

Gala-Dinner, im DEKRA Club, Siegfried Keck am 5. Mai 2006

Am 5. Mai 2006, hat im DEKRA Club bei Herrn Siegfried Keck, das inoffizielle 15-jährige Jubiläum des *Chardonnay Freundeskreis* Stuttgart, (gegründet im Frühjahr 1991) mit 50 Teilnehmern und der Märchenfee Laurence Schneider stattgefunden.

Nach dem obligatorischen get together, mit blanc de blanc aus dem Hause Ruinart, begann der Abend mit „Zahnarztportionen“ (Zitat von Siegfried Keck) *Amuse gueul*“. Begleitet vom ersten Wein des Abends von „*Albino Rocca aus Albino-Langhe*“ mit dem bekannten Trendsetter des Barbarescos der auch exellente Chardonnay's DCG „*da Berto*“ auf 14 Hektar anbaut. Obwohl dieser Chardonnay etwas leicht nervös war, war er eine gute Einstimmung zum „*gezupften Frühlingsalat mit Avocados, mit hervorragendem lauwarmen Bries-Satéspießchen und einem warmen genialen Kalbskopf-Carpaccio*“. Spätestens hier war die Stimmung und die Atmosphäre hervorragend und nicht nur unsere Märchenfee sorgte für eine geistreiche Unterhaltung. Haben wir doch gelernt „Burgunderzange reimt sich auf Wange“. Der zurückhaltend „*scharfe Steinbuttsuprême in rotem Linsen-Curry*“ war gigantisch und der noch junge Chardonnay 2004 vom „*Weingut Ernst Dautel*“ hat perfekt dazu gemundet.

Zwei Textpassagen von Heinrich Heine (im Fieber geschrieben) führten uns zu einem großartigen Antinori Produkt „*Castello della Sala 2004*“ Tafelwein aus Umbrien (Anbau seit 1940 auf ca. 140 Hektar, 10 x so groß wie das Anbaugebiet von Ernst Dautel in Bönningheim). Er war ein hervorragender Begleiter zu „*gebratenem Meerkrebsschwanz und Jakobsmuschel auf Wasabirissotto und konfierte Gewürz-Tomaten*“. Die Ausführungen von Don Quichote und von seinem Knappen Sancho Panza einem armen Maler aus Berluccia (Zitat: „Zwiebeln haben Einfluss auf die Kunst“) haben uns zum gastronomischen Höhepunkt, „*Kalbstournedos mit Schalotten-Morchelkruste auf weißem Pfefferfond mit weißem und grünem Spargelgemüse und Safranlinguine*“, geführt, begleitet von einem leider zu jungen und noch zu milden und etwas stinkigen (die Nase, erinnerte etwas an einen Bleu de Gascogne) „*Meursault, Les Grands Charrons*“, von Michel Bouzereau et fils.

Als alle Teilnehmer noch eine Zugabe der Märchenfee einforderten, erfuhren wir von Möricke, dass gebratener Schweinsfuß in Massen genossen, ein herrliches Ereignis sein kann.

Wir haben den Abend beendet mit „*Topfensoufflé auf Erdbeer-Rhabarberragout mit Joghurt-Vanillesorbet*“, begleitet von einem „*Cremant de Loire mit Pêche Mignon*“ und dem obligatorischen „*Kaffe, Espresso und Digestiv*“. Alle waren glücklich wegen des gelungenen Abends und Freddy im Schlusswort meinte „wir könnten ruhig noch einmal das 15-jährige Jubiläum wiederholen“.