



In Vino Veritas

Das Wein- und Sensorik-Seminar im Genussgasthof Fuldaquelle in der Rhön

Wein – das ist weit mehr als nur einfach ein spezielles Getränk. Schon die alten Römer genossen den vergorenen Rebensaft in vollen Zügen. Dabei ist Wein sowohl ein beliebtes Heilmittel, ein wohlschmeckender – und gelegentlich auch berauschender – Saft, auf jeden Fall aber ein schier unerschöpflicher Quell von Aromen.

Was für ein Wein:

Ein wuchtiger, würziger Wein mit floralen Noten, kirschtig mineralischen Ansätzen und mit muskulösem holzigem Finale sowie einem animalisch rauchigen Abgang mit leicht disharmonischem Nachhall.

Also bitte, das sagt doch alles. Sie werden wissen, von welchem Wein hier die Rede ist, das müssen wir hier also nicht näher erklären. Oder?



Hier im Glas: Vermentino

Der Wein und seine Aromen

Nein, Sie kennen den Wein nicht? Auch gut. Aber immer mehr Menschen schätzen Wein. Weil aber Wein ein Getränk mit geradezu unermesslichen vielen Geschmacksvarianten ist, bietet er Stoff für viel Diskussionen, für gesellschaftliches Miteinander und auch für wissenschaftliche Betrachtungen.

Je nach Traube, Region, Boden (Winzer sprechen vom Terroir) oder auch der Kunst des Winzers fällt der Geschmack oder die Wirkung beim Genuss völlig unterschiedlich aus. Klar, denn Wein ist eben nicht nur einfach „lecker“.



Jeder kennt Weinregionen, jeder weiß, wie Weinberge aussehen. Viele haben sicher schon einmal von den Trauben in den Weinbergen „stibitzt“. Aber wer kann den Geschmack einer Riesling-Traube von dem einer Weißburgunder-Traube unterscheiden?

Trauben – nicht nur einfach „Obst“.



Trauben sind durchaus ein beliebtes Obst. Ihr Potenzial ist allerdings weit größer. Dazu müssen sie „verarbeitet“ werden. Wer aber weiß genau, was mit den Trauben passiert auf dem Weg von der Lese (so nennen die Weinbauern ihre Ernte) bis zum Abfüllen des Weins in Flaschen. Und welche (nicht nur fruchtigen) Aromen gibt es denn beim oder im Wein? Man hört, dass ein Wein eine Nase hat, dass verschiedene

Aromen sich im Weinglas entfalten und dass der Wein beim Trinken ein echtes Geschmackserlebnis sein kann und einen vielleicht langen Abgang hat.

Viele Menschen können einen Wein am „Spiel der Aromen“ erkennen. Auch Sommeliers gehören dazu. In guten Restaurants trifft man sie schon mal und lässt sich von ihnen beraten, welcher Wein am besten zum gewählten Essen passen könnte. Da ein wenig mitreden können, das wär's.

Wandern statt Weingenuss

In einer Woche Anfang November verschlug es mich in die Rhön. Hier, in einem urtümlich-gemütlichen Hotel-Restaurant nahe der Fuldaquelle wollte ich ein paar Tage Urlaub verbringen und wandern. In der Rhön kann man sehr gut und sehr viel wandern. Also quartierte ich mich in den „Genussgasthof Fuldaquelle“ ein. Und eben dort fand just zur gleichen Zeit ein Weinseminar statt. Wer rechnet in einem gutbürgerlichen Haus in der Rhön mit einem Weinseminar? Schade, dass ich, der Weinliebhaber, hier nun mal nur Wandern auf der Tagesordnung habe.



Ich wurde schnell aufgeklärt. Rainer Brell, seines Zeichens Marketingmanager des Gasthofes, Genussberater und Bruder des Inhabers, ist auch Weinliebhaber. Er hatte das Wein- und Sensorik-Seminar vorbereitet und organisiert. Zudem ist er sehbehindert, und so hatten sich – sicher nicht nur deshalb – zahlreiche sehbehinderte Menschen zum Seminar eingefunden. Aber das Seminar richtete sich auch an sehende Genießer.

