

Der Federweißer ist obligatorisch

Neun Lorcher Winzer laden zum „Zwibelkuchefest“ ein und sind mit Resonanz zufrieden

Von
Thorsten Stötzer

LORCH Herbstlich geht es in Lorch zu, wo neun Winzer am Wochenende zum „Zwibelkuchefest“ einladen. Dazu gehört natürlich ein Schluck Federweißer. Serviert wird meist der klassische Kuchen. Röschen und Hagebutten zieren herbstlich die Tische in der Straußwirtschaft des Weinguts „Wilhelm Mohr Erben“ in der Lorcher Rheinstraße. Daneben liegen rote Zwiebeln auf den Decken und weisen darauf hin, weshalb der Ausschank schon früh am Abend so gut bevölkert ist: Die Lorcher Winzer laden ein ganzes Wochenende lang zu ihrem „Zwibelkuchefest“ ein.

Weingutsbesitzer Jochen Neher hat gleich zwei Varianten des Traditionsgerichts auf der Karte: Seine Frau Saynur bereitet türkische Zwiebelquiches zu und seine Mutter Gisela backt den klassischen altdeutschen Zwiebelkuchen. Federweißer ist das obligatori-



Herbstlich-deftig: In Lorch, wie auch beim Winzer Jochen Neher vom Weingut Mohr-Erben, drehte es sich am Wochenende um „Zwibelkuche“ und Federweißen.
Foto: RMB / Heinz Margielsky

Omas Rezept

■ Das klassische Zwiebelkuchen-Rezept stammt von Oma Gisela, die Senior-Chefin des Lorcher Weinguts Mohr-Erben. Die Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

■ 1 Ei, 400 Gramm Mehl, 200 Gramm Magerquark mit 6 Esslöffel Milch, 6 Esslöffel Rapsöl, 1 Teelöffel Salz und einem Päckchen Backpulver verrühren.

■ Dann wird der Teig auf einem Backblech verteilt.

■ Hier die Zutaten für den Belag:

2 Kilogramm Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in Öl andünsten, mit 325 Gramm gewürfeltem Schinkenspeck auf dem Teig verteilen. 100 Gramm geriebenen Emmentaler darüber streuen. 300 Gramm saure Sahne, 4 Eier sowie 2 schwach gehäufte Teelöffel Salz vermischen und über den Belag gießen.

■ 40 Minuten lang bei 150 bis 180 Grad im Heißluftofen bis zur gewünschten Bräune backen.

sche Getränk dazu, doch der Herbst hält nicht nur lukullische Freuden bereit.

Eine „Arbeitsspitze“ brächten derzeit die Wochen mit sich, erklärt Neher. Zusätzlichen Aufwand verursachte da die Vorbereitung auf das Zwibelkuchefest im Weingut Mohr. Wo es sich jetzt die Gäste gut gehen lassen, lagerte kürzlich noch Rotwein, doch der gärt inzwischen in einer Scheune weiter. Die frühe Lese habe jedoch alles ein wenig einfacher gemacht.

Das Fest werde von einheimischen wie von Auswärtigen angenommen, berichtet der Vorsitzende des Lorcher Weinbauvereins. Nach nunmehr acht Jahren reiche der Ruf weit über den Rheingau hinaus, sogar Besucher aus Frankfurt erwarte er.

Dazu kommt die Einsicht: „Wir müssen uns in Lorch etwas mehr abstrampeln als

die Winzer im oberen Rheingau und etwas Besonderes anbieten.“

Das „Zwibelkuchefest“ scheint sich dabei etabliert zu haben. Seit acht Jahren steht es im Kalender, neun Betriebe aus Lorch und Lorchhausen beteiligen sich 2007. Michael Rößler war von Beginn an dabei und mit der Resonanz hoch zufrieden. 40 Bleche Zwiebelkuchen holt er ungefähr im Laufe des Wochenendes aus einem geliehenen Backofen – bei steigender Tendenz.

„Die 20 Betten in unserem Gästehaus sind seit Monaten ausgebucht“, erzählt Rößler. Als wichtige Klientel stuft er die Rheinsteig-Wanderer ein, die zudem nach einem Tag im Freien das herzhaftes Essen zu schätzen wissen. Ansonsten ist ihm aufgefallen, dass die Fluktuation der Gäste am Festwochenende höher ist.

Offenbar unternähmen viele eine regelrechte Tour durch die Lokale.

Bei Rößler sitzen die Feiernenden unter einem 600 Jahre alten Gewölbe, wo sich früher einmal Keltern und ein gemauertes Regal für 3200 Flaschen befanden. Auch im Weingut Friedrich Altenkirch haben die Mitarbeiter für ein heimeliges Ambiente gesorgt. Zwiebeln fehlen nicht in der Dekoration und mit Kreide steht auf einem Eisentor geschrieben, dass der Zwiebelkuchen drei Euro kostet.

Wie Gregor Breuer vom Weingut Altenkirch erläutert, hat das Haus sogar Köche eigens für das Zwiebelkuchen-Backen auf Zeit eingestellt. Der Federweiße wird frisch gezapft und ist nach seinen Worten auch so beliebt, weil der geringe Alkoholgehalt den Autofahrern entgegen kommt.

Bericht erschienen im Wiesbadener Tagblatt am 22. Oktober 2007

Redakteur: Thorsten Stötzer

Foto: Heinz Margielsky

Die Wiedergabe dieses Artikels erfolgt mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Autor, den Fotografen und die Rhein-Main-Presse