

**SCHRIESHEIM:** Gala-Essen „Essen wie Gott in Frankreich“ feiert Comeback

## Aus Dornröschenschlaf geholt

**ARCHIV-ARTIKEL VOM MONTAG, DEN 15.02.2016**

In der Kunst des Speisens liegen die Franzosen weit vorne. Sie verstehen es, sich dem Genuss lecker zubereiteten Speisen hinzugeben, sie zu zelebrieren. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Und diese Zeit nahmen sich die 53 Gäste im Gasthaus "Zum Goldenen Hirsch", die der Einladung des Partnerschaftsvereins Uzès gefolgt waren. Unter dem Thema "Essen wie Gott in Frankreich" galt es, in gemütlicher und gediegener Runde über mehrere Stunden ein festliches, fast schon fürstliches Fünf-Gänge-Menü zu genießen.

Auf den Tischen im großen Saal des Hirschen lagen weiße Dammastischdecken, darauf Kerzenleuchter und die Gedecke und die Gläser verrieten den Gästen, dass auf sie an diesem Abend etwas ganz Besonderes wartet.

### **Zum fünften Mal veranstaltet**

Es war das fünfte Mal, dass der Partnerschaftsverein einen Gala-Abend mit jenem vielversprechenden Titel ausrichtete. Die ersten beiden Male, "es muss so im Jahr 1992 gewesen sein" überlegte die Vorsitzende des Partnerschaftsvereins Claudia Ebert, speiste man im Hotel Adler und das hatte den einen Grund: Dort war der Küchenchef ein Franzose, der sehr genau wusste, was eine "Haute Cuisine" alles zu bieten hat. Zweimal wurde das Event im besten Schriesheimer Sternelokal, dem Strahlenberger Hof, ausgerichtet. Und jetzt, nach vielen Jahren, erweckte es Claudia Ebert aus dem Dornröschenschlaf. Im Gasthaus Goldener Hirsch feierte das Gala-Dinner nun also ein festliches und feierliches Comeback. Musikalisch sehr gelungen umrahmt wurde der kulinarische Genuss von jungen Gitarristen der Schriesheimer Musikschule unter der Leitung von Hans-Dieter Schotsch.

Dieses Gala-Essen nannte die Vorsitzende eine gute Werbung für den Partnerschaftsverein, das man auch jedes Jahr wieder auf dem Programm finden werde. Zur Einstimmung gab es erst einmal einen "Kir Royal", den man im Stehen bei einem kleinen Plausch genoss.

Bevor der erste Gang, ein "Amuse gueules" und eine "scharfe Tomatensuppe" mit einem Schuss Pernod, serviert wurde, begrüßte Claudia Ebert die Gäste. Darunter befanden sich Bürgermeister Hansjörg Höfer mit seiner Frau, die Vorsitzende des Verkehrsvereins, Irmgard Mohr, und ganz besonders erwähnt wurde Helga Bozlet, die ehemalige französische Lehrerin, die den Schüleraustausch zwischen den beiden Städten zum Erfolg verholfen hatte.

Im Anschluss wurden allerlei Blattsalat mit einer Tranche von gebratener Forelle auf Meerrettichschaum gereicht, als Hauptgericht wurde in Riesling geschmorte Kaninchenkeule, marinierte Lammhüfte am Stück gebraten mit Ofenkartoffel und Pfannengemüse serviert. Zum Nachtisch gab es süße und verführerische Dessert Variationen. Zu den Speisen wurde ein Rotwein-Cuvée vom Weingut Jaques Vidal aus St. Maxim gereicht. *greg*

© Mannheimer Morgen, Montag, 15.02.2016