

Gastronomie-Modell mit Zukunft: Weinmesse & Winzer- Dinner

Hendrik Thoma ließ es in
Hamburg und Frankfurt ploppen

Was der Sommelier und Weinhändler Hendrik Thoma in Hamburg und Frankfurt auf die Beine gestellt hat, sollte Schule machen. Eine lockere Weinmesse mit Winzern und Winzer-Dinner, bei dem Gäste und Aussteller gemeinsam am Tisch sitzen. Das macht neugierig, das macht Spaß, das macht Sinn.



Hendrik Thoma

Im Restaurant Emma Metzler im Frankfurter Museumspark am Main gab es Deftigkeiten, wie die geschmorte Schulter vom Vogelsberger Weideochsen, die man im Family Style ganz unkompliziert gemeinsam weggabeln konnte. Die Winzer saßen mit am Tisch oder schenkten den Gästen zum Essen ein. Die Gäste flanieren und bedienen sich an den Flaschen, die ringsum an den Ständen zu bekommen waren. Das ist schon allein deshalb gut, weil man als Gast selbst bestimmen kann, wie viel man im Glas haben möchte – manchmal weniger, manchmal mehr. Insgesamt kamen zwölf Winzer aus acht Ländern nach Frankfurt und brachten über 60 verschiedene Weine mit. Ein strammes Programm, das Wissensdurst und Durchhaltevermögen erforderte. Und den unbedingten Willen zwischendurch immer wieder Wasser zu trinken.



Solche Veranstaltungen sorgen für Genuss, Kommunikation und eine Geselligkeit, wie man sie im normalen gastronomischen Leben kaum erleben kann. Hendrik Thoma, Mastersommelier und Chef von „Wein am Limit“ in Hamburg tourt immer wieder mal durch Deutschland, mit frischen Ideen und tollen Weinen. Er sollte das noch mehr machen oder zumindest andere zu solchen Aktionen inspirieren.

Es waren nicht nur bekannte Winzer und Weingüter dabei, denn



es sind ja gerade die Newcomer, Nischenprodukte und Entdeckungen, die spannend sind. Der Württemberger Topwinzer Rainer Schnaitmann zeigt, dass es auch sehr gute und moderne Weine der Spezies Lemberger und Trollinger gibt. Das Weingut Damascene aus Südafrika, das einige gute Rotweine dabei hatte, überraschte mit einem erstklassigen und limitierten Semillon „Old Bush Vines“. Die wunderbaren vulkanischen Ätna-Weine von Montecarrubo aus Sizilien sind nicht jedem

bekannt, zählen aber zu den besten ihres Landes. Richtig gut und viel zu wenig bekannt auch der Assyrtiko aus Santorini von Mikra Thira.

Weinmesse mit Tasting und das Dinner wurde über zwei Tage lang gezogen und lockten mehrere hundert Gäste an. Natürlich gibt es ähnliche Events, aber nicht viele, die professionell durchgezogen werden und mit Qualität glänzen können.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold