

# Große Ehre und Anerkennung

Glückwünsche für Albert Hasenstein zur Funktion als „Maitre Sommelier“



Bei der Betriebsführung erläuterte der Hausherr (re.) das Handwerk der Sektherstellung.

**GICKELHAUSEN – Besondere Anlässe wollen gebührend gefeiert werden. Die Gickelhausener Sektmanufaktur Hasenstein kann mit der ehrenvollen Aufnahme in die internationale gastronomische Gesellschaft „Chaine des Rotisseurs“ interessante Kontakte knüpfen und gleichzeitig ihren Bekanntheitsgrad erweitern.**

Qualität und Persönlichkeit sind das, was die Kundschaft von Albert Hasenstein, Jahrgang 1983, überzeugt. Zu seiner Kompetenz kommt der Spaß an der Kreativität bei der Herstellung seiner perlenden Tropfen. Für sein frisch ausgebautes Sektgut bekam der gelernte Weinküfermeister, der sich auf das Sektmachen nach der Champagner-Methode spezialisiert hat, auch schon Preise.

Sein Sortiment kann sich sehen lassen. Beim Sektmachen wird einem trockenen Wein eine spezielle, gegen Alkohol und Druck tolerante Hefe zugesetzt und diese mit Zucