

Vier Frauen – eine Leidenschaft

SAUSENHEIM: Fotoshooting und Kochsession bei Jungwinzerinnen Gaul – Weinkönigin und Spitzenköchin zu Besuch

VON ANJA BENNDORF

Bei Temperaturen nur wenig über null Grad stehen vier junge Frauen in dünnen Blusen unterm Mandelbaum. Sie lachen und prostern sich mit ihren Stielgläsern zu als genießen sie die warme April-Sonne. Raf Demont, Reporter eines belgischen Food-Magazins, schießt eine Reihe von Bildern von Dorothee und Karoline Gaul, die 29 und 32 Jahre alten Geschäftsführerinnen des gleichnamigen Sausenheimer Weingutes, und ihrem Besuch.

Die beiden Jungwinzerinnen haben die Deutsche Weinkönigin Josefine Schlumberger aus dem badischen Müllheim sowie die Köchin Anne-Sophie Breysem aus Hasselt (Belgien) zu Gast, die im Herbst zur „Lady Chef of the Year“ gewählt wurde. Der Titel wird seit 1991 vergeben von dem internationalen Marketing-Beratungsunternehmen Green Seed. Bei dem Treffen unter dem Motto „Four Ladies – one passion“, das vom Deutschen Weinstitut (DWI) organisiert wurde, sollten Bilder und Text für einen sechsstufigen Bericht in einem Hochglanz-Magazin für Essen und Leben gemacht werden, erläutert Ulrike Bahm, beim DWI für die Vermarktung hiesiger Produkte unter anderem in den Niederlanden und Belgien zuständig. Gaul sei dafür ausgesucht worden, weil es ein moderner, von



Kochsession im Sausenheimer Weingut Gaul, von links: Deutsche Weinkönigin Josefine Schlumberger, Karoline und Dorothee Gaul sowie „Lady Chef of the Year“ Anne-Sophie Breysem aus Belgien.

FOTO: BENNDORF

Frauen geführter Betrieb der Generation Riesling sei. Das Netzwerk besteht jetzt seit zehn Jahren und habe bundesweit rund 400 Mitglieder.

Während der Führung durch das Weingut, wo vier Leute, ein Azubi und

Aushilfen 20 Hektar bewirtschaften, drückt Demont immer wieder auf den Auslöser. Für weitere Aufnahmen hat Seniorchefin Rosemarie Gaul auch einen Tisch im Wingert mit Frühlingsblumen dekoriert.

Die „Lady Chef“ bereite in ihrem Restaurant ein Jahr lang Menüs zu, bei denen deutsche Weine ausgeschenkt werden, erzählt Bahm. Hat denn Rebsaft eine Chance in dem Land, das für sein Bier berühmt ist? Die Belgier

tränken gern Wein, versichert sie, allerdings oft französischen. Bislang seien nach den USA die Niederlande und Großbritannien die wichtigsten Märkte deutscher Winzer.

Die geplante Weinprobe entfällt wegen der fortgeschrittenen Zeit. Sekt und Riesling werden bei der Kochsession am Herd verköstigt. Schlumberger packt verschiedene Sorten Schwarzwälder Schinken aus. „Jeder sollte etwas Regionaltypisches mitbringen“, erklärt die 21-Jährige und beginnt, die hauchdünnen Scheiben aufzurollen. Derweil erhitzt Breysem Hühnerbrühe und schneidet Zwiebeln. Nach dem wichtigsten Utensil in der Küche gefragt, sagt die Spitzengastronomin ganz spontan: „Knives (Messer).“ Dass sie für ihr Pilz-Risotto Butter und Olivenöl in die Pfanne gibt, löst erstaunte Nachfragen aus. Die Butter könne man nicht so stark erhitzen, gebe aber einen guten Geschmack, erläutert die „Lady Chef“.

„Hm, es riecht gut“, meint die Weinkönigin und versucht, ihren Schinken wie Blüten zu formen. Karoline Gaul hat Ziegenkäsescheiben mit Zucker bestreut und schiebt sie in den Ofen. Ihre Schwester bereitet einen Feldsalat zu. Zusammen mit Saumagen, Spitzkohl und Stangenweißbrot steht alles eine Stunde später auf dem Tisch. Natürlich gibt es auch Wein dazu. Und Bahm lacht: „Es gibt unangenehmere Termine.“