

Lions Weinwirtschaft: Der Löwe sagt „Santé“

Deutsch-französische Allianz beim Lions Club / Freie Plätze im frühen Fenster

Geisenheim. (hhs) – **An diesem und am darauffolgenden Wochenende jährt es sich zum 13. Mal, dass der Lions Club Rheingau wieder seine beliebte Weinwirtschaft öffnet. Unter dem Motto „Der Löwe schenkt aus – den Löwenanteil spenden“ gibt es in diesem Jahr eine genussvolle kulinarische Allianz zwischen Deutschland und Frankreich.**

Bislang kamen bei den zwölf vorangegangenen Weinwirtschaften rund 200.000 Euro zusammen, die als Spende an soziale Projekte weitergegeben werden konnten. Nachdem die „Strausse“ ursprünglich im Kappelenhof in der Rheinstraße stattfand, wurde sie in Corona-Zeiten in die Industriestraße verlegt, wo die Räumlichkeiten von „Perfect Vision“ größtmögliche Sicherheit boten – und auch in diesem Jahr wieder bieten. Andreas Zeiselmaier, der aktuelle Präsident der Rheingauer Lions, bedankte sich beim Probelauf am Montag ausdrücklich bei den Gastgeberinnen Iris und Ralf Heim für ihr persönliches wie auch finanzielles Engagement, denn, so Zeiselmaier, „seit vier Wochen geht hier nichts außer der Lions-Weinwirtschaft“.

Diese Weinwirtschaft wird in diesem Jahr sehr frankophil ausfallen. Andrea Wachendorf, die als Sprecherin des „tollen Küchenteams“ fungiert – „eine Chefin gibt es bei uns nicht“ – kündigte an, dass in diesem Jahr die Speisen eine Kombination aus deutschen, in diesem Fall wohl eher rheingauer – und französischen Spezialitäten bilden werden. So gibt es zwar wieder die Lions-Klassiker wie Wisperforelle, Eiersalat oder Obatzten, doch werden diese Speisen beispielsweise auf dem beliebten „Muffelteller“ ergänzt durch eine Pâté, die eigens aus Frankreich geholt wird. Die traditionell nicht minder stark nachgefragten „Lions Tapas“ werden erweitert durch Ratatouille Sa-



„Bei ihnen kommen Engagement, Tatkraft, Grazilität, Schönheit, Freude, Empathie, Kreativität und Verführung zusammen“. So kündigte Lions-Präsident Zeiselmaier das Küchenteam an, das offensichtlich viel Spaß hatte.

lat. Ein Renner war beim Probeessen auch der „Salat Niçoise“. Versteht sich von selbst, dass auf dem Käseteller in diesem Jahr auch etliche französische Spezialitäten zu finden sein werden.

Duell der Hühner

Der deutsch-französische Speisendialog geht in diesem Jahr sogar soweit, dass es als warmes Essen zwei Gerichte mit Hähnchenfleisch geben wird. So wird es am ersten Wochenende – 9. bis 12. November – Coq au Vin à la Sébastien geben, am zweiten Wochenende – 16. bis 19. November – dann ein Rheingauer „Woihinkelche“. Die beiden beliebten heimischen Caterer Sébastien Loison und Wolfgang Lill haben sich bereit erklärt, für die Lions dieses schmackhafte „Duell“ vorzubereiten. Den Gästen der Lions wird sich in diesem Jahr eine neue Kulisse bieten. Präsident Zeiselmaier sprach in diesem Zusammenhang von einer grandiosen Allianz von Michael Apitz und Ralf Heim. Der eine lieferte die zeichneri-

sche Vorlage, der andere setzte die Apitzschen Zeichnungen technisch um und zauberte die Protagonisten Grandpatte und den Lions-Löwen sowie Schloss Johannisberg in Perfektion auf die Leinwand. Den aufmerksamen Beobachtern sei es schon ans Herz gelegt: Grandpatte stößt in regelmäßigem Abstand mit dem Löwen an, und ab und an fliegt auch ein kleiner Vogel über die Leinwand – ein technisches Kabinettstückchen von Ralf Heim.

