

Das Beste aus zwei Welten

Süße Speisen zählen nicht gerade zu den Lieblingen der Sommeliers, da sie einem Wein Frucht und Fülle nehmen können. Die Kombination von Wein und Schokolade erfordert also reichlich Geschick, Erfahrung und Fingerspitzengefühl. All diese Eigenschaften brachten Angela Evers und Melf Koch aus Lübeck an einem Abend im August mit nach Hamburg – die zugehörigen Weine und Schokoladen natürlich auch.



Bei spritzigem Althäuser Secco und kandierten Hibiskusblütenblättern stellten sich Referentin und Referent zunächst vor: Angela Evers Unternehmen „Evers & Tochter“ startete als Manufaktur für kandierte Blütenblätter wie die soeben verkosteten. Mit viel Liebe zum Handwerk und zum Detail erarbeitete sie sich schnell einen hervorragenden Ruf und stieß auf der Suche nach einem antizyklisch herstellbaren Produkt schließlich auf das Thema Schokolade, welches sie heute mit ebenso großer Passion bespielt.

Melf Koch vertrat an jenem Abend das Weinhaus Von Melle, dem letzten verbliebenen privat geführten Weinhändler in der Stadt Lübeck. Mit seiner langjährigen Erfahrung in Sachen Weinhandel und Gastronomie arbeitet er auch heute noch an der stetigen Weiterentwicklung des Unternehmens. Ein Teil davon ist das Seminar-Angebot, das großen Zulauf erfährt. Für das „Wein & Schokolade“-Seminar habe er mit Angela Evers die perfekte Partnerin gefunden – wovon sich 10 Teilnehmer aus dem FEC direkt überzeugen konnten.



Der erste Gang setzte das erste Glanzlicht: Angela Evers legte mit einer mehrfach und international preisgekrönten Vollmilchschokolade mit Trüffelsalz vor. Melf Koch setzte eine Cuvée aus Riesling und Grünem Veltliner dagegen, hergestellt von Thomas Hensel aus der Pfalz. Mit einem Hauch Restsüße und dezenter Säure ging der Wein eine ungeahnt reizvolle Verbindung mit dem leicht herzhaften Aroma des Trüffels ein. Im weiten Gang traf Edelbitterschokolade mit 85% Kakaoanteil auf eine Lübecker Institution, den „Lübecker Rotspon“. Gekeltert in der Prestige-Appellation St. Émilion und abgefüllt in Lübeck zählt er zu den Bestsellern des Unternehmens. Auch hier ergänzten sich beide Komponenten hervorragend – die Bitterstoffe aus dem Kakao und das Tannin des Rotweins bildeten ein schlagkräftiges Duo.



Laut Angela Evers zählt die nächste Schokolade mit Sylter Meersalz, Kardamom und Haselnüssen aus dem Piemont zu den Lieblingen von Juan Amador – nach dem Verkosten bezweifelte keiner der Anwesenden diese Aussage. Das Pairing mit einem vollmundigen Medium-Dry Amontillado-Sherry mit typisch oxidativen, nussigen Noten brachte die Schokolade gänzlich zum Strahlen.

Eine Vollmilchschokolade mit Salz und Karamell sowie eine süß ausgebaute Riesling-Spätlese vom Weingut Peters an der Saar bildeten den vierten Gang. Hier setzte das feine Süße-Säure-Spiel des Weines einen gelungenen Gegenpunkt zum herzhaft-süßen Geschmackseindruck der Schokolade.

Als Angela Evers im Anschluss das Wort „Lakritz“ fallen ließ, rümpften einige der Anwesenden skeptisch die Nase, doch wieder zeigte sich das Produkt über alle Zweifel erhaben. Auf 55%iger Zartbitterschokolade mit einem Hauch Meersalz sorgte die Variation für genussvolles Raunen in der Runde. Melf Koch machte die Überraschung perfekt mit einem südfranzösischen Rivesaltes Muscat, der genug Gewicht und aromatische Komplexität mitbrachte, um gegen die markanten Lakritznoten zu bestehen.

Zum Abschied gab es Rosen – wieder in Form von kandierten Blütenblättern aus dem Hause „Evers & Tochter“. Ein üppiger Gewürztraminer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen spiegelte die intensiven Duftnoten der Blüten und wurde so zum krönenden Abschluss eines beeindruckenden Verkostungs-Abends.



Text: Benedikt Ernst

Fotos: Jessica Bolewski und Jörg Rüdiger

Evers & Tochter Manufaktur
Breite Straße 9
23552 Lübeck
www.eversundtochter.de

H.F. von Melle
Beckergrube 86
23552 Lübeck
von-melle.de