



Sie befinden sich hier: » Märkische Allgemeine » Lokales » Teltow-Fläming » **Lokalnachrichten**

31.12.2009

GASTRONOMIE: Der Herr des Weinkellers

René Salzmann ist Restaurantleiter und Sommelier im Luckenwalder Vierseithof



Im Weinkeller...

LUCKENWALDE - Liebhaber edlen Rebensaftes beneiden ihn. René Salzmann ist für den Weineinkauf, die Auswahl der Weine und die Zusammenstellung der Weinkarte im Luckenwalder Vierseithof verantwortlich. Er darf auch hin und wieder ein Schlückchen probieren. Auch für die heutige Silvesterfeier steht bereits fest, welche edlen Tropfen die Gaumen der Gäste erfreuen werden.

Mit Küchenchef Dieter Kobusch und Vierseithofchefin Herma Kasimir spricht René Salzmann ab, welche Weine für welches Menü in Frage kommen. Als René Salzmann im Jahr 2001 als Auszubildender im Luckenwalder Restaurant Vierseithof begann, hätte er sich nicht träumen lassen, dass er sich einmal so gut mit Weinen auskennen würde. Inzwischen hat er Weinreisen nach Südafrika, Frankreich und Italien unternommen und lernte auch deutsche Weinanbaugebiete kennen. Im Weinkeller des Luckenwalder Vierseithofs lagern

gut 120 verschiedene Weine aus aller Welt. Etliche davon werden heute geköpft.

Vier bis fünf Mal im Jahr werden im Kellergewölbe des unter Denkmalschutz stehenden Anwesens Weinverkostungen zu speziellen Themen angeboten, die auf Nachfrage mit einem Kurs bei Meisterkoch Kobusch verbunden werden können.

Verkostungen sind ab acht Personen möglich. Bei dieser Gelegenheit erzählt René Salzmann alles zum Thema Wein. Wie dieser gelagert werden muss und welche Tropfen sich überhaupt dazu eignen. Salzmann kann nicht sagen, ob ihm Weiß- oder Rotwein, trockener oder lieblicher, junger oder gereifter Wein besser schmeckt. „Es kommt immer auf die dazugehörigen Speisen an. Wobei nicht ausgeschlossen ist, dass man bei einer Weinempfehlung auch mal danebenliegen kann. Denn letztlich ist der persönliche Geschmack entscheidend“, sagt der 28-Jährige. Wenn sich Gäste allerdings Eiswürfel für den Wein bestellen, dann blutet ihm das Herz. Erfüllt werden aber auch solche Wünsche.

Für das Fünf-Gang-Menü heute Abend im Genießerrestaurant und für die Veranstaltung „Die Lizenz zur Party“ in der Kunsthalle wird nicht nur eine breite Palette an Wein bereitstehen, es werden auch Cocktails gerührt, geschüttelt und gemixt.

„Bei den Weinen empfehle ich zu Beginn einen leichten Weißburgunder aus Rheinhessen“, verrät Salzmann. „Zur leichten Fischvorspeise passt dieser junge, frische Wein hervorragend“, fügt der Sommelier hinzu. Zum kräftigen Hauptgericht wird später ein gereifter spanischer Rioja serviert. „Und da unsere Gäste aus Luckenwalde und Umgebung auf Wunsch nach Hause gefahren werden, können sie den Abend genießen. Es wird ja nicht nur gutes Essen und gute Weine geben, sondern auch ein Feuerwerk mit Walzerklängen im barocken Innenhof“, stellt Salzmann in Aussicht. (Von Margrit Hahn)

Ihre Meinung ist gefragt!