingut in siebter Winzergeneration und Rundgang durch die kleine Stadt mit anschließendem Vesper auf einer Weinbergmauer in wärmenden Sonnenstrahlen wurde der Ausflug abgerundet. Unserem Clubleben hat es sehr gut getan!

Eckart Haggeloch GMdC, CL



Das Dessert: Le Craquant au Chocolat mit Krokant-Segel.



Der Küchenchef mit den Mitgliedern der Chuchi Schwäbisch Hall

„Weinflirt“ der Chuchi Freiburg



Im vergangenen Jahr 2012 hatten wir uns bereits im März beim Weingut Bercher-Schmidt am Kaiserstuhl zu unserem ersten „Weinflirt“ eingefunden, und das bei fast sommerlichen Temperaturen. Dieses Jahr wollten wir unser „Wetterglück“ nicht noch einmal riskieren und hatten den Termin für den 29. Juni zum Weingut Faber in Freiburg St. Georgen vereinbart.

Welch ein Irrtum! Fast pünktlich zur vereinbarten Mittagszeit trafen unsere Gäste ein, die auch in diesem Jahr zahlreich aus der Schweiz, von der „Cheleschwinger-Chuchi“ Basel-Binningen mit ihrem Chuchi Leiter und Landeskanzler Wolfgang Stiefel vertreten waren. Ebenso waren unsere Nachbar-Chuchis Gaggenau, Offenburg und Titisee-Neustadt samt Chuchileitern Helmuth Balsler und Markus Feser erschienen. Gleichzeitig setzte ein wunderbar kräftiger und anhaltender Landregen ein. Da fiel uns sofort unser alter Werbeslogan ein, der unseren badischen Wein doch als „von der Sonne verwöhnt“ rühmte. Nun ja, es konnte nur besser werden, und das wurde es auch!

Zur Begrüßung kredenzte uns Martin Faber, Chef des Weinguts Faber, einen Crémant, der allen Anwesenden so wohl mundete, dass das Wetter sogleich keine Rolle mehr spielte, und uns alle im Gegenteil erheiterte. Ein übriges tat das reichlich verabreichte Amuse, bestehend aus einem warmen mit Garnelen gebackenen Fleischkäse, was angesichts des Wetters wohl tat. Die Stimmung stieg bei allen Anwesenden von „Fläschle zu Fläschle“. Eigentlich überlegte man insgeheim schon, ob überhaupt ein Spaziergang durch die Reben vonnöten wäre. Davon allerdings wollte Martin Faber auf keinen Fall etwas wissen, zumal er prophezeite, dass „auf Regen auch meist Sonnenschein folgt“. Als dann gegen 15:30 tatsächlich der

letzte Schauer über Freiburg hinweggezogen war, führte uns der Winzer durch die Reben am Schönberg entlang. Während unseres gut zweistündigen Spaziergangs informierte er über die einzelnen Rebsorten, über Bodenverhältnisse, Rückschnitt, Ernte, Ausbau, aber auch über seine von ihm verfolgte Philosophie des Weinbaus. Auch beim Ausbau seiner Weine blieb keine Frage unbeantwortet. Für den leiblichen Genuss war hoch oben über Freiburg mittels eines Secco (einem leichten frischen Perlwein) schon gesorgt. Nach unserer Rückkehr hatten wir dann Gelegenheit, die Weine des Winzers ausgiebig mit einem von uns vorbereiteten Menü zu verkosten.

Menu mit Weinprobe:

Jambon Persillé

*

Entenbrust mit Fenchelpüree und Kirschoße

*

Bärlauchrisotto mit geräuchertem Lachs

*

Gegrillte Lammkeule mit Ratatouille, Taboulé

*

Geeister Nougat mit Beeren

Zu jedem der Gänge gab es zwei verschiedene Weine. Alle Weine passten hervorragend zu den einzelnen Gängen. Wie immer bei einer „Vergleichsprobe“ das aha Erlebnis, der Schluck vor dem Essen und der Schluck zum Essen. So konnte es sein, dass der zunächst favorisierte Wein als Essensbegleiter nur „zweite“ Wahl war, aber als Solist brillierte.

Ein wenn auch gewagtes, aber doch sehr gelungenes Experiment war der halbtrockene Dornfelder zur Entenbrust mit Kirschoße. Da der Dornfelder gekühlt war, blieb seine Süße sehr dezent im Hintergrund und harmonisierte hervorragend mit der Kirschoße. Zum Abschluss noch ein ganz besonderes Highlight, ein Gutedel Eiswein 2012er Fassprobe.

Wie immer verging die Zeit wie im Fluge, als gegen 23:00 Uhr die Kochbrüder und Schwägerinnen aufbrachen, um die Rückfahrt anzutreten.

Wir freuen uns auf kommendes Jahr und darauf, mit lieben Gästen wieder einen Winzer unserer Region besuchen zu dürfen.



„Weinflirt“ der Chuchi Freiburg am 22 März 2014

➤ Nun schon im dritten Jahr lud die Chuchi Freiburg Kochbrüder und natürlich Schwägerinnen aus der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee und anderer benachbarter Chuchis aus Baden und der Schweiz zum „Weinflirt“ ein.

Dieses Jahr trafen wir uns beim Weingut Vorgrimmler in Freiburg-Munzingen am Tuniberg, quasi dem „kleinen Bruder“ des in der Nachbarschaft gelegenen viel bekannteren Kaiserstuhls.

Das Weingut Vorgrimmler wird seit 25 Jahren biologisch bewirtschaftet und ist seit 2006 nach den strengen Demeter-richtlinien zertifiziert. Neben dem Weinbau widmet sich Klaus Vorgrimmler mit seiner Familie intensiv auch dem Spargelanbau.

Hatte Petrus uns noch während der Tage vor unserem „Weinflirt“ beständig mit T-Shirtwetter und herrlichem Sonnenschein verwöhnt, wurden wir von ihm pünktlich zu unserer Veranstaltung mit Regen und kühlen Temperaturen bedacht. Das aber tat der guten Stimmung aller keinen Abbruch.

Zur Begrüßung unserer Gäste hatte Landeskanzler Horst-Dieter Ruhland, Chuchi Überlingen, reichlich köstlichen, geräucherten Bodenseesaibling mitgebracht, der unseren angereisten Schwägerinnen und Brüdern aus Titisee-Neustadt, unserer Patenchuchi, der Romäuschuchi Villingen, der Swanochuchi Schwenningen, der Simplicissimus Chuchi Offenburg und unseren Brüdern von der Chelchwingerchuchi Basel-Binningen mit ihrem Regionalpräsidenten Wolfgang Stiefel zusammen mit einem 2011er Sekt „Pinot Blanc de Noir“ ganz hervorragend mundete.

Trotz bescheidenen Wetters machten wir uns zu einer kleinen Führung durch Kräutergarten, Spargelfelder und Reben auf. Klaus Vorgrimmler schilderte sehr detailliert und voller Enthusiasmus die Vorteile des biologischen Weinbaus. Zum Abschluss unseres nassen Rundganges gab es noch einen kleinen Abstecher in den Weinkeller, in dem der aktuelle Jahrgang des Rotweins in Barriquefässern schlummert und reift.

Bei der anschließenden Verkostung der Weine zu einem kleinen Menü, lautete unser diesjähriges Motto: Wein trifft Huhn, Weine vom Weingut Vorgrimmler und hierzu Hühner vom ebenfalls in Freiburg-Munzingen ansässigen Hühnermäster



Bio Hühnermäster Julius Mager mit einem Hahn der seltenen Rasse „Sundheimer Huhn“



„Dürr & Mager“, ebenfalls in Bio-Qualität. Wer seinen Hühnermastbetrieb „Dürr & Mager“ benennt, braucht sicherlich Mut. Bei den Eheleuten Jasmin Dürr und Julius Mager dürfte die Namensgebung für ihren Betrieb jedoch keine allzu schwierige Entscheidung gewesen sein. Julius Mager besuchte uns in Begleitung eines stattlichen „Gockels“ der sehr seltenen Rasse „Sundheimer Huhn“. Die „Sundheimer“ wachsen nur sehr langsam und benötigen ca. 80 Tage bis zu ihrer Schlachtung. Nun, für unser Menü hatten wir es bei normalem Federvieh der Erzeuger belassen, das aber immerhin auch ca. 30 Tage länger als herkömmlich gezüchtete Artverwandte auf unserer Erde weilen kann, bevor es in den „Hühnerhimmel“ gelangt. Und so sah dann das Menü mit Weinbegleitung aus:

**Rauchhuhn, kleines Sushi mit Chutney und Sojasauce
Weißburgunder 2011**

**Pflücksalat und Geflügeleber
Rosé 2011**

**Galantine von der Poularde mit
Linsengemüse und Polentataler
Spätburgunder 2010**

**Coq au Vin „très classique“
Spätburgunder 2009 Reserve**

**Friandises et Petits Gateaux
Chardonnay doux 2011**

Alle Weine stammten aus der Einzeltage „Munzinger Kapellenberg“. Ein sehr gelungenes Menü mit den hervorragenden Produkten von Dürr & Mager. Alles vom Huhn wurde verarbeitet. Gerade ein Klassiker wie die Galantine, die aus einem ganzen Huhn, welches zuvor komplett entbeint wird und anschließend gefüllt und gerollt, um es dann auf den Punkt im Wasserbad zu pochieren, zeigte auf, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, ein Huhn zuzubereiten.

