

Weingartner Weintafel 2013

„Komm mit nach Varaždin so lange noch die Rosen blüh`n ...“



Die Tamburizza Gruppe „Špancir“ aus Varaždin auf dem Marienplatz RV und im barocken Flur der katholischen Akademie des Klosters Weingarten.

Die Initiatoren der Weingartner Weintafel Dr. Rainer Öhlschläger und Gabriele Wiedemann-Fessler hatten mehrere Gründe, dieses Jahr Varaždin für die Weintafel auszuwählen. Da Kroatien diesen Sommer in die EU aufgenommen wird, ist es bestimmt interessant, mehr über die Geschichte und Kultur Kroatiens, im besonderen über die malerische Barockstadt Varaždin, der Partnerstadt Ravensburg auf kulinarischer Ebene zu erfahren.

Herr Dragutin Hainš, Kulturhistoriker und Übersetzer aus Varaždin führte mit kleinen Tischreden durch den Abend. Es wurde ein 7-gängiges Menü aus landestypischen Produkten serviert, das neben der regionale Küche auch die Einflüsse aus osmanischer, römischer und griechischer Zeit und Österreich/Ungarn zum Ausdruck bringt. Von dem Spitzenkoch Klaus Neidhart, der das Restaurant „Gottfried“ in Moos auf der Höri führt, wurde das Menü in kleinen Gängen einer Spitzenküche entsprechend zubereitet. Es gab beispielsweise drei kleine Krautwickel, gefüllt mit Zander mousse und Hackfleischfarce auf Paprikacreme oder ein Meerrettichschaumsüppchen mit einem Kleks Brennesselmousse und einem Hechtklößchen (siehe unten Menükarte). Zu jedem Gang erklärte der Sommelier vom Restaurant „Gottfried“ sehr wohlschmeckende Weine aus Kroatien, die aus den alten Weinanbaugebieten entlang der Drau sowie aus dem mediterranen Hinterland stammen.

Das Highlight des Abends war die Tamburizza Gruppe „Špancir“ aus Varaždin, die neben der traditionellen Tamburizza Musik auch mit zeitgenössischer Musik für tolle Stimmung sorgten. Obwohl die Musiker schon tagsüber auf den Straßen von Ravensburg die Bürger mit ihrer mitreißenden Musik erfreut haben, haben sie am Abend mit dem gleichen Engagement und

freudiger Ausstrahlung die Stimmung angeheizt. Es wurde mitgeklatscht, gesungen und am liebsten wären einige aufgesprungen und hätten mitgetanzt.

Es war ein gelungenes Fest, das dank der guten Organisation von Herrn Dr. Öhlschläger und der mitreißenden Lebensart der Kroaten dazu beigetragen hat, die Kulturen einander näherzubringen.



Gefüllte Poulardenbrust mit Morcheln und glasierten Karotten

Menükarte

Jelovnik

"Komm mit nach Varaždin..."
08. Juni 2013

2012 Gelber Muskateller, Vinski vrh

2012 Sauvignon, Zdolc

2011 Graševina, Enjingi

2011 Rheinriesling Vinski vrh

2010 Barbarossa Tomaz, Motovun

2012 Chardonnay, Zlatne gorice

2003 Venje Barrique rot, Enjingi

2010 Barbarossa Tomaz, Motovun

2012 Roter Traminer, Zlatne gorice

Fingerfood zum Aperó:

Mali zalogajčići za početak:

Schinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse und
Kräutern

Rolice od šunke, punjene svježim sirom i biljnim
začinima

3 kleine, gefüllte Krautwickel, Paprikasalat und
junger Krautsalat mit Kürbiskernöl

3 male sarmice od kupusa, salata od paprike,
salata od mladog kupusa s bučinim uljem

Brennnesselsuppe mit Meerrettich und
Hechtklößchen

Juha od kopriva s hrenom i okruglicama od štuke

Tagliatelle mit kroatischem Sommertrüffel

Tagliatelle s hrvatskim ljetnim tartufima

Mediterrane Dorade, mediterranes Gemüse und
Pesto

Meditranska lampuga ili smuđ, mediteransko
povrće, Pesto

Gefüllte Poulardenbrust, Morcheln, glasierte
Karotten, "Mlinci"

Punjena pileća prsa, smrčci, glazirana mrkva,
mlinci

Rinderfilet "Husarenart", Speck, glasiertes
Gemüse, Salbei Polenta

Goveđa pisanica na husarski način, slanina,
glazirano povrće, palenta s kaduljom

"Zlevka", Garten Beeren, Topfeneis

Zlevka, vrtno bobičasto voće, sladoled od sira