

# Weinwirtschaft der Rheingau-Lions

**Noch freie Plätze nach Problemen im online-Buchungssystem / Eröffnung heute**

**Am heutigen Donnerstag startet die Weinwirtschaft des Lions Club Rheingau in ihre 15. Auf lage. Bislang konnte ein Reinerlös von knapp 300.000 Euro an soziale Projekte in der Region gespendet werden. In diesem Jahr hoffen die Lions auf einen Erlös von weiteren 25.000 Euro.**

**Geisenheim.** (hhs) – Dafür wollen sich die Mitglieder an den beiden kommenden Wochenenden – jeweils von Donnerstag bis Sonntag – wieder mit vollem Engagement einsetzen und ihre Gäste mit feinen Weinen und erlesenen Leckereien verwöhnen. Als Motto haben die Lions in diesem Jahr gewählt: „Gutes tun, Gutes genießen“. Der erhoffte hohe Reinerlös kann auch deshalb zustande kommen, weil sich der Club einerseits auf zahlreiche ehrenamtliche Helfer aus dem Mitgliederkreis verlassen kann. Andererseits fördern auch in diesem Jahr wieder etliche Sponsoren die gute Sache. Für den kulinarischen Genuss der Weinwirtschaft – sie darf offiziell nicht „Straußwirtschaft“ heißen, weil keine eigenen Weine ausgeschenkt werden – sorgen zunächst einmal die Weine. Die Lions-Mitglieder sind wieder „Kliniken putzen“ gegangen und haben um Weinspenden gebeten. Wobei, so berichteten Norbert Werther, der alleine 312 Flaschen akquirierte, das eine eher angenehme Aufgabe gewesen sei. Denn die Winzer öffnen gerne ihre Weinkeller, um ihre Weinspende für die gute Sache zur Verfügung zu stellen. Alleine aus dem Rheingau waren es wieder rund 75 Winzer, die ihre Produkte auf der Weinkarte der Lions sehen wollten. „Das ist das 'who is who' des Rheingaus, das wir hier anbieten können“, sagt dazu Helmut Colloseus. Namhafte Weingüter und Sektkellereien spenden gerne ihre besten Weine und Sekt, wohl wissend um den Wert der Weinwirtschaft, die in ihrer Bandbreite mitunter fast schon an eine Weinmesse erinnert. Colloseus ist auch in diesem Jahr wieder für die



**Helfen macht Freude: Die Damen aus der Küche und ihre „Servicekräfte“ präsentierten sich beim Probeessen voller Vorfreude.**

Tischreservierung zuständig. Er ist derzeit besonders gefordert, weil es technische Probleme beim Online-Reservierungssystem gab. Fälschlicherweise meldete das System zeitweilig, dass „keine Plätze mehr verfügbar sind“. Wer also noch gerne einen der begehrten Plätze ergattern möchte, möge seinen Wunschtermin gerne unter der E-Mail-Adresse [weinwirtschaft@lions-club-rheingau.de](mailto:weinwirtschaft@lions-club-rheingau.de) übermitteln. „Insbesondere im ersten Reservierungszeitfenster von 17.30 bis 19 Uhr nehmen wir noch gerne Reservierungen an“, heißt es dazu auf der Homepage des Lions Clubs.

## Ambiente

In den Räumlichkeiten von „Perfect Vision“ können sich die Gäste, für die pro Schicht jeweils 100 Sitzplätze zur Verfügung stehen – wieder auf eine ganz spezielle Atmosphäre freuen, die man in dem Komplex in der Geisenheimer Industriestraße 7A eigentlich so nicht erwarten dürfte. Ursprünglich nur als Corona-Ausweichquartier gedacht, war die Resonanz auf die – bei aller Großzügigkeit – heimelige Atmosphäre bei den Lions wie bei den Gästen dermaßen positiv, dass die Inhaber Iris und Ralf Heim gar nicht anders konn-

ten, als ihre „Rheingau Studios“ auch weiterhin zur Verfügung zu stellen. Mit kreativen Videoprojektionen von Luftaufnahmen des Rheingaus können sich die Besucher in diesem Jahr fühlen, als säßen sie mitten in den Weinbergen. Selbst wenn alle Plätze an den Tischen belegt sind, so heißt es bei den Lions, gibt es als „Ausweichquartier“ noch die Weinfässer. Gedacht sind diese eigentlich als Puffer, an denen man als „Frühschicht-Gast“, dessen Zeitfenster bereits geschlossen ist, einen Absacker genießen kann. „Es braucht niemand zu befürchten, dass er hinauskomplimentiert wird.“ Und wer seinen Abendtermin gar nicht erwarten kann und früher kommt, kann dann auch schon mal „vorglühen“. Allerdings können an den Fässern keine Speisen geordert werden. Grund sind die eigenen hohen Ansprüche. „Die Küche möchte hohe Qualität und guten Service bieten und hat sich mengenmäßig gezielt auf die zur Verfügung stehenden Sitzplätze vorbereitet“, betont Sprecherin Andrea Wachendorff im Namen des neunköpfigen Küchen-teams.