Wie immer verging die Zeit wie im Fluge, als gegen 22:00 die Kochbrüder und Schwägerinnen aufbrachen, um die Rückfahrt anzutreten. Wir alle freuen uns darauf, uns im kommenden Jahr wieder zu einem „Weinflirt“ zu treffen.

Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg beim Weingut Salwey



➔ Auch in diesem Jahr lud die Chuchi Freiburg Schwägerinnen und Kochbrüder aus den Ordensprovinzen Schwarzwald-Bodensee, Baden, der Schweiz und – in diesem Jahr erstmals auch – dem Elsass zum „Weinflirt“ ein.

Mit insgesamt 40 Schwägerinnen und Kochbrüdern trafen wir uns am Samstag, 9.5.2015, bei herrlich fröhlichem Wetter im Weingut Salwey in Oberrotweil am Kaiserstuhl. Das Weingut wird bereits seit Mitte des 18. Jahrhunderts betrieben und gehört seit dem Jahr 1926 dem Verband deutscher Prädikatswinzer (VdP) an. Das heutige Weingut wurde 1950 von Benno Salwey übernommen und wird nun in dritter Generation von Konrad Salwey geführt. Dessen Vater, Wolf-Dietrich Salwey, hatte neue Überlegungen und Ansätze, was den Weinbau und die Kellerwirtschaft betraf, entwickelt. Mit einer Jahresproduktion von etwa 300.000 Flaschen gehört das Weingut schon aus diesem Grund zu den „Schwergewichten“ der Weinproduzenten am Kaiserstuhl und der Region Baden. Die Weine genießen seit langem wegen ihrer außergewöhnlich guten Qualität einen ganz hervorragenden Ruf. Der Schwerpunkt der Produktion liegt bei den Burgundersorten und hier ganz speziell dem Grauburgunder. Alle Weine werden trocken ausgebaut. Die sogenannte „Reserve“ und das „Große Gewächs“ (GG) werden im großen Holzfass ausgebaut und der Spätburgunder im kleinen Barrique. Die wichtigsten Lagen befinden sich rund um die Gemeinde Oberrotweil am Kaiserstuhl, ein paar wenige Weingärten befinden sich aber auch in der Gemeinde Glottertal am Rande des Schwarzwalds.

Zur Begrüßung gab es als Aperitif einen Muskateller Gutswein aus dem Glottertal. Dieser Wein stellte für uns eine wunderbare Alternative zum sonst üblichen Sekt oder Crémant dar. Dazu wurde von uns selbstgemachte Blut- und Leberwurst, Salami und Holzofenbrot gereicht. So gestärkt führte uns Philipp Hettich, Verkaufsleiter und Sommelier,

in die Weinberge zu einem kleinen Aussichtspunkt mit Blick auf die Toplagen des Kaiserstuhls, wie den Oberrotweiler Eichberg und den Oberrotweiler Henkenberg. Diese kleine Wanderung war bei dem fantastischen Wetter für alle eine große Freude.

Herr Hettich erläuterte uns die Besonderheiten der Lagen und des Terroirs. Wir verkosteten hier die klassischen weißen Burgunder und zwei Grauburgunder, einen „Gutswein“, so wird beim Weingut die Basisqualität bezeichnet und einen „RS“ (Reserve), so heißt bei Salweys die gehobene Qualität, sowie einen Weißburgunder „Großes Gewächs“ (GG), so wird die Spitzenqualität genannt. Danach ging es in den Weinkeller des Weinguts, wo wir Gelegenheit hatten, verschiedene Qualitätsstufen von Spätburgundern zu verkosten. Philipp Hettich führte uns äußerst fach- und sachkundig durch die Verkostung und wurde nicht müde, all unsere Fragen zu beantworten. Wir degustierten, diskutierten und genossen diese interessante Kellertour.

