

persönlich

Bergische Landeszeitung, An der Gohrsmühle 10, 51465 Bergisch Gladbach, redaktion.rhein-berg@ksta-kr.de

Stelldichein der Meisterwinzer

Exklusives Kulinariktreffen bei der „Falstaff Wein-Trophy 2024“ auf Schloss Bensberg

VON GISELA SCHWARZ

„Falstaff Wein-Trophy 2024“: Diese Auszeichnung lassen sich Kenner der Wein- und Kulinarikszene buchstäblich auf der Zunge zergehen.

Am Samstag fand das Event des Edel-Magazins Falstaff mit weltweit zwei Millionen Lesern zum ersten Mal im Althoff-Grandhotel Schloss Bensberg statt – um ganz besondere Winzer, Sommeliers und Gastro-nomen mit der begehrten Trophy (Trophäe) auszuzeichnen. „Eine Premiere in Schloss Bensberg – mit vollen Rängen“, stellte Frank Marrenbach, CEO und Mitgesellschafter der Althoff-Hotels, als Moderator hochzufrieden fest. Denn außer den Nominierten haben sich auch neun Edelköche für das „Walking Dinner“ der nahezu 300 gebuchten Gäste aus ganz Deutschland eingefunden. Und dazu auch Hotelier Thomas H. Althoff mit seiner Frau



Siegerfoto: Die Gewinner der „Falstaff-Trophies“ 2024.

Fotos: Falstaff/ Ulrik Eichentopf

„Es ist wunderbar, so viele Sterneköche und Winzer auf einmal hier zu erleben“

Bettina Müller, Besucherin der Veranstaltung

Elke Diefenbach-Althoff, der entspannt das Event begleitete – er kennt das „Who is who“ aus der europäischen Kulinarik-Szene – darunter der hauseigene Zwei-Sterne-Koch Joachim Wissler, William Drabble aus dem Althoff St. James Hotel in London, Jimmy Coutel aus der Althoff Villa Belrose in Gassin, Walter Leufen aus dem Althoff-Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, Anton Pozeg aus dem Hotel Sacher in Wien und Philipp Vogel aus dem Orania Berlin. Es sind lauter Stars, die sich gerne in einer Reihe auf der Bühne ihren Fans präsentieren, bevor sie sich zum Feinschliff zu ihren Teams in die aufgebauten Küchen im Ballsaal, im Salon Goethe und im Salon Habsburg für das Walking-Dinner begeben. Doch zuerst stehen die jeweils drei Nominierten in der Eventhalle im Mittelpunkt – die Besten der Besten der Weinwirtschaft in Deutschland. Die junge Nancy Großmann vom Zwei-



Freuten sich über die Veranstaltung: Thomas H. Althoff (rechts) mit Falstaff-Herausgeber Wolfgang M. Rosam.

Sterne-Restaurant Rutz in Berlin wird „Sommelière des Jahres 2024“. „Newcomer des Jahres 2024“ wird der 32-jährige Christoph Eifel vom gleichnamigen Weingut, das er nun-

mehr innovativ in der sechsten Generation betreibt. Seine Riesling-Spätlese Trittenheimer Apotheke 2022 – eine besondere Lage – kann man später bei Marcus Graun von

der Schlossgastronomie mit den verführerischen Desserts verkosten. Strahlend nimmt Gesine Roll vom Weingut Weedenborn die Auszeichnung als „Winzerin des Jahres 2024“ entgegen – sie setzt auf neue Weinviden und neue Rebsorten, lässt beim Walking-Dinner den 2021er Sauvignon Blanc von der Terra Rossa Westhofen verkosten. Ausgezeichnet wird auch als „Sekt-erzeuger des Jahres“ das Sekthaus Raumland aus Flörsheim-Dalsheim, und mit dem Titel „Kollektion des Jahres 2024“ Max von Kunow vom Saarländischer Weingut von Hövel. Mit besonderem Beifall wird Herbert Seckler vom legendären Restaurant „Sansibar“ auf Sylt als „Weinbotschafter des Jahres 2024“ empfangen – da herrscht das Orchester der Gastfreundschaft. Nach 45 Jahren hat Seckler sichtlich immer noch große Freude an seiner Passion. Und dann wird noch der Winzer Werner Knipser vom Pfälzer Weingut Knipser für sein Lebenswerk geehrt – er gerät geradezu aus dem Häuschen über die Auszeichnung. Die Gäste genießen die Nähe zu den

