

Jauchs Töchter möchten lieber von Othegraven heißen

Gala-Diner mit drei Sterne-Koch Harald Wohlfahrt, Winzer Günther Jauch und Rheingauer Kostbarkeiten im Glas



Zum Abschluss gab es für die Teilnehmer die obligatorische Urkunde, über die sich Günther Jauch besonders freute.

Hattenheim. (sf) – Die Töchter von Günther Jauch würden den Namen des Weingutes der Familie, von Othegraven, bevorzugen. „Das fänden sie viel cooler“, verriet der Moderator. Mit witzigen kleinen Geschichten in bester Laune wartete Fernsehstar Günther Jauch beim großen Gala-Diner im Kronenschlösschen auf. Ganz losgelöst von Fernsehkameras und Profifotografen stellte sich Jauch mit Ehefrau Thea an diesem Abend den 150 Gästen als sachverständiger Winzer vor und stand seinen Kollegen aus dem Rheingau und vom Weingut Omnia Romana in den Albaner Bergen in Latium in nichts nach.

Interessiert hatte sich Günther Jauch zu Beginn des Abends bei einem kleinen Empfang im Bistro des Hotels über das Festival informiert und beeindruckt von den Zahlen gezeigt, die der Ideengeber und Macher des Festivals H.B. Ullrich nannte.

Gekannt präsentierte Günther Jauch dann beim Diner im historischen Rheinsaal die Weine aus dem Weingut

seiner Großmutter. 2010 hatten Jauch und seine Frau Thea das Weingut von Othegraven von Dr. Heidi Kegel übernommen. Es befindet sich seit 1805 in Familienbesitz. Jauchs Großmutter war eine geborene von Othegraven. Ihr Bruder Maximilian hatte das Gut 1925 von seinen Vorfahren, der Familie Grach-Weissebach übernommen. Als Kind war Günther Jauch oft in Kanzenem bei „Onkel Max und Tante Maria“ zu Gast. Er und seine Frau führen das Weingut inzwischen in siebter Generation. Bei seiner launigen Weinvorstellung geriet ganz und gar in den Hintergrund, dass hier der große Fernsehmoderator steht, im Vordergrund standen für ihn wie für die Gäste die Genüsse im Glas und auf dem Teller.

Die hatte kein geringerer als Harald Wohlfahrt, der mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Punkten im Gault Millau dekoriert ist, zubereitet. Mit seinem kompletten Team war Wohlfahrt in den Rheingau gereist, um in ein exklusives Fünf Gänge Menü zuzubereiten. So kam als erste Vorspeise Carpaccio

von wilden Gambas mit Krabbenbrotchip und würzigem Krustentieröl auf den Teller, dazu kredenzte Günther Jauch eine 2011er Altenberg Riesling Spätlese Alte Reben und vom ebenfalls vielfach prämierten Rheingauer Weingut Peter Jakob Kühn gab es einen 2006 Doosberg Riesling trocken ins Glas. Zur konfierten Alaska-Wildlachsschnitte mit Macadamianüssen, Kafirimetten und braisierter Chicorée und Zitronellensud gab es einen 2012er ALTE REBEN Riesling vom Weingut von Othegraven und einen 2012 Hattenheim Nussbrunnen Riesling trocken Großes Gewächs vom Weingut Balthasar Röss. Es folgten eine Ballotine von Perlhuhnbrust mit Gänseleber, Périgordtrüffel und Albuffersauce. Aus Ribera del Duero begleiteten die Rotweine 2011er Counbo und 2010er Corimbo I von der Bodega La Horra das zweite Zwischengericht. Als Hauptgericht gab es Scheiben vom Milchkalbsfilet mit Piemonteser Kruste, Karotten, orientalischen Gewürzen und Kardamomjus, dazu präsentierte das Weingut Omnia Romana seine Premium-Rotweine: 2011 Diana