Der zweite Teil unseres Weinflirts fand dann im Gasthaus „Sonne in Schelingen“ statt. Nach dem Erwerb des Restaurants „Steinbuck“ in Bischoffingen (Tipp: hier gibt es die wohl schönsten Sonnenuntergänge über dem Rheintal und den Vogesen) durch den Juniorchef, steht die voll ausgestattete Profiküche in der „Sonne“ zur externen Nutzung an bestimmten Tagen offen. Unsere Kochbrüder Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim und Karl-Heinz Stöhr erwarteten uns mit folgendem Menü:

Terrine de Campagne mit Salatgarnitur
2013 Grauburgunder Gutswein Kabinett

*

Fjordforelle auf Spargelrisotto – 2013 Grauburgunder RS

*

Brasato mit Möhrchen und breiten Nudeln – 2012 Spätburgunder RS

*

Ofenschlupfer mit Rhabarber und Vanillesauce
2007 von Hövel Kanzemer Hörecker, Saar – Riesling Auslese

Die Weine, die wir im Vorfeld mit Herrn Hettich abgestimmt hatten, begleiteten das Menü ganz hervorragend. Angefangen vom Grauburgunder zur Terrine über die Reserve zum Risotto mit der Fjordforelle. Zum klassischen Brasato von der Rinderhochrippe in Spätburgunder Rotwein gab es dann auch einen Spätburgunder RS. Obwohl der Spätburgunder es manchmal schwer hat, gegen einen Braten das entsprechende Gegengewicht zu bieten, konnte dieser ohne Probleme dagegenhalten. Da das Weingut Salwey keine Süßweine herstellt, wichen wir hier auf eine Riesling Auslese von einem befreundeten Weingut von der Saar aus. Diese Auslese ergänzte den Ofenschlupfer aufs Vortrefflichste. Während und nach dem Essen ging es in allen alemannischen Mundarten, badisch, elsässisch und schwyzerdütsch hoch her. Und so wurde noch lang über die Besonderheiten der Burgunderweine und deren Ausbau gefachsimpelt.

Für alle war der Weinflirt ein Genuss und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr.

Alexander Theegarten, Alexis Schmelzer



Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg beim Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim, Markgräflerland.

➔ Wer in diesem Jahr zum „Flirten“ nach Müllheim ins Markgräflerland kam, durfte keine Scheu vor etwas reiferem Alter haben, geht doch die Geschichte des Weingutes von Hermann Dörflinger bis auf das Jahr 1411 zurück.

Im äußersten Südwesten unserer Republik liegt das Markgräflerland. Häufig – und doch etwas vollmundig – auch als die „Toskana Deutschlands“ bezeichnet, bietet diese zum Anbaugebiet Baden gehörende Weinregion eine Vielzahl höchst beachtlicher und überregional sehr bekannter Weingüter. Das Weingut von Hermann Dörflinger gehört gewiss hierzu. Hermann Dörflinger war einer der ersten Winzer, der in Baden, und sicherlich auch darüber hinaus, ganz konsequent durchgegangene Weine produzierte. Seine Weinberge umfassen 20 Hektar Rebfläche in den Lagen Pfaffenstück, Regenhaag und Sonnhalde (Müllheim) sowie Römerberg (Badenweiler). Zu 70% produziert das Weingut Weißweine mit den Weißweinsorten Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gutedel, Silvaner, Nobling und Müller-Thurgau. Zu 30% werden Rotweine produziert und zwar ausschließlich Spätburgunder.

Mit dem von Hermann Dörflinger besonders gepflegten Gutedel, dem bodenständigen Alltagswein im Markgräflerland, beflügelt er sogar das Kulturleben der Kleinstadt Müllheim: ein Fass mit 225 Liter Wein ist alljährlich für den Träger des „Gutedelpreises“ reserviert. Ausgezeichnet wird hiermit eine Person des öffentlichen Lebens, die mit Eigensinn und Initiative für ihre Sache einsteht. Träger des Preises waren so u. a. Jean-Claude Juncker, Karl Kardinal Lehmann, der Gastrosoph Wolfram Siebeck oder der „Urtyp“ eines Markgräflers (und gewiss auf diese Weise mit dem Winzer nahe verwandt), der Fußballtrainer Christian Streich.

Nun, von all dem überzeugen konnten sich auf Einladung der Chuchi Freiburg am 9. April 2016 beim Weingut Dörflinger 35 Schwägerinnen und Kochbrüder aus den Ordensprovinzen Schwarzwald-Bodensee und Baden sowie dem benachbarten Kanton Basel und dem Elsass.

