

# Steirische Schmankerl aus Küche und Keller



**Kästenburg**  
seit 1638

**Am Samstag den 26. Jänner 2013 war es soweit, der Vorarlberger Sommelier Verein lud zur ersten Veranstaltung im neuen Vereinsjahr in die Tourismusschulen Bludenz ein. Eine Abordnung von Vereinsmitgliedern kochte gemeinsam mit dem Winzer-ehepaar Ilse und Werner Barthau-Jakopé aus der Südsteiermark für die Gäste die am Abend dazu kamen.**

Bereits am Nachmittag trafen sich die kochinteressierten Sommeliers in der Tourismusschule in Bludenz zum Briefing. Bei einem gemütlichen Aperitif stellten sich die Winzer vor und das Menü wurde erklärt. Die Sommeliers teilten sich nun in kleine Gruppen auf und gingen unter Anleitung von Ilse Jakopé an die Arbeit. Mit steirischer Lebensfreude und bestimmten Anweisungen der gestandenen Winzer Ehefrau führte Ilse ihr Team zu sensationellen Erfolgen. Unterstützt wurde sie dabei von einigen Schülern der 2. Klasse Hotelfachschule und den Kochprofis Thomas Hilbrand und Bernhard Böhler.



Während den Küchenarbeiten kam aber kein verwöhnter Gaumen zu kurz. Immer wieder gab es Kostproben aus Küche und Keller. Steirischer Kranzkuchen, Blut- und Leberwurst, Welschriesling, Apfelfrizzante, etc.... standen auf Iles Verkostungsliste.

Um 18.30 ging es dann los. Schnell umgezogen wurden aus den Köchen die Gastgeber, die Gäste kamen bereits zum Aperitif. Selbst kredenztes Verhackertbrot, Lammleberwurst und Kürbiskerntopfenaufstrich begleiteten die Rosé Cuvée 2011 (BB,BZ) von Werner Barthau.

Während des Abendessens wurden die Sommeliers von Jürgen Berkmann mit seinen Schülern aus der Hotelfachschule betreut, die alle Hände voll zu tun hatten, die vielen Speisengänge und Getränkekombinationen zu den passenden Gerichten zu servieren. Fachlich noch nicht ganz korrekt aber mit ihrem jugendlich erfrischenden Charme trugen auch die Schüler zu einem gelungenen und lustigen Abend bei.

Von den Köchen die einzelnen Gänge beschrieben, vom Winzer die Weine kommentiert durften wir uns über folgendes Menü freuen

Steirer – Trio  
(G'sölchtes, Presswurst und Käferbohnen)  
Rieslingsekt 05 vs. Rieslingsekt 07

\*\*\*

Das Worme Weinzerl  
(gratiniertes Kürbiskernbrot mit Schafkäse und Kürbiskernpesto)  
Sauvignon blanc Klassik 11 und Sauvignon blanc Lage Kroiss 08

\*\*\*

Klassisches Steirerschnitzel  
Chardonnay Klassik 11 und Chardonnay Sekt 10

\*\*\*

Steirisches Wurzelfleisch, das Original vom Krainer Stein-Lamm  
Blauer Burgunder 08 und Blauer Burgunder Sekt 06

\*\*\*

Süßes zum Schluss  
(Champagnercreme mit Haselnusszwieback, Spagatkräpfen, Burgpralinen)  
Lisika Beerenauslese 10 und Traminer Sekt 10

Jürgen Berkmann als Moderator des Abends und Werner Barthau als Winzer stellten die Weine des Abends vor und der Abend wurde immer geselliger und geselliger.

Die Harmonie der Weine wurde heiß diskutiert und so manche spannenden neuen Kombinationen wurden gefunden.

Bevor man noch einen Abstecher in die Bar machte, dort wurde zwischenzeitlich das Rauchverbot aufgehoben, gab es seitens des VSOV mit viel Applaus begleitete Dankesworte an Ilse und Werner Barthau-Jakopé und alle ihre Mitarbeiter für die freundliche Aufnahme an den Tourismusschulen Bludenz, dem Vereinssitz des VSOV.

Noch einmal besonderen Dank an das Winzerehepaar Ilse und Werner von der Kästenburg in der Südsteiermark [www.kaestenburg.at](http://www.kaestenburg.at) und natürlich an alle unsere zukünftigen Starköche und teilnehmenden Gäste.

Jürgen Berkmann  
(Organisator)