Nemorensis I und 2011 Janus Geminius I. Das Dessert bildete eine pochierte Birne in Passionsfrucht-Safransud mit Maronenvermicelles und Tahiti-Vanilleeis, dazu gab es eine 2009er Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Auslese vom Weingut Balthasar Röss und eine 2004er Oestricher Lenchen Beerenauslese vom Weingut Peter Jakob Kühn. Schon zum Amuse Bouche hatte es Champagne Lenoble Rosé Brut, präsentiert von Inhaberin Anne Malassagne, gegeben und zum Abschluss krönte Madame Malassagne den Abend mit ihrem Jahrgangschampagner 2006 Le noble Gentilhomme Grand Cru Prestige Cuvee. Schließlich gab es um Mitternacht für alle Teilnehmer noch die obligatorische Teilnehmerurkunde von Festivalchef Ullrich und dem Moderator des Abends, dem Weinjournalisten August F. Winkler. Die nahm vor allem Günther Jauch mit kindlicher Freude entgegen: „Bei den Bundesjugendspielen in der Schule bin ich immer wieder haarscharf an einer Urkunde vorbeigeschrammt, jetzt habe ich endlich eine in der Hand!“

„Eierbaum“ in der Hattenheimer Burg

Hattenheim. – Der Burg- und Verschönerungsverein Hattenheim lädt am Samstag, 14. März, ab 15 Uhr zum Stellen des Eierbaums und zu einem gemütlichen Beisammensein in die Hattenheimer Burg ein. Mit dem „Eierbaum-Stellen“ setzt der Verein die von den Hattenheimer Landfrauen, die sich im vergangenen Jahr auflösen mussten, begründete Tradition fort.

Auch bei dieser Veranstaltung steht neben einem kleinen Angebot Speisen und Getränken die Atmosphäre der Burg im Vordergrund, die bei dieser Gelegenheit auch besichtigt werden kann.

Fahrt nach Frankreich

Eltville. – In diesem Jahr wird in Montrichard das 50-jährige Jubiläum der Verschönerung zwischen Eltville und Montrichard gefeiert. Aus diesem Anlass organisiert der Freundschaftsverein Eltville – Montrichard in Zusammenarbeit mit der Stadt Eltville eine Fahrt nach Frankreich.

Termin ist der 28. bis 31. August. Die Fahrt erfolgt mit Bussen, die Unterkunft in Gastfamilien oder – wenn gewünscht – im Hotel. Interessierte, auch Nichtmitglieder des Vereins, können sich zu dieser Fahrt noch anmelden bei Klaus Wahl, Telefon 06123/62295 oder Annemarie Mann, Telefon 06123/5663. Hier erhalten Interessierte auch weitere Informationen.

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Kerbeverein schlägt neuen Kerbebaum

Rauenthal. – Der Rauenthaler Traditionsverein e. V. sucht Helferinnen und Helfer zum Kerbebaum schlagen.

Am Samstag, 14. März um 14 Uhr treffen sich die Mitglieder des Vereins auf dem „Pumpezenes-Parkplatz“ und freuen sich über jede helfende Hand. Mit Traktoren und Anhängern geht es dann in den Rauenthaler Wald, wo nicht nur ein passender Baum ausgesucht und gefällt werden soll: In diesem Jahr müssen gleich drei Bäume dran glauben. Im Anschluss daran soll der neue Kerbebaum dann mit viel „Tam Tam“ in den Ort transportiert werden. Auch Kinder sind willkommen. Wer möchte, kann im Anschluss (ca. 16.30 Uhr) zum Aufwärmen und gemeinsamen Abendessen in den Rheingauer Hof, Hauptstr. 16 mitkommen.

Infos zum Stand der Baumaßnahmen

Martinthal. – Am Sonntag, 15. März, findet gegen 10.30 Uhr (nach dem Gottesdienst) eine Informationsveranstaltung zum Bistumsprozess „Spüren und Erneuern in den Kirchengemeinden“ in der Pfarrkirche St. Martin statt. Dabei werden die Themen „Renovierung Alte Kirche“, „Rückbau der Pfarrkirche“, „Veräußerung des Pfarrhauses“ und „Neubau von Gemeinderäumen“ behandelt.

Verwaltungsrat, Vertreter des Bistums, Pfarrer und Architekt wollen über den Stand der Baumaßnahmen informieren. Danach wird den Teilnehmern die Gelegenheit eingeräumt, Fragen zu stellen und Anregungen vorzutragen. Alle Interessierten sind eingeladen.



Sandra Kühn vom Weingut Peter Jakob Kühn und Christian Röss vom Weingut Balthasar Röss präsentieren ihre Spitzenweine, die auch für die Rheingauer Weinkönigin zu den Hochgenüssen des Abends gehörten.