



ROSÉ-SESSION

We are in the mood - for Hammel & Cie

FOTOS: KIRSTEN BUSS // TEXT: ROLAND BUSS

Mittwoch, 19. Juli 2023, 16:00 Uhr

Private-Kitchen-Deck (die Terrasse unseres „Nestes“ - oberhalb des PAN-Hauptquartiers)

Susanne, Carolin, Laura & Alina sind im Anflug – das finale Meeting für unser Kooperationsprojekt „Wedding-Festival 2023“ am Schloss Raesfeld steht an. Ein guter Zeitpunkt für Belohnungs-Motivations-Food und Drinks.

Angesichts der Frauenquote von 6:1 (Fellnase Paula mitgezählt) scheint es angebracht, mich auf das Food-Design zu

konzentrieren. Worte werden genug in der Luft liegen – ich denke nicht, dass ich heute eine Sprechrolle habe. :)

Rechts und links ziehen dunkle Wolken an uns vorbei. Es sieht so aus, als wenn die Regenradar-App Recht behält – wir verschont bleiben. Kirsten und ich decken die Tafel ein. Meine Lady drapiert unsere Rosé-Collection zwischen den beiden Wächtern auf der Außentheke und schwenkt diese mit der Fuji ab.

Linksaußen zwei Vertreter aus dem Languedoc von meinem vinologischen Sparringspartner Jean-Claude Mas.

Dessen Weine sind aus unseren Weinklimaschränken nicht mehr wegzudenken. Ich freue mich auf ein Wiedersehen mit diesem sympathischen WeinPassionisten – auf ein Interview an seinem Herd.

Herzstücke der heutigen Session bilden die sechs Rosé vom Weingut Hammel. Ich erspähe deren „New Chicks on the block“. Soll ich mir angesichts der bevorstehenden Mädelsübermacht schon mal ein Mut-Gläschen gönnen? :)

Ich stelle noch eine Flasche Blanc de Noir vom Weingut Mayschoss aus dem Ahrtal dazu.

Eine Melange aus schönen Momenten und Erinnerungen an die Flutkatastrophe holt mich ein. Genauso, wie die Worte des Pastors auf der Beerdigung, wo ich heute Morgen war. Die in Ehren gealterte Mutter eines sehr guten Freundes war gestorben. Der Pastor erinnerte, dass sich die gedeckte Tafel wie ein roter Faden durch die Bibel zieht. An dieser kommen Menschen zusammen, um zu essen, zu trinken, einander zuzuhören, Gemeinsamkeit zu kultivieren und zu stärken. Erhellend für mich ... als Nicht-Bibelfester.

Besinnlichkeit verwandelt sich in Vorfreude auf die bevorstehende Session – auf die Menschen, die an unserer Tafel Platz nehmen.

Vor wenigen Wochen landete die „Hammel-Post“ auf meinem Schreibtisch. Neues aus dem Weingut – gedruckt im Zeitungsformat ... auf wertigem Papier. Seit dem Jahr 2021 sind wir Fans vom Weingut Hammel. Seinerzeit war deren „In the Mood for Müller“, als reiner Etikettenkauf in unserem Einkaufswagen gelandet. Eigentlich gehört Müller-Thurgau nicht zu unseren Lieblingsrebsorten, aber der Name war schon cool. Als wir diese Blindverpflichtung aufschraubten, um ihn



der pan
Look
more

In the mood ... / Wow-Video

beim Brutscheln zu süppeln, war es um uns geschehen. Tolle Nase, knackig-frisch am Gaumen – was gibt Google dazu preis? Wir stolpern über das gleichlautende Video auf YouTube – für uns eine Hymne an die Lässigkeit beim Weingenuss. Genau das Gefühl, was wir bei unserer RoséSession erzielen wollen.

Ein paar Mailzeilen an Christoph Hammel – WineMaker und MasterMind von Hammel & Cie. Die Frage, ob deren Weine das Herzstück der Session bilden könnten, konterte Christoph mit den Zeilen: „Lieber Roland, liebe Kirsten ... WELTKLASSE! Na klar, sehr gerne! Womit können wir euch eine Freude machen? Cheers - euer Christoph.“

Zurück zum heutigen Tag – zur RoséSession. Die Zusteller hatte offensichtlich „Overnight-Express“ anders begrifflich belegt, als Christoph und ich. Da scheint so eine Nacht auch schon mal 44 Stunden zu dauern. :) Vielleicht hat einer der Fahrer der braunen Autos, bei der Abholung der zwölf Flaschen, eine kleine Pause in



Kirchheim an der Weinstraße eingelegt. Wer kann es ihm Verdenken. :) Es bleibt auf jeden Fall ausreichend Zeit, um die Weine auf die richtige Temperatur zu kühlen und mich im nötigen Mood ans begleitende Food zu machen. Bei der WhatsApp-Abfragein unsere Wedding-Festival-Gruppe wurde die Frage nach „Ist aus dem Meer okay?“ wild beklatscht.

