

„In vino veritas“

Brünen war am Wochenende das Mekka der Wein- und Käsefreunde

Von Steffen Grütjen

Hamminkeln. Weinliebhaber kamen am Wochenende voll auf ihre Kosten: Der Brüner Gewerbeverein lud zum zweiten Mal zum Dorf-Weinfest, in diesem Jahr vor der Kirche. Der frühere Abteilungsleiter des Brüner Gewerbevereins, Peter Mochow, erklärte, dass man im Dorf „das Sommerfest“ platzieren wollte. Und das ist in jedem Fall gelungen – die Resonanz sei gut. Drei Winzer, eine lokale Käserei, der Marienthaler Gasthof und Hagemanns Hofcafé waren mit einem Stand zugegen. Das Presbyterium verkaufte alkoholfreie Getränke. Der Erlös war für die Kirchengemeinde bestimmt. Gefeiert wurde das Fest mit Musik und einem gemütlichen Zusammensein bei einem Glas Wein.

Torsten Enk ist einer der Winzer. Er reiste aus Guldental an und hat sein Anbaugelände an der Nahe. Dort besitzt der Familienbetrieb sechs Hektar Rebfläche. Enk trat mit den



Hoch die Gläser - Bodo Witzler, Christoph Kampen, Roman Brßgeler, Frederik Ochmann, Henrick Schulten und Walter Huhn (von links).

FOTO: MARKUS JOOSTEN

Besuchern des Festes in Kontakt, beriet sie, weckte ihr Interesse und freute sich über das gute Wetter. Der 44-Jährige gab Tipps zur richtigen Verwendung eines Weines beim Kochen. Zu Spargel eigne sich ein Weißburgunder sehr gut, während bei Wintergerichten ein kräftiger Spätburgunder für tollen Ge-

schmack Sorge.

Das Weingut Geisen aus Lieser an der Mittelmosel hat 15 Weinsorten im Angebot. Diese werden nur an private Kunden verkauft. Er verrät: „Derzeit liegen trockene Weine im Trend.“

Mit Wein und Traubensaft aus Rheinhessen begeisterte Tim Bern-

hard vom Weingut Paulinenhof die Gäste. Bernhard macht gerade ein Studium zum Winzer (Studienfach Weinbau und Önologie). Der Jungwinzer präsentierte rund 15 Rebsorten und 20 Flaschenweine. Ganz besonders wies er auf „Terrassenweine“ in seinem Sortiment hin. Dazu gehört beispielsweise ein Rosé, der „abends unkompliziert auf der Terrasse“ getrunken werden kann. Mit dem „Riesling 600“ konnte der 22-Jährige seine Ideen umsetzen und -ungebunden von der Tradition - eigene Wege gehen. Käse gab es bei Ludwig Groß-Bölting zu entdecken. Sein Stand „Dingdener Heidemilch“, der sich auf Bioprodukte spezialisiert hat, zeigte Käsespezialitäten von der Kuh und der Ziege. Sogar lokale Sorten wie „Brüner Höhen“, ein Kuhmilchkäse nach Gouda-Art, oder der „Dingdenberger“ fanden Einzug in das Sortiment. Die Käsesorten sind vielseitig einsetzbar. - es gibt welche zum Wein, zu Bier, zu Fleisch und zu Fisch.