Zur Begrüßung labten wir uns an einem Weißburgunder Sekt extra Brut, dazu gönnten wir uns wunderbar duftendes Bauernbrot und brachten mit hausgemachten Gänserillettes, Rillettes von der Makrele und passend zur Jahreszeit einer Bärlauchcrème den Gaumen in Schwung.

Trotz frischer Temperaturen war die Stimmung gut und nach dieser ersten Stärkung ging es zu einer kleinen Besichtigung in den Weinkeller. Hermann Dörflinger erzählte uns einiges über die Geschichte des Weingutes und erklärte die verschiedenen Bilder auf den teilweise sehr alten Holzfässern. Der Winzer ließ es sich nicht nehmen, uns eine Fassprobe des aktuellen 2015er Spätburgunders kosten zu lassen. Wie nicht anders zu erwar-



ten nach diesem herrlichen Sommer, ein sehr vielversprechender Wein. Nach der Kellerbesichtigung ging es in die Weinberge. Eine kleine Wanderung, bei der uns nun ein Mitarbeiter des Winzers, Hans-Werner Oettlin begleitete, brachte uns zu einer beschaulichen Hütte in der Lage Reggenhag, wo wir Rast machten und Gutedel, Silvaner und Weißburgunder verkosteten. Hans-Werner Oettlin erwies sich hierbei nicht nur als äußerst sachkundiger Weinexperte und Kenner der Region. Nein, er begeisterte uns auch durch mit Inbrunst und Euphorie vorgetragene Zitate von u.a. Goethe, Schiller, Hölderlin und bescherte uns so eine kurzweilige und einmalige „Weinprobe mit klassischer Literatur“.

Der zweite Teil unseres Weinflirts fand dann im Gasthof „Ehebach“ in Müllheim-Britzigen statt. Das Anwesen gehört Dirk Brunner, einem jungen Metzger, der uns mit vorzüglichen Zutaten für unser folgendes Menü versorgt hatte, welches von unseren Kochbrüdern Jonas Hees, Hans Kreim und Alexis Schmelzer vorbereitet worden war:

Fischterrine mit Gurkengel an Salatbouquet

*

*Gefüllte Artischocken alla Siciliana,
Ragout von Datteltomaten, Crostino mit Pesto
von grünen Oliven*

*

*Gefüllter Lammrollbraten mit weißen und grünen
Bohnen, Tomaten und Ofenkartoffeln*

*

*Pastiera Napoletana – Weincreme mit Minzgelee –
Bonnet piemontese*

Zu jedem der Gänge stellte uns Hermann Dörflinger zwei verschiedene Weine vor – so konnten wir direkt die Unterschiede der einzelnen Weine zu den korrespondierenden Speisen erleben. Wir stellten fest, dass nicht nur der trockene Riesling, nein, auch der Weißburgunder Kabinett zur Fischterrine ganz hervorragend harmonierte. Zum Hauptgang kredenzte uns der Winzer einen Spätburgunder aus dem Barrique und als Gegenpol einen Grauburgunder ebenfalls aus dem Barrique.

Ausgiebig wurde diskutiert, nicht nur über Kulinarisches, viel gelacht wurde und auch ordentlich Weinflaschen wurden hierbei auch geleert. Kurzum, ein wunderbarer Nachmittag endete mit einem ausgezeichneten kleinen Menü, welches von ganz hervorragenden Weinen begleitet worden war. Alle Anwesenden waren sich einig, im nächsten Jahr wird man sich an anderer Stelle gerne wieder treffen. *Alexander Theegarten GMdC CL, Alexis Schmelzer GMdC LK*

Die Chuchi Freiburg hat ihren diesjährigen „Weinflirt“ beim Weingut Löffler in Staufen-Wettelbrunn veranstaltet

„Drei Generationen, eine Familie, eine Leidenschaft“, so lautet das Motto der Familie Löffler, deren Weingut in Wettelbrunn im Markgräflerland, nahe dem „Faust-Städtchen“ Staufen, gelegen ist. Als Weingut blickt dieser Betrieb auf eine verhältnismäßig junge Geschichte zurück, der Betrieb wurde von Wolfgang Löffler im Jahr 1988 gegründet. Von Anfang an dabei war aber die gesamte Familie, die Mutter des Gutsgründers, sein Bruder, die Ehefrauen, Kinder und Enkelkinder.

