

Gemeinsamer Jahresabschluss

Informatives zu Le Pontet und zum Wein in der Region

Wer am Abend des 15. Novembers gegen 18:30 Uhr an der evangelischen Kirche vorbeiging, rieb sich verwundert die Augen. Gut gelaunt gruppierten sich zahlreiche Menschen mit Sektgläsern um zwei Musiker, die vor dem Gotteshaus französische Melodien anstimmten. Die Erklärung war ganz einfach: Freundeskreis Le Pontet und Weinfreundeskreis Hochheim hatten sich in diesem Jahr entschlossen, den Abschluss des Veranstaltungsjahres gemeinsam zu begehen und zwei Gäste des Abends, Claudia Kalapos und Peter Meier, hatten sich entschlossen die Teilnehmenden mit passender Musik zu begrüßen. Ein gelungener Auftakt für einen besonderen Abend.

Bereits seit mehreren Jahren verwöhnen die beiden Freundeskreise einmal im Jahr die Besucher des Wochenmarktes mit kulinarischen Spezialitäten aus Hochheims Partnerstadt Le Pontet und der Provence. Dabei entstand die Idee, im Rahmen einer gemeinsamen Abendveranstaltung die Verbundenheit zu intensivieren und auch interessierte Gäste teilhaben zu lassen.

Eine Idee, die durchaus auf entsprechende Resonanz stieß. Neben zahlreichen Mitgliedern beider Freundeskreise konnten Ruth Lipka und Jürgen Lüttges, die beiden Vorstände der Freundeskreise, auch 12 Gäste begrüßen.

Das Organisationsteam des Abends hatte sich in mehreren Vorbereitungstreffen ein Programm ausgedacht, das unterhalten sollte, aber auch Platz ließ für den gemeinsamen Austausch. Darüber hinaus wollte man aber Informationen zu Hochheims Partnerstadt und deren Umgebung sowie zu den angebotenen Weinen liefern, damit auch die jeweiligen Ziele der beiden Freundeskreise ihren Widerhall an diesem Abend fänden.

Für das leibliche Wohl mit einem mehrgängigen Menu sorgten Sylvia und Dieter Adler vom Freundeskreis Le Pontet u.a. mit einem provenzalischen Schmortopf, der schon vom Namen her seine Herkunft offenbart – Mont Ventoux! Für Vorspeise (Quiche mit gemischtem Salat) und Dessert zeichnete die Küche des Antoniushauses verantwortlich und die Käseauswahl (Comté, Brie und Blauschimmel) wurde vom Organisationsteam gemeinsam zusammengestellt.

Die Partnerstadt Le Pontet und die Region Vaucluse wurden informativ und kurzweilig von Karin Bender und Annelie Klaas vorgestellt. Beide hatten in ihren Erinnerungen und Bildarchiven gestöbert, was bei fast 40 Jahren Städtepartnerschaft gar nicht so einfach ist. So erfuhren die Anwesenden, dass es in Le Pontet einen Badesee und eine Pferderennbahn gibt und von einem sportbegeisterten Bürgermeister – als die kommunalen finanziellen Zeiten noch rosig waren - unter anderem eine Tennishalle, ein Schwimmbad, sowie ein Fußball- und Rugbystadion erbaut wurden.

Die touristischen Highlights findet man hingegen eher im Umland von Le Pontet, etwa in Avignon mit dem Papstpalast oder der Brücke Pont Saint-Bénézet, die jeder aus dem bekannten Lied „Sur le pont d´Avignon“ kennt. Für die Kunstbegeisterten unter den

Anwesenden stellte Karin Bender das ehemalige Kalkbergwerk Carrières de Lumières in Les Baux-de-Provence vor, in dem wechselnde Kunstinstallationen und Multi-Mediashows die Besuchenden in ihren Bann ziehen. Und natürlich wurden auch der „Gigant der Provence“ (Mont Ventoux) und die berühmte Weinregion Châteauneuf-du-Pape mit Bildern vorgestellt.

Für Weinauswahl und -präsentation waren Martha und Joseph von Westerholt zuständig. Nach dem einleitenden Cremant, der – siehe oben – im Freien genossen wurde, folgte zunächst ein Rosé aus der südlichen Provence. Der Schwerpunkt der Weinprobe lag naturgemäß auf den Rotweinen, bei denen neben Côtes du Rhône und Rasteau natürlich ein Châteauneuf-du-Pape nicht fehlen durfte, und zu dem Martha von Westerholt auch erläuterte, wie es zu dieser Lagenbezeichnung überhaupt kam. Als im 14. Jahrhundert die Päpste ihren Sitz nach Avignon verlegten ließ Johannes XXII in der Nähe seinen Sommersitz errichten und dies verhalf dem Ort zu seinem Namen. Abgerundet wurde die Weinprobe von einem Muscat de Beaumes de Venise, ein Likörwein, der bei einem Alkoholgehalt von 15,5% mind. 110 g Restzucker aufweisen muss. Dies erfordert ein Lesegut, dass ein Mostgewicht von mind. 250 Grad Oechsle aufweist. Eine Geschmacksexplosion!

So ging ein runder Abend zu Ende, an dem sich zwei Freundeskreise besser kennengelernt haben. Das es sich um eine gelungene Idee handelte, konnte man nicht nur an den Äußerungen der Teilnehmenden erkennen, sondern auch daran, dass viele Gäste noch lange nach dem offiziellen Ende beieinandersaßen und sich unterhielten. Die beiden Freundeskreise sollten nicht zu lange mit einer Neuauflage warten.