Das Seminar

Als Experte und Seminarleiter hatte man Jochen Ruthardt aus Lauda-Königshofen gewonnen. Jochen Ruthardt ist fast noch ein Startup. Aufgewachsen auf einem Weingut, beschäftigte er sich bald mit dem Wein als solchen und mit dessen Charakteren. Von Haus aus Weinbauer und Weinbau-Techniker ist er heute zumeist als gefragter

Das Programm im Detail

- Der Weg von der Rebe in die Flasche
- Was versteht man unter Öchsle, Restsüße oder Weinstein?
- Wie wird der Wein vegan?
- Was sagen uns die Farben der Weine?
- Welche Qualitätsstufen gibt es in Deutschland?
- Welche Arten von Flaschen gibt es in welcher Region?
- Welche Weinanbaugebiete gibt es und welche Besonderheiten haben diese?
- Wie lese ich ein Weinetikett richtig?
- Wie lagere ich welchen Wein?
- Unterschiede von Rosé, Weißherbst und Rotling?
- Champagner, Sekt, Secco, Perlwein, Schaumwein – ist alles prickelnd?
- Was ist eine Cuvée und ist das was Gutes?
- Was hat es mit dem Dekantieren und Karaffieren auf sich?
- Was ist ein Barrique-Wein?

Experte und Seminarleiter unterwegs. Für das Seminar im Genussgasthof nahm er sich vor, an etwas mehr als zwei Tagen die Teilnehmer über Wein aufzuklären. Themen waren neben Weißwein, Rotwein, Sekt auch die Weinregionen in Deutschland und „der Weg der Traube in die Flasche“. Gut 20 Teilnehmer hatten sich eingefunden. Viele gestanden zu Beginn des Seminars von Wein nicht sonderlich viel Ahnung zu haben. Brauchten sie ja auch nicht, schließlich wurde genau aus diesem Grund das Seminar angeboten.



Der Weinliebhaber und Organisator Rainer Brell - der Tatort in der Fuldaquelle - der Magister del Vino Jochen Ruthardt

Ich lauschte Herrn Ruthardt am Vorabend des Seminars, als er ein wenig die Inhalte des Seminars erläuterte und die Teilnehmer mit einem wunderbaren Rosé-Sekt begrüßte. Zum Abendessen gab es dann noch einen Weißburgunder von Bioweingut Nauerth-Gnägy in der Pfalz, ein Wein – spontan vergoren im Holzfass – mit fruchtigen und mineralisch-würzigen Noten und einem langen Abgang. Ein Wein, der begeistert.

An den beiden folgenden Tagen hatten die Teilnehmer ein straffes Programm. Nicht nur, dass die umfassenden Themen behandelt sein wollten, nein, auch 30 Weine warteten im praktischen Teil des Seminars auf ihre Verkostung. Jochen Ruthardt führte kompetent, aber auch mit charmantem Humor durch die „tausend wunderbaren Gesichter der Weinwelten“. Für viele war es ein echtes Erlebnis, all die Aromen wirklich zu riechen und zu schmecken. Mit Begeisterung stellten Sie fest, dass man bei den Weinen deutliche Unterschiede herausfinden kann – jeder Wein ist eine neue Überraschung. Als überaus spannend stellte sich die Frage heraus, ob man blind Rotwein von Weißwein unterscheiden kann. Und welche Trauben es so alles gibt – erstaunlich. Apropos: Kennen Sie Tauberschwarz? Dann dürfen wir verraten, dass man aus dieser Traube einen leichten und fruchtigen Rotwein mit einzigartigem Zartbittergeschmack keltern kann ...