Neben einer großen Palette an Weinen, allen voran dem Gutedel, finden sich Sekte und auch Brände im Angebot. Nachdem wir in den vergangenen Jahren so unsere Erfahrungen mit verschiedenen Wetterlagen bei unserem Weinflirt machen mussten, wollten wir in diesem Jahr auf Nummer sicher gehen und wählten einen Termin im Sommer. Was wir allerdings nicht erwartet hatten, waren 33° im Schatten und eine fast tropische Luftfeuchtigkeit! Gott Lob bot das Weingut einen wunderbar temperierten und genügend großen Raum, in dem wir uns zur Begrüßung zusammenfinden konnten. Nicht nur die Außentemperatur war für unsere Veranstaltung rekordverdächtig, auch die Zahl unserer Gäste mit nahezu 70 Personen. Kochbrüder aus der Schweiz und dem Elsass und unseren benachbarten Chuchis mit Schwägerinnen hatten den Weg zu uns gefunden, und auch Freunde und Bekannte aus Nah und Fern.

Zur Mittagszeit reichten wir zum erfrischenden und spritzigen Gutedel einen kleinen Imbiss aus Entenrilette und Presskopf à l'ancienne, feinsten Blut- und Leberwurst und hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken mit diversen Dipps und Brot. Es war ob des Sommerwetters nicht verwunderlich, dass unser Ausflug in die Rebberge recht kurz, der Aufenthalt im Weinkeller dafür aber umso länger ausfiel, wo wir sehr viel Interessantes über den vom Weingut Löffler gepflegten Weinanbau erfahren durften.

Am Nachmittag trafen wir uns in den Räumen der Straußenwirtschaft und nahmen erwartungsvoll Platz, für das nun folgende, von den Weinen des Weinguts begleitete Menü. Folgendes war von unseren beiden Kochbrüdern Karl-Heinz und Rudolf minutiös ausgearbeitet und vorbereitet worden:

**Amuse: Sesam-Wachtelei mit Ofentomaten und Möhrchen *
Kalte Avocado-Gurkensuppe mit einer Gamba auf dem Spieß
geflammt * Zander auf Kartoffelperlen und Pfifferlingen an
Schnittlauchsaucen * Apfelsorbet mit scharf angebratenem
Roastbeef * „Lammhäxle“ an Sauerkirschen und Kartoffelblinis
und sommerlichen Gemüse * Gin-Tonic-Praline im Gurkensud
Winzermousse mit Cantuccini und Fragolinosorbet an
Pfirsichragout ***

Hannes Löffler, dem jungen und immer fröhlichen Verkaufsleiter des Weinguts, war es während unseres Menüs vorbehalten, die begleitenden Weine anzukündigen und zu besprechen. Er war es auch, der die Weine zu dem Menü ausgesucht hatte und wollte es sich nicht nehmen lassen, zu fast jedem der Gänge zwei Weine degustieren zu lassen. So kamen wir in den Genuss solcher Klassiker aus dem Badischen wie Weißburgunder, Grauburgunder und natürlich Spätburgunder in verschiedenen Qualitäten aber auch einem im Badischen nicht so häufig angebauten Muskateller zur Nachspeise.

Für uns Kochbrüder der Chuchi Freiburg war dieser Weinflirt ein ganz besonderes Ereignis, hatten wir doch noch nie eine so große Anzahl von Gästen mit einem derart anspruchsvollen Menü verköstigt. „Hörschdes“ Lob von allen Seiten für unsere Köche und alle Brüder und großer Dank von unserer Seite an alle Gäste und das Weingut Löffler.

Alexis Schmelzer, GMdC, CL, LK





Weinflirt 2018 der Chuchi Freiburg im Land des Klingelbergers

➔ Nach einigen frühen „Hundstagen“ im Juni, sollte der 23. des Monats mit Kochevent-verträglichen Temperaturen und strahlendem Sonnenschein glänzen. Beste Voraussetzungen also für unseren Weinflirt, welchen die Chuchi Freiburg dieses Jahr für insgesamt 50 Personen auf dem Weingut Schloss Ortenberg in der Ortenau ausrichtete. Trotz des abgekühlten Wetters trafen noch vor dem Start um 13.30 h die ersten durstigen Gäste ein. Dies brachte Matthias Wolf, den Weingutleiter, nicht in Verlegenheit. Mit einem beherzten Griff in Kühl- und Gläserschrank förderte er ganz außerplanmäßig einen frisch-fruchtigen Rivaner zutage, der den Frühstartern ganz ausgezeichnet mundete.