Großen der Winzer- und Köche-Szene. „Es ist wunderbar, so viele Sterneköche und Winzer auf einmal hier zu erleben“, begeistert sich Bettina Müller aus Essen, die zusammen mit ihrer Freundin Lorena Meyer gekommen ist und gleich auch eine Übernachtung im Schloss gebucht hat. Beide lieben diese Events, waren schon ein paar Mal in Schloss Bensberg.

Und dann lädt Joachim Wissler vom Restaurant Vendôme in Schloss Bensberg ein zum Walking-Dinner: „Ich wünsche allen einen genussreichen Abend.“ Und der steht außer Frage: Bei Wissler wird das Poltonger Rehbock-Filet in Cognac-Pfeffersauce mit Wacholdermarkklößchen, eingelegetem Butternut-Kürbis und Rosenkohlcreme mit Aalschmalz auf die Sekunde genau gegart. Weitere Appetitstapfen: Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-püree und goldenen Rosinen, cremiger Topinambur mit Spinat, Knoblauchpulpe und schwarzem Trüffel. Und alles in winzigen Design-Portionen, arrangiert wie für ein Foto im Edelmagazin Falstaff.

Weihnachtlicher Seelenpunsch zum Wärmen und Aufmuntern

Kabarettist Ferdinand Linzenich tritt im Senftöpfchen und Bergischem Löwen auf

Seine sezierenden Alltagswahrnehmungen sind erfrischend, seine Worte zu Vorweihnachtszeit und Festtagsstimmung können schmeicheln, um gleich darauf Absurditäten aufs Korn zu nehmen, wie sie jeder kennt. Der Bergisch Gladbacher Kabarettist Ferdinand Linzenich ist ein Meister der spitzen Zunge und steht mit seinem kabarettistisch-vorweihnachtlichen „Seelenpunsch“ gleich zweimal in der Region auf der Bühne: am Samstag, 2. Dezember, 20.15 Uhr, im Kölner Senftöpfchen und am Donnerstag, 14. Dezember, um 19.30 Uhr, im Bergisch Gladbacher Bürgerhaus Bergischer Löwe.

„Wenn genervte Verkäuferinnen nur noch zetern ‚Das kommt erst wieder im Neuen Jahr rein!‘, wenn grün benadeltes Bruchholz zu Preisen gehandelt wird wie sonst nur Orchideen und auf zentralen Marktplätzen deutscher Städte die internationale Glühwein-Kampfrinker-Gemeinde ihr Jahrestreffen mit Zipfelmützenzwang abhält, dann ja dann weihnachtet es wieder“, sagt er selbst über die für viele schönste Zeit des Jahres.

In der kann man sich übrigens nicht nur selbst, sondern auch anderen etwas Gutes tun. (wg)

Karten für das Gastspiel im Bergischen Löwen gibt's an der Theaterkasse des Bergischen Löwen am Konrad-Adenauer-Platz, Telefon (0 22 02) 3 89 99, www.bergischerloewe.de, Tickets fürs Senftöpfchen (Große Neugasse 2-4 in Köln) sind an der dortigen Theaterkasse erhältlich: (0 22 1) 2 58 10 58. www.senftoepfchen-theater.de



Unterstützung für den Kinderschutzbund

Organisator Eddi Stoffel hatte eingeladen

12 380 Euro – dieser Betrag ist bei der Benefizveranstaltung für den Kinderschutzbund Rhein-Berg zusammengekommen. Organisator Eddi Stoffel hatte zum Benefizessen in ein italienisches Restaurant in Bensberg eingeladen.

