

Das Elsass war am vergangenen Wochenende in Bretten zu Gast und beherrschte mit seinen zahlreichen Ständen das Bild des Stadtkerns. Ob Crepe, Flammkuchen oder auch Wurst- und Käsevariationen – an Gaumenfreuden mangelte es nicht. Ofenwarme Brezeln wechselten ebenso den Besitzer, wie Eselsalami, geräucherte Knoblauchwurst oder Ziegenkäse.

Die berühmte Konditorei Rebert aus Wissembourg bot allerlei süße Köstlichkeiten zum Verzehr an. Wer saisongemäß frische Erdbeertörtchen oder ein Stück Rabarberkuchen wollte, war dort genau an der richtigen Adresse. In seinen Seminaren „Von der Bohne zur feinen Schokolade“ erzählte Pâtisserieseigneur Daniel Rebert Interessantes über Schokolade, deren Herstellung und Lagerung. Versüßt wurde den Zuschauern der informative Vortrag durch zahlreiche Stückchen eigens hergestellter Schokolade. Denn die Seminar-Besucher sollten ja schließlich auch wissen, wovon die Rede ist.

Wem an diesem heißen Wochenende lieber nach etwas Flüssigem zumute war, der war beim Weinseminar der Winzergenossenschaft aus Cleebourg genau an der richtigen Adresse. Auf sehr erheiternde Weise verstanden die Lucien, Frederic und Willi es, den Zuschauern die Entstehung des Weins und seine jeweiligen Besonderheiten näher zu bringen. Die drei elsässischen Winzer gehören einer Weinbruderschaft an, der „Confrerie des Vins des Quatre Bans“. Gehüllt in ihre Zeremonienmäntel schenkten sie den insgesamt mehr als 50 Gästen bereitwillig nach, wenn aufgrund der großen Hitze das Glas bei dem Ein oder Anderen ein wenig schneller leer war. Wer nach dem Seminar noch immer nicht genug hatte, der konnte sich am Weinstand der Genossenschaft noch ein Schlückchen gönnen. Auch Elsässer Schnaps aus den verschiedensten Früchten konnte gekostet und natürlich auch erworben werden.

Gaumenfreuden bereiteten den Gästen am Wochenende auch Fernand Mischler, der Chef des Gourmet-Restaurants „Cheval Blanc“ in Lembach und Michel Ort von „L'Ecrevisse“ in Brunath. Die beiden Spitzenköche präsentierte elsässische Spezialitäten.