Zur offiziellen Begrüßung konnten wir dann mit unseren Gästen, darunter einige unserer befreundeten Kochbrüder aus Molsheim und Ofenbourg, sowie natürlich unseren Schwägerinnen, in Erwartung eines großartigen Tages anstoßen. Die erste Stärkung zum Rivaner bestand aus frisch gebackenem Brot mit allerlei Feinem: Speck und Coppa aus dem Schwarzwald, Jambon Persillé, Paté und Salami sowie einer Auswahl bester Ziegenkäse aus dem nahen Elsass. Mit diesem Auftakt waren die Erwartungen an unser diesjähriges Menü natürlich entsprechend hoch. Für dieses Jahr hatten wir uns folgendes vorgenommen:

Forellentartar auf Kartoffelpuffer mit Zitronenschmand und Gremolata

2016 Pinot Sekt brut

Spargel-Crêpe an Kräuter Vinaigrette

2017 Weißburgunder Granit trocken

2017 Weißburgunder & Chardonnay Granit trocken

Lachs im Buchenholzspan mit Taboulé

2016 Sauvignon blanc Granit trocken – 2016 Klingelberger Alte Reben trocken

Kalbsbäckle an Morchelrahmsauce mit Safran Tagliatelle

2015 Pinot noir Granit trocken – 2016 Spätburgunder Alte Reben trocken

Spargeleis mit marinierten Erdbeeren und Pumpernickelcrunch

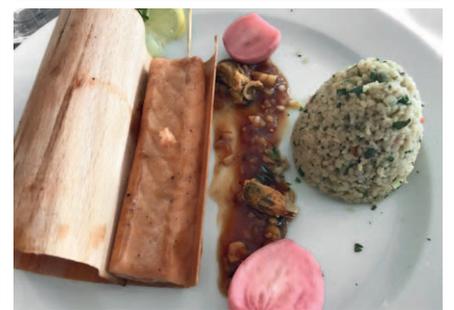
2016 Muskateller Granit feinfruchtig

2015 Spätburgunder Weißherbst Auslese

Während unserer Menü-Vorbereitungen wurden die Gäste auf einen kleinen Spaziergang durch Rebberge und Keller eingeladen und mit einem kühlen Glas Wein in der Hand in Struktur und Geschichte des im Jahre 1997 gegründeten Weinguts Schloss Ortenberg eingeweiht. Die Vorfreude und Neugier auf die Weinbegleitung zu unserem Menü war somit geweckt, ebenso der Appetit, und wir konnten unsere Gäste gegen 16.30 Uhr in den mit Sommerblumen festlich dekorierten und eingedeckten Verkostungsraum bitten. Wir starteten unser Menü mit einem sommerlich-leichten Amuse in Form eines Forellentartars, serviert auf einem kross gebratenen Kartoffelpuffer und veredelt mit Zitronenschmand und Gremolata, zu dem der feinperlige Pinot brut, Sekt des Jahrgangs 2016, ganz hervorragend harmonierte. Ab Vor-

speise und Zwischengang, einer Spargel-Crêpe mit saftigem Schinken an Kräuter-Vinaigrette sowie einem marinierten und im Buchenholzspan geräucherten Lachs mit einer herrlich frischen Taboulé, wurden dann jeweils zwei begleitende Weine pro Gang verkostet und vorgestellt. So konnte jeder seinen ganz persönlichen Favoriten ermitteln und nachschenken lassen, wovon wir regen Gebrauch machten. Die Warnung des Weingutleiters ob der Anzahl zu verkostender Weine wurde durch die Bank in den Wind geschlagen und die von Anfang an sehr gute Stimmung verzeichnete durchaus noch leichte Zugewinne. Das im Hauptgang servierte Sous-Vide gegarte und sehr zarte Kalbsbäckle an Morchelrahm mit frischen Safran-Tagliatelle bildete mit den zwei ausgeschenkten und hervorragend harmonierenden Spätburgundern den vorläufigen Höhepunkt des Abends. Zum fulminanten Abschluss hatten sich dann alle Brüder am Herd und im Service bemüht das Dessert, eine nicht ganz alltägliche und sehr feine Spargeleis-Kreation mit marinierten Erdbeeren und Pumpernickel-Crunch, noch vor 20:00 Uhr zu kredenzen. Die Eile rührte daher, dass ja noch ein weiteres Highlight auf der Tagesordnung stehen sollte. Ob allerdings unsere 11 Jungs in Weiß (keine Kochuniformen!), die eigens für uns per Beamer an die Weingut-Wand projiziert wurden, gegen die Schweden für besagtes Highlight sorgen konnten, sei nun dahingestellt und soll hier keine weitere Beachtung finden. Sowie so bot sich eine deutlich bessere Alternative an, welche darin bestand, auf der Terrasse des Weinguts mit dem einen oder anderen Glas Wein in der Hand den Blick über das Rheintal bis hinüber nach Straßburg schweifen zu lassen und den spektakulären Sonnenuntergang zu genießen.

