

Herbstlese!!

Die Hausmesse für Delikatessen und Wein!

Nach diesem langen und sehr heißen Sommer, haben wir mit der **Herbstlese, der Messe für Delikatessen und Wein**, am 03.10.20 die dritte Jahreszeit eingeläutet.

Wie auf Kommando, hat der Herbst sich an diesem Wochenende von seiner stürmischen Seite gezeigt.

Mit einem Zelt vor der Tür hatten wir die Möglichkeit einen Begrüßungs-Kaffee und Wasser im Trockenen anzubieten.

Auch konnten die Gäste ein luftiges Plätzchen nutzen, die sich in diesen Corona-Zeiten, mit ihrem Glas Wein und einer Nascherei, lieber an die Luft begeben wollten.

Naschereien konnte man sich im Innenbereich an jedem Stand geben lassen und dies wurde auch reichlich genutzt.

Am Trüffelstand gab es Trüffelprodukte aus Aragon und natürlich aus dem Piemont.

Getrüffelter Rohmilch-Schafskäse, dazu passte ein wunderbarer Trüffel-Honig oder Balsamico-Essig aus Modena, einer Stadt in der italienischen Region Emilia-Romagna, verfeinert mit Trüffel.



Weißer Trüffelsauce, Risotto und Polenta mit Sommer-Trüffeln und natürlich die nach Wintertrüffeln duftende Butter mit Trüffelstücken, mit der jedes Pasta-Gericht zu einem Höhepunkt des Menüs wird.



Alles was der Garten hergab, konnte man am Stand für fruchtige und würzige Aufstriche probieren. Ein Großteil davon kommt aus der hauseigenen Küche der Genuss-Schmiede.

Z.B. Quitten-Gelee, oder Quitten-Senf, Creme de Cassis als Aufstrich oder in der Flasche. Wer Creme de Cassis noch nicht kennt, er dient als Grundlage für den berühmten Kir (Creme de Cassis gemischt mit Weißwein) oder Kir Royal



(Cremant mit Creme de Cassis). Ein traditioneller Aperitif, den es im Elsass in jedem besseren Restaurant gibt. Eine Verführung aus schwarzen Johannisbeeren, der auch zu Käse, Obst oder Desserts passt.



In der herzhaften Ecke gab es Feigen-Chutney oder Rote-Zwiebel-Marmelade, eine Reduktion aus Sherry oder Apfel-Chili-Aufstrich.

Für jeden Geschmack war etwas dabei.

Am „Fleischstand“ waren die Wild-Terrinen, sowie Enten- bzw. Gänse-Rillettes sehr gefragt, nicht zu vergessen unsere Bayrischen Metzgerei-Produkte, wie Hausmacher Leberwurst, Hirschsalami und Landjäger.

Der geräucherte

Entenschinken und die frittierten Entenstückchen, waren ein ganz heißer Favorit.



Blieb dann noch der Weinstand.

Meine Kollegin, auch Weinfachfrau, beriet jeden Gast individuell und forschte nach dem Geschmack der einzelnen Gäste.

Hier alle Weinsorten aufzuzählen, geht,

glaube ich, zu weit aber Spaß gemacht hat es alle Male und das nicht nur den Gästen. Meinen

Mitstreitern, die übrigens alle ehrenamtlich bei mir gearbeitet haben und mir, hat es riesig Freude gemacht und trotz der Corona bedingten Sicherheitsmaßnahmen, wie Spuckschutz, Desinfektionsmittel an jedem Stand etc. war es eine gelungene Herbstlese. Besonders haben wir uns gefreut, dass uns Meinungen erreicht haben, dass es sehr professionell aufgezo- gen war, trotz Corona aber persönlich geblieben ist und sich viele sehr wohl gefühlt haben.



Für die nächste Herbstlese am 01. Samstag im Oktober 2021, wünschen wir uns jetzt nur noch besseres Wetter und dass es einen Impfstoff für Corona gibt. Ich bedanke mich bei allen Gästen, Helfern und Lieferanten für ihre großartige Unterstützung.

Impressionen