## Kulinistik

Zu den vielen Rheingauer Weinen kommen noch etliche vinologische „Exoten“. Denn jeder der „Lions-Weinwerber“ hat auch eigene Favoriten außerhalb des Rheingaus, die mit ihren Spenden die üppige Weinkarte ergänzen. Insgesamt 1.250 Flaschen, bestehend aus gut 120 Wein- und Sektpartnern können die Lions in diesem Jahr ausschenken. Um die Weinfreunde mit der Auswahl und das Wein-Team mit der Bevorratung nicht zu überfordern, gibt es an den einzelnen Abenden immer „nur“ 20 Weine oder Sekt auf der täglich wechselnden Weinkarte. Flaschen, die am jeweiligen Strauß-Tag noch nicht geöffnet sind, können an den Folgetagen gegen eine Spende erworben werden. Bei den Speisen kann der Lions Club Rheingau wieder auf die Unterstützung von Profis bauen. Darunter die beiden Rheingauer Spitzenkäfer Wolfgang Lill und Sébas-

tien Loison. Sie sorgen wieder für die warmen Hauptgerichte. Mit einem virtuellen Brückenschlag quer über Europa überrascht dabei Loison. Der gebürtige Breton, der u.a. in Geisenheim die Mensa der Hochschule betreibt, kocht ein Szegediner Gulasch. Und Wolfgang Lill, der von Aulhausen aus sein Catering „Feiern ohne Stress“ betreibt, hat für die Lions als vegetarische Variante ein Ratatouille, ein klassisches französisches Gemüsegericht aus der Provence vorbereitet. Auf dem großen Buffet mit kalten Speisen kommt der Käse vom Eltviller Käseladen, der den Lions ebenso Sonderkonditionen einräumt wie Bäcker Dries für das Brot oder REWE Stoll für viele weitere Waren. Eine große Hilfe sind auch wieder der neu gestaltete Getränke- und der Kühlwagen, welche die Lions-Mitglieder Johannes und Inga Ohlig vom gleichnamigen Winkeler Weingut zur Verfügung stellen.

## Vorfreude

Beim traditionellen Probeessen vor dem offiziellen Start der Weinwirtschaft war allenthalben Vorfreude zu spüren. Er freue sich „riesig, dass es endlich wieder los geht“, sagte beispielsweise Mitorganisator Tobias Pauly. Und „Küchenchefin“ Andrea Wachendorff teilte seine „Freude auf zwei tolle Wochen“. Die Strauß sei „jedes Jahr eine neue Herausforderung und eine große Kraftanstrengung, aber auch eine gemeinsame Zeit des Erlebens“. Sie und ihr Küchenteam wollen die Gäste mit täglich wechselnden Suppen und selbst gebackenen Quiches und Kuchen erfreuen. Am Buffet warten u.a. raffinierte Salate, die legendären Rheingau Tapas oder der beliebte „Muffelteller“ auf genussfreudige Gäste. Nicht fehlen darf auch in diesem Jahr wieder Norbert Werthers „Schafskäsecreme“. Für den süßen Abschluss stehen neben den Kuchen auch Glühweinbeeren mit Joghurttopping oder eine spannende Dubai Creme bereit.

## Fake-Honig entlarvt

**Geisenheim.** (rer) – Der Imkerverein Rheingau e.V. lädt am Mittwoch, 12. November, zu einem öffentlichen Vortrag mit Bernhard Heuvel, Präsident der European Professional Beekeepers Association (EPBA), an die Hochschule Geisenheim University ein. Beginn ist um 18 Uhr im Hörsaal HS50 (Von-Lade-Straße 1). Der Eintritt ist frei. Unter dem Titel „Entlarvte Süße – Fake-Honig und die Jagd nach der süßen Illusion“ berichtet Heuvel über seine investigativen Recherchen zur ZDF-frontal-Dokumentation „Fake-Honig – Eine süße Illusion“. Der Referent gibt Einblicke in den internationalen Honighandel, schildert seine Recherchereisen nach China und zeigt, mit welchen Methoden Honig verfälscht wird. Darüber hinaus stellt Heuvel vor, wie sich die Berufsmänner in Europa gemeinsam mit der EPBA und der Bürgerinitiative „Honig retten!“ für Transparenz, Fairness und den Schutz heimischer Imkereien einsetzen. Anmeldung formlos per E-Mail an: [info@imkerverein-rheingau.de](mailto:info@imkerverein-rheingau.de).



**Präsident Marc Wefers (rechts) hatte für das Küchenteam und weitere wichtige Unterstützer herzliche Dankesworte, Weinpräsente und für die Damen Blumensträuße parat.**