

Event

„Dolce Vita“ mit deutschem Wein



[Foto: Julia Teine](#)

[Fotos](#)

Kochten mit: Das Team vom Romantik Hotel Schloss Rettershof in Kelkheim.
Samstag, 26. Mai 2018 / von Susanne Stauß





Wiesbaden. Was deutsche Spitzenweine anbelangt, ist dieses Event kaum zu toppen. Gepaart mit hervorragender Küchenleistung wird der vom Verband der Prädikatsweingüter (VDP) initiierte Ball des Weines in Wiesbaden in jedem Jahr zu einem kulinarischen Highlight für Gäste aus Nah und Fern.

Die Prestige-Veranstaltung des VDP gilt in der Branche als Familientreffen von Winzern und Weinfreunden. Auch dank der Schirmherrschaft des Hessischen Ministerpräsidenten Volker Bouffier. Und: Die Anwesenheit der Weinköniginnen aus den 16 deutschen Anbaugebieten sowie vieler Nachwuchswinzer sorgt zudem für besonders viel junges Blut.

30.000 Weingläser im Einsatz

„Dolce Vita“ lautete das diesjährige Motto des 18. Balls. Wie üblich startete die kulinarische Reise für die Ballgäste im größten Saal des Wiesbadener Kurhauses, dem Friedrich-von-Thiersch-Saal, mit einem gesetzten Menü und korrespondierenden Weinen für rund 750 Gäste, moderiert von der Deutschen Weinkönigin Katharina Staab.

Für Küchenchef Robert Standfuss und seine Mannschaft von Kuffler Catering, Teil der Kurhaus-Gastronomie, ist der Ball eine der größten Herausforderungen des Jahres. „Die zeitlichen Vorgaben für das Menü sind durchaus sportlich, es muss bis 22.30 Uhr serviert sein“, so Jochen Joosten, Geschäftsführer der Kurhaus-Gastronomie, die zudem für die gesamte Logistik des Balls verantwortlich ist. Im Ballsaal und auf den Flanierwegen sind rund 30.000 Weingläser und 15.000 Porzellanteile im Einsatz.

Passend zum italienischen Motto bestand das Menü in diesem Jahr aus Carpaccio vom Fassona Piemontese Rind mit ligurischen Kapern und gebratenen Mini-Artischocken; Perline di Mozzarella mit Olivetti Tomaten, altem Balsamico und Pesto; gebratener Polpo und Scampi mit Kräuter-Limonen-Olivenöl und Zucchini-scheiben. Als Hauptgang folgte ein Rinderfilet all’acete balsamico, gegrilltes Gemüse und schaumige Rosmarin-Polenta und den

Abschluss bildeten Tiramisu, Spaghetti Eis mit Erdbeersauce und Panna Cotta mit Mangosauce. Begleitet wurde das Menü von sechs VDP-Weinen aus Erste Lage oder Große Lage.

Der Weinservice wurde von der Jugend der Winzer durchgeführt. Die Kuffler-Mitarbeiter bewältigen den übrigen Getränke- und den Menü-Service. Insgesamt hatte die Kurhaus-Gastronomie 40 Servicemitarbeiter im Ballsaal eingeplant, zuzüglich der 30 Nachwuchs-Winzer. Hinzu kommen 40 Mitarbeiter zum Abräumen auf den Flanierwegen.

Um 22.30 Uhr öffneten sich die Saaltüren auch für die Flaniergäste, im Gegenzug fluteten die Saalgäste wiederum die Flaniermeile. Insgesamt wurden an diesem Abend 1850 Gäste gezählt. An den Kochstationen gaben Spitzenköche und -caterer rund 6000 Portionen Essen, kleine warme und kalte Tellergerichte sowie Desserts, aus.

Heimspiel für die Ente

„Das alles muss im Backoffice gut geplant sein,“ so Joosten. Der Nassauer Hof etwa unterstützt den Ball kulinarisch seit Jahren an einer der Kochstationen. „Der Ball des Weines ist für uns ein Heimspiel. Wir begeistern auf diesem Weg neue Gäste für uns,“ sagt Michael Kammermeier, Küchenchef des Hotelrestaurants Ente, das mit Lachs mit Blumenkohlcreme, Schnittlauch, Quinoa und geräucherter Forellenkaviar aufwartete. Die Orangerie des Nassauer Hofes war erstmals durch den neuen Küchenchef Salvatore Bella vertreten.

Unter den Köchen der Flaniermeile waren darüber hinaus kulinarische Begleiter von Gaggenau wie Erlebniskoch Vincenzo Paradiso und das Feinkost-Team von Italia&Amore sowie die Wild Bakers vertreten, aber auch Philip Raubach, Küchenchef des Romantik Hotels Schloss Rettershof in Kelkheim, sowie Vertreter der Catering-Mannschaften der Airline Emirates, von Trüffel Feinkost Wiesbaden, vom Frische Paradies und von Schwälbchen.

Obendrein fehlte es auch nicht an Unterhaltung: Ob Sopranistin Claudia Riccitelli, die Big Band der Bundeswehr oder die Hit Radio FFH Disco – sie alle sorgten dafür, dass bei diesem Ball nicht nur gegessen und getrunken, sondern auch getanzt wurde. *Susanne Stauf*