

Rheinhessen

Im rheinhessischen Dorf Ober-Hilbersheim führt der Bio-Winzer Axel Schmitt ein 1672 gegründetes Weingut in der 13. Generation. Bei den geselligen Rheinhessen gehört ein guter Tropfen Wein stets auf den Tisch und in den Kochtopf. Schließlich gilt die Region mit über 26.000 Hektar Rebfläche als das größte Weinanbaugebiet Deutschlands. Während der Erntezeit im Herbst wandelt Axels Mutter Liesel traditionelle Gerichte mit Weintrauben und Wein aus der eigenen Abfüllung um. Dabei reicht sie beispielsweise Backesgrumbeere, einen herzhaften Kartoffelauflauf, der mit Schweinebauch, Dörrfleisch und Weißwein zubereitet wird. Ein paar Tropfen des trockenen Rieslings dürfen auch beim Abschmecken ihrer Käsesuppe nicht fehlen. Die entkernten, roten Weintrauben mischt sie in einen Spitzkohlsalat. Bei den Vorbereitungen für das Ernteabschlußfest helfen alle mit: Axels Söhne Lou-Philippe und Mateo unterstützen ihren Vater bei der Weinernte und sammeln mit Urgroßmutter Mathilde Walnüsse, die sie dann als Zutaten für einen Pflaumenkuchen verwenden. Außerdem wird Spundekäs serviert, ein Frischkäse, der mit vielen frischen Gartenkräutern wie Schnittlauch und Borretsch vermengt wird. Am Festabend selbst erscheinen Freunde und Erntehelfer, und Axel bekommt seinen traditionellen Kranz aus Weintrauben umgehängt. (Text: arte)

Weinlesersupp

Riesling-Käse-Suppe

Zutaten:

250 g Zwiebeln,
400 g Kartoffeln,
250 g Lauch,
2 Karotten,
1 Knoblauchzehe,
2 EL Butter,
150 ml Riesling,
700 ml Gemüsebrühe,
1 TL Weizenmehl,
75 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer,
Muskat,
50 g geriebener Rohmilchbergkäse,
Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch und Karotten waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln und in Butter glasig dünsten.

Dann Gemüse hinzugeben und ebenfalls andünsten.

Nun das Mehl mit dem Schneebesen in die abgekühlte Brühe einrühren und zum Gemüse dazugeben. Alles ungefähr 20 min kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Sahne und Wein verfeinern und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Geriebenen oder gewürfelten Käse hineinrühren und mit Kerbel garnieren.

Als Wein paßt perfekt ein Riesling.

Quelle: Arte-Magazin 1/2014