



## 7 Gänge – 8 Weine – 14 Künstler

### *Rheingauer Wein- und Tafelkunst im Weingut Georg Müller Stiftung*

**Déjeuner Maison, 26. August 2018:** Vorweg, es war ein großartiges Feuerwerk der Aromen mit kunstvollen Eindrücken. Was an diesem kleinen Ort Hattenheim momentan geschieht ist wahrlich beeindruckend und alles andere als verschlafen. Wenn junge Gastronomen, Köche, Sommeliers, Kellermeister und Künstler zusammentreffen und sich gegenseitig inspirieren, dann geschieht etwas ganz Wunderbares. Davon konnten sich rund 60 Mitglieder der Bailliage Hessen an diesem kurzweiligen Sonntagmittag überzeugen. Mit dem Ankauf des Weinguts von der Stadt Hattenheim im Jahr 2002 hat der jetzige Eigentümer Peter Winter mit viel Leidenschaft die Möglichkeiten hierzu geschaffen.

Gemeinsam mit seiner Gattin Elvira Mann-Winter, die als Galeristin in Wiesbaden eine profunde Kennerin der zeitgenössischen Kunst ist, wurden 14 Künstler eingeladen, an ausgewählten Plätzen des Weinkellers ein Kunstwerk zu gestalten. Es entstanden beeindruckende Werke, voll Kraft und Intensität welche das 250 Jahre alte Gewölbe ganz neu in Szene setzen. Der Kunstkeller ist täglich wie auch das Weingut geöffnet und für einen Besuch sehr zu empfehlen. Nun war natürlich klar, dass Timo Lilienström, der seit 2014 Kellermeister und Gutsverwalter ist, seine besten und interessantesten Weine kredenzte. Ich werde mir

nicht anmaßen sie alle zu beschreiben. Aber die alte Rebe „Auxerrois“ hat es ihm doch angetan. Es ist eine Traube mit geringer Säure. Überraschend trotzdem wie frisch und spritzig sich sein 2014er Sekt zum Empfang präsentierte. Später gab es dann noch den 2016er Auxerrois aus dem Barrique, von welchem gleich das ein oder andere Kartönchen im Kofferraum verschwand, erworben für den heimischen Weinkeller. Die Vielfalt seiner Weine zeigte sich zum einen in der Cuvée „Swedish Summer“ aus Sauvignon Blanc, Scheurebe, Chardonnay und Müller-Thurgau und dem 2013er Hattenheimer Engelmansberg, Spätburgunder, Magnum - dem ersten Meisterwerk des jungen Timo Lilienström. Mit dem 1983er Hattenheimer Wisselbrunnen, Riesling Spätlese durften wir noch eine Rarität verkosten, welche Peter Winter mit über 4000 Flaschen damals von der Stadt erworben hatte.

Was für ein Glück, wenn man dann noch einen so genialen Küchenchef wie Simon Stinal in der Nachbarschaft hat. Sein Team aus dem Kronenschlösschen mit Chefsommelier Florian Richter, selbst Herr über 3.500 Weine auf seiner vielfach prämierten Weinkarte und der Serviceleiterin Karin Schanné vom Weingut selbst ergänzten nicht nur die Weine, sondern setzten mit herrlichen Kompositionen wie einer getrüffelten Vichyssoise – kühl serviert, ei-

nem perfekt gegarten Saiblings Filet, leicht aromatisiert mit schwarzem Knoblauchpulver oder dem wunderbar zarten Filet vom Black Angus und geschmorter Schulter eigene genussvolle Höhepunkte. Dies alles wurde mit einer Leichtigkeit und Freundlichkeit serviert. Gläser und Teller wurden wie von Geisterhand gefüllt, serviert und abgeräumt. Aber es waren keine Geister. Es war nur ein hervorragend eingestelltes Team, in dem alle Beteiligten große Freude und Überzeugung in ihrem Tun ausstrahlen. Bravo!

So war es wieder mal ein beeindruckendes kulinarisches Fest, das wir der Organisation unseres Bailli und seiner Gattin, Carina und Michel Prokop verdanken. Dieser überreichte zum Schluss Blumen, Sekt und Urkunden sowie einen gefüllten Sektkühler als Anerkennung und Dank an die Mitarbeiter. Der Herr des Hauses Peter Winter nahm zu Recht die Chaîne-Plakette in Empfang, die künftig das Weingut als Mitgliedshaus unserer Confrérie auszeichnet.

Text: Volker Deigendesch, Vice- Chargé de Missions  
Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Weingut Georg Müller Stiftung  
Eberbacherstr. 7-9, 65347 Hattenheim  
Tel. 06723 - 2020  
[www.georg-mueller-stiftung.de](http://www.georg-mueller-stiftung.de)