

# Südtiroler Abend im „Husar“ ein voller Erfolg 7-Gänge-Menü und Spitzenweine aus Schloss Rametz begeistern Gäste

Südtirol, nicht umsonst auch Gottes eigenes Land genannt, ist bei den Deutschen wegen seiner Landschaft aber auch wegen seiner Weine und der ausgezeichneten Küche beliebt. Doch man muss nicht unbedingt über den Brenner fahren, um all die Südtiroler Köstlichkeiten aus Küche und Keller genießen zu können. So hat das bekannte heimische Restaurant Husar kürzlich zu einem Südtiroler Abend vom Feinsten eingeladen. In Zusammenarbeit mit der Vereinigten Weinkellerei präsentierte man ausgewählte, erstklassige Weine aus dem top Weinanbau von Schloss Rametz bei Meran. Die Vorstellung der edlen Tropfen übernahm Dr. Stanislaus Schmid, Kellermeister und Sohn des Hauses, der extra für diesen Abend nach Garmisch-

Partenkirchen gekommen war, um den Gästen die Charakteristika der einzelnen Lagen, Rebsorten und Weine zu erläutern. Unter der Überschrift „Wine & Dine“ hatte Verena Merget ein 7-Gänge-Menü zusammengestellt, das von der Terlaner Weinsuppe mit Zimtroutons über Vintschgauer Hirschschinken mit Preiselbeerdressing, Etschtaler Schlutzkrapfen, Bachforellenfilet und anderen Köstlichkeiten bis zum Rehschnitzel gefüllt mit Steinpilzen auf Wacholderrahm mit Spinatzöpfele und Blaukraut-Bratäpfel reichte. Als man mit halbgefrorener Kastaniencreme mit Weinschaum das Ende des lukullischen Marathons erreicht hatte, gab es viel Lob für die Küche. Die Weine, abgestimmt auf den jeweiligen Gang, trugen so bekannte Namen wie

Südtiroler Blauburgunder, St. Magdalener, Südtiroler Gewürztraminer, Chardonnay „Rametz“ Brut oder Gaiolo Südtiroler Merlot-Lagrein DOC. Dass auch diese zweite Vorstellung einer bekannten Region (angefangen hatte man mit dem Burgenland) gut bei den Gästen angenommen wurde, freute die Familie Merget als Gastgeber, Dr. Stanislaus Schmid als Weinlieferanten und Georg Holzbauer von der „Vereinigten Weinkellerei“.

Christian Pietrzak möchte sich im Namen aller Beteiligten auch im Rahmen dieses Beitrags bei den Gästen bedanken. Auf welche Region sich Kenner und Feinschmecker als nächstes freuen dürfen wird rechtzeitig bekannt gegeben.  
gw



v.l. Christian Pietrzak, Verena Merget, Georg Hozbauer, Dr. Stanislaus Schmid