Beim mittäglichen Einkauf fiel mir als Erstes ein Friséesalat ins Auge – wie passend zum Rosé. Das Ding mit dem Accent Aigu – ihr wisst schon ... mit dem komischen Haken über dem é werde ich wohl nie kapieren. Was ich aber verstehe ist, dass dieser leicht bittere Salat exzellent passen könnte, wenn wir ihn mit einem süß-fruchtigem Dressing anmachen. Dazu später mehr. Außerdem wanderten Wildfang-Garnelen (als TK-Ware), frische Crevetten, Flusskrebse, Vongole, Amalfi-Zitronen etc., in meinen Einkaufswagen.

Zeitsprung vorwärts: Nachdem die Tafel gedeckt, die Ladys empfangen, der Begrüßungstropfen entkorkt ... angestoßen und genossen ... ging es für mich um



17:40 Uhr an Töpfe und Pfannen. Ich hatte 60 Minuten am Nachmittag genutzt, um das Mis en Place für diese Bohemian-Cooking-Session vorzubereiten. Das heißt, alles geschnippelt und in Griffweite – fürs spontane Improvisieren. Wo kein Rezept den Rahmen begrenzt, sondern Gerichte „aus-dem-Handgelenk“ entstehen.

Das fruchtig-süße Dressing zum bitteren Blatt des Frisée bestand aus: karamellisierten Kumquats, gereiftem Weißwein-Essig, Olivenöl, dem Saft einer frischen Zitrone, einem Löffel Orangen-Marmelade, weißem Pfeffer und Meersalzflöcken.



Foto zur Verfügung gestellt von Christoph Hammel, the WineMaker himself

Die angebratenen Wildfang-Garnelen badeten anschließend in einem Rahm aus Mango-Ingwer-Chutney, Sahne und frischem Chili. Die Crevetten freuten sich über das Pairing mit Knoblauch, Jordan-Oliven-Öl und den Amalfi-Zitronen.

Während die Spaghetti bissfest garten, habe ich die Vongole und die Flusskrebse in einem Wok mit DejaVu abgelöscht und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Dessen Sud habe ich an die abgegossenen Spaghetti gegeben, gemeinsam mit einem Teelöffel guten Sambal Olek. Dazu noch eine Sardellen-Butter aus dem Lieblingsrezept von Sophia Loren, was wir demnächst mit euch teilen.

Pünktlich um 18:00 Uhr fanden Schüsseln und Pfannen auf unserer Tafel Platz und deren Inlay extrem dankbare AbnehmerInnen. Es war ein Genuss den „Der mit dem Rosé tanzt“ mit gepulsten Flusskrebschwänzen am Gaumen tanzen zu spüren – inklusive Alinaserster Begegnung mit diesem Getier, beim Puhlen. Gefolgt von vielen Wow-Effekten im Glas und auf der Gabel.

Ich liebe es, wenn kulinarisch-unkomplizierte Konzepte aufgehen. Jetzt kann das Wedding-Festival kommen – genauso, wie noch viele RoséSessions in diesem Sommer.

Querbeet ... querglas genossene Rosé Weine von Hammel & Cie:

- › RoséSekt Brut – Eine Cuvée aus Chardonnay und Saint Laurent
- › New Chicks on the block – New Chicks in the Vineyard
- › Der mit dem Rosé tanzt
- › Rosé von der Senn
- › Sophie Helene Rosé
- › Pink Hallelujah – Dieser Rosé ist jede Sünde wert

RoséWeine, mit Farben, wie sie unterschiedlicher kaum sein konnten, die in der gelegentlich durchblitzenden Abendsonne um die Wette funkelten. Gerne teilen wir die Impressionen unserer Tafel mit euch. Unsere Eindrücke zu den genossenen Weinen behalten wir für uns – denn wir sind mega-befangen ... im positivsten Sinne.

Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen mit Christoph, dem „Lässigen Pfälzer“ – wie wir lesen durften. Bis dahin üben wir ein wenig Pfälzisch, um ihn statt mit einem anerkennenden „Coole Socke“ die Begrüßungshand zu schütteln, mund-artigerecht mit Lääässs-sischer Chrisssschdoff anzusprechen. :)

„Keep in contact“, lieber Christoph – ein schöner Name für zukünftigen Wein aus eurer Winery, oder? Merci auch für deine tolle Impression, dein Portraitfoto, welches du noch flux geschickt hast.

Weine von unserem WineFreund Jean-Claude Mas bekommt ihr bei unserer Nachbarin Petra vom Weinhaus auf der Bismarckstraße. Den Rosé von der Ahr und die Einkäufe fürs Bohemian-Food stammen vom Handelshof.

In diesem Sinne zum Wohl eure WineScouts



[Zum Hammel-Weinshop](#)

Rosé Mood