Wie auch immer die Wahl ausfiel, blickte man gegen 22 Uhr in, wenn auch nicht fußballerisch, dann doch kulinarisch, zufriedene Gesichter, die sich langsam auf den Heimweg begaben. Das Fazit der Gäste jedenfalls fiel zur Freude aller Beteiligten



durchweg positiv aus. Allen Kochbrüdern, dem Team des Weingutes, sowie den einspringenden Schwägerinnen und Gästen, sei

hier ein riesen Kompliment und ein großes Dankeschön ausgesprochen, da diese Veranstaltung der Chuchi Freiburg erst durch das Zusammenwirken der vielen fleißigen Hände möglich gemacht wurde! Wir konnten alle einen wunderbaren Tag in der Ortenau genießen, der die Vorfreude auf den Weinflirt 2019 bereits geweckt hat.

Markus Heiny – Chuchi Freiburg

Weinflirt 2019 im Weingut Arndt Köbelin in Eichstetten am Kaiserstuhl



➔ Für den diesjährigen Weinflirt hat sich die Chuchi Freiburg für das außergewöhnliche Weingut Arndt Köbelin in Eichstetten (www.weingut-koebelin.de) am Kaiserstuhl entschieden. In Jahr 2005 hat übernahm Arndt Köbelin mit seiner Frau den elterlichen Weinbaubetrieb und baute ihn zum Weingut um. Während seine Eltern und Großeltern Traubenproduzenten für die Genossenschaften waren, wollte Arndt Köbelin aus den eigenen Trauben einen eigenen Wein nach seinen Vorstellungen produzieren. Es entstand ein neues Gebäude, reduziert auf das Wesentliche und erstellt mit den Materialien, die im Weinbau gebräuchlich sind, nämlich Beton, Löss, Eichenholz, Glas und Stahl. Zum Weinflirt am Samstag, den 15. Juli konnte die Chuchi Freiburg eine große Anzahl von Gästen aus den umliegenden Chuchis, aber auch aus dem nahen Elsass



begrüßen. Nach einem kleinen Begrüßungsumtrunk (Winzersekt Pinot Brut Privat Cuvée und als Alternative Köbelin Apfelsecco „alkoholfrei“) mit begleitender Vesper, führte Herr Köbelin, mit Unterstützung seiner Mitarbeiterin und aktuellen Bereichsweinprinzessin Kaiserstuhl/Tuniberg, Katrin Schmidt, durch seine Weinberge, öffnete seinen Weinkeller und zeigte mit Stolz seinen neu erbauten Barriquerkeller, der direkt in den Lösberg hinter dem Weingut gebaut wurde.

Währenddessen produzierten die in der Küche gebliebenen Köche folgendes Menue:



- * Karamelisierter Ziegenfrischkäse mit Salatbeilage, Baguette
- * Fischterriner mit einer leichten Aioli
- * Entenstopfleber mit Erdbeersalat
- * Rotbarsch, zweierlei Erbsen und Beurre blanc
- * Wein-Sorbet
- * Entenbrust mit Fächerkartoffeln und Rhabarber
- * Tarte Abricot mit Lavendel-Parfait

Die zum Menü passenden Weine, überwiegend Weine aus den Burgrundertrauben, Weiß-, Grau- und Spätburgunder in unterschiedlichen Qualitätsstufen, wurden abwechselnd vom Winzer oder von der Bereichsweinprinzessin Katrin Schmidt vorgestellt. Besonders erwähnenswert ist der 2018er Spätburgunder Rosé Auslese, der zum Dessert gereicht wurde. Nach reichlicher Weinverkostung konnten sich unsere Gäste und unsere Köche dem Urteil von Stuart Pigott, beschrieben in seinem Buch „Stuart Pigotts Weinreisen Baden und Elsass“, anschließen: „Auch wenn es der ein oder andere nicht wahrhaben will: Am Kaiserstuhl schmecken viele Weine gleich. Nicht so bei Arndt Köbelin!...“

Hans Kreim; CL Freiburg GMdC