Weinwirtschaft

Das Bild gehört zur großartigen Ausstattung, die aus dem hochtechnisierten Studio von Heims „Perfect Vision“ eine gemütliche Weinwirtschaft macht – den internen Begriff „Strausse“ oder „Straußwirtschaft“ dürfen die Lions im offiziellen Sprachgebrauch nicht verwenden, weil sie keinen eigenen Wein ausschenken, sondern auf Weine ihrer zahlreichen Winzer-Sponsoren ausweichen. Diese Sponsoren haben sich auch in diesem Jahr wieder als

überaus großzügig erwiesen und mehr als 80 Weine und Sekte gespendet. Um die Gäste mit der Auswahl und das Wein-Team mit der Bevorratung nicht zu überfordern, gibt es an den einzelnen Abenden immer „nur“ 20 Weine oder Sekte auf der täglich wechselnden Weinkarte. Flaschen, die am jeweiligen Strauß-Tag noch nicht geöffnet sind, können an den Folgetagen gegen eine Spende erworben werden. Ein Blick auf die Weinkarte weckt Vorfreude, denn Weine und Sekte sind vom Feinsten. Weingüter und Sektkellereien spenden gerne ihre besten Weine und Sekte, wohl wissend um den Wettbewerb der Weinwirtschaft, die in ihrer Bandbreite mitunter fast schon an eine Weinmesse erinnert. Als Besonderheit beim Wein bieten die Lions in diesem Jahr erstmals auch die Präsentation des „Beaujolais Primeur“ an. Weil sich die Weinwirtschaft zeitlich um eine Woche nach hinten verschoben hat, fällt der Verkaufsstart des fruchtigen jungen Rotweins, der jährlich am dritten Donnerstag im November ist, auf den Starttag des zweiten Weinwirtschafts-Wochenendes. Und noch ein Event, auf das sich dem Vernehmen nach besonders die Herren der Schöpfung freuen: am 18. ist Männerabend! An diesem Tag gibt es ausnahmsweise auch mal Bier in der Weinwirtschaft. Und was bei der Ankündigung auf große Begeisterung stieß: DJ Bernie (Bernhard Jung) wird wie in der „guten alten Zeit“ nochmals als DJ aktiv.

Freie Termine

Helmut Colloseus, der auch in diesem Jahr wieder für die Reservierung zuständig ist, konnte beim internen Probelauf schon eine erfreulich hohe Belegung verkünden. „Ich habe schon 960 Reservierungen vornehmen können.“ Das heißt aber im Umkehrschluss, dass es noch bis zu 600 freie Plätze gibt. Denn im Heim'schen Aufnahmestudio gibt es 104 Plätze, die an allen acht Weinwirtschafts-Tagen jeweils in zwei Schichten belegt werden können. Gerade für die erste „Schicht“ von 17 bis 19.30 Uhr gebe es noch freie Plätze, verkündete Colloseus. Die Abendtermine ab 19.30 Uhr hingegen seien ausgebucht, allenfalls an den beiden Sonntagen gebe es auch hier noch einige freie Open-End-Plätze.

Aber, so Weinwirtschafts-Organisatorin Christine Meuer, es sei zu befürchten, dass es auch immer wieder kurzfristige Absagen gebe. Deshalb ihr Rat: „Einfach mal anrufen oder vorbeikommen.“ Denn auch wenn alle Plätze an den Tischen belegt sind, gibt es noch Ausweichmöglichkeiten an Weinfässern, an denen man entspannt auf Barhockern seinen Wein genießen kann. Dort, so ergänzt Helmut Colloseus, könne man auch als „Frühnschicht-Gast“ gerne einen Absacker genießen – „es braucht niemand zu befürchten, dass er hinauskomplimentiert wird“. Und wer früher kommt, kann dann auch schon mal „vorglücken“. Tischreservierungen nimmt Helmut Colloseus unter Telefon 01 57-71 26 1869 oder per E-Mail an: weinwirtschaft@lions-club-rheingau.de entgegen.



Im Zeichen der deutsch-französischen Freundschaft freute sich das Vorstandsteam über die gelungene Kulisse, v.l. Marc Wefers (2. Vizepräsident), Andreas Zeiselmaier (Präsident) und Markus Bonsels (Vizepräsident).



Iris und Ralf Heim freuen sich auf viele Weinwirtschaftsbesucher in den Studios von Perfect Vision in der Geisenheimer Industriestraße.