37 Personen hatten bereits im Vorfeld insgesamt 9050 Euro für die Aktion gespendet. Auch am Veranstaltungsabend griffen die Gäste des Benefizessens tief in ihre Taschen und kauften mehr als 600 Lose. Zusätzlich wurde vom ehemaligen Bürgermeister der Stadt Bergisch Gladbach, Lutz Urbach,

ein Trikot des 1. FC Köln mit Unterschriften der Mannschaft ersteigert, so dass zusätzlich 3330 Euro für den Kinderschutzbund zusammenkamen.

Eddi Stoffel als Organisator, Wolfgang Krauss als Gestalter der Ankündigungsplakate, der Moderator des Abends Nikolaus Kleine sowie der Saxofonist Christoph Heftrig arbeiteten unentgeltlich, so dass alle Einnahmen für die Arbeit des Deutschen Kinderschutzbundes gespendet wurden, der in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen feiert. (spe)



Päckchen für Kinder im Kriegsland Ukraine übergaben Ilona Beke-Müller und Ana-Lena Schiefer (v.l.) mit Kindern, Team und Eltern der Kita „Marienkäfer-Treff“ an Karin Fischer und Norbert Kuhl (v.r.) von der Humanitären Hilfe Overath für den nächsten Hilfskonvoi ins Kinderkrankenhaus von Lviv. Foto: Guido Wagner



Die Mitwirkenden des Benefizessens.

Foto: Arlinghaus

Kinder teilen mit Kindern in der Ukraine

„Marienkäfer-Treff“ in Marialinden startet Benefizaktion für Hilfskonvoi von Humanitärer Hilfe

„St. Martin ist das Fest des Teilens“, sagt Erzieherin Ilona Beke-Müller. In der Kita „Marienkäfer-Treff“ in Overath-Marialinden hat sie daher eine ganz besondere Aktion initiiert – und ist damit nicht nur bei Ana-Lena Schiefer vom Kita-Vorstand offene Türen eingelaufen. „Wir können natürlich keine Jacke teilen“ – das sei auch den Kita-Kindern sehr klar gewesen. Innerhalb we-

niger Tage haben die Kinder und Eltern daher Päckchen gepackt – für Kinder im ukrainischen Lviv. „Ich bin ganz begeistert von der Humanitären Hilfe Overath um Norbert Kuhl, mit dem schon mein Opa auf Hilfskonvois gefahren ist“, sagt Ilona Beke-Müller: „Bei der Humanitären Hilfe weiß ich, dass die Spenden in jedem Fall ankommen.“ Mehr als 70 bunt verpackte und mit Hinweis auf mögliche Empfänger, Mädchen, Jungen oder Babys ver-

sehene Päckchen haben Norbert Kuhl und Karin Fischer von der Humanitären Hilfe jetzt in der Kita „Marienkäfer-Treff“ abgeholt. Und waren begeistert: „Eine tolle Aktion“, so Norbert Kuhl, „und alle haben sich so viel Mühe gegeben.“ Bereits diesen Donnerstag sollen die Päckchen mit dem mittlerweile siebten Konvoi, den die Humanitäre Hilfe Overath seit März vorigen Jahres gemeinsam mit der Humanitären Hilfe Bergisch Gladbach

organisiert hat, auf die Reise in die Ukraine gehen. Dort unterstützen die beiden bergischen Hilfsorganisationen unter anderem das Kinderkrankenhaus in Lviv. „Ich bin mir sicher, dass sich die Kinder dort sehr freuen werden“, sagt Norbert Kuhl den Kindern und dankt ihnen, den Erzieherinnen, Erziehern und Eltern für die Unterstützung. „Wir werden jedes Päckchen persönlich dort hinbringen“, verspricht Kuhl. (wg)