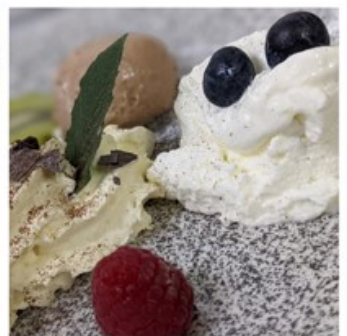
Genuss-Seminar mit Abschlussevent

Man stellte fest, dass der Beruf des Sommeliers sicher total spannend ist, aber doch eine feine Zunge erfordert, um all diese Geschmacksnuancen entlarven zu können. Jochen Ruthardt beantwortete im Seminar zahllose Fragen, auch wenn der eine oder andere vermutete, dass man viele der Fragen ja auch googeln kann ... Kann man. Aber das Seminar wird nur durch die Praxis wirklich gut und: Die Begegnung mit Menschen in einem solchen Seminar ist nun mal ungleich mehr wert als die „Unterhaltung“ mit dem Bildschirm.



Am Abend des zweiten Seminartages gab es – quasi als Belohnung und Abschlussprüfung gleichzeitig – ein 7-Gänge-Menue mit begleitenden Weinen. Ein abschließendes Genuss-Menue nach dem Genuss-Seminar im Genuss-Gasthof. Passt doch! Die Teilnehmer waren allesamt mehr als zufrieden; jetzt konnten sie das Menue mit begleitenden Weinen auf ganz neue Weise genießen. Einige werden, wie sie sagten, nun wohl gelegentlich einen Wein zum Essen wählen. Also bitte: Wohlsein!

So ein Abschluss-Menue gehört zwangsläufig zu einem Wein- und Sensorik-Seminar. Schließlich gilt es, zu jedem Gang den richtigen Wein zu wählen. Man hat ja was gelernt im Seminar ...



Wein als Begleitung zum einem 7-Gänge-Menue – mit Fisch, Hirsch und natürlich Dessert. © Fuldaquelle/Ruthardt

Nachlese: Ja, es gab viel Theorie. Aber zusammen mit der Praxis wurde man (fast) zum Weinexperten. Jedenfalls kann sich jeder endlich den eigenen Weinkeller anlegen. Und damit demnächst den Besuch mit Menue und begleitenden Weinen überraschen. Fehlt vielleicht noch eine kleine Korkenzieher-Fortbildung ...



Weinseminar – der Tatort

Das Weinseminar im Genussgasthof Fuldaquelle ist ohne Frage ein Highlight in der Rhön oder in Obernhausen / Gersfeld. Wer aber nun mal passionierter Biertrinker ist, der darf das hauseigene Quellbier genießen, ein nicht weniger wohlschmeckender Genuss, gebraut mit eigenem (!) Quellwasser. Dieses Bier gibt es exklusiv in diesem Genuss-Gasthof, nirgends sonst Ach ja: Dies sollte auch gesagt werden: Der Gasthof schaffte es 2019 und 2020 ins Halbfinale beim Hessischen Gründerpreis, und 2021 war er Finalist beim Hessischen Tourismuspreis.



www.fuldaquelle.com

Weinseminar – der Magister del Vino



Jochen Ruthardt ist fast noch ein Startup. Aufgewachsen auf einem Weingut, gelernter Winzer, Weinliebhaber und Experte. Den Titel des Weinbau-Technikers erwarb er an der Lehranstalt für Weinbau- und Obstbau (LVWO) in Weinsberg. Schon früh be-

schäftigte er sich mit dem Wein als solchen und mit dessen Charakteren. In Lauda-Königshofen betreibt er einen Weinladen und eine Weinbar. Bereits überregional bekannt und gefragt sind die Kabarett-Events auf dem Hof. Seit einigen Jahren ist er zudem mehr und mehr als gefragter Experte, Weinbau-Techniker und Seminarleiter unterwegs.

www.weinhaus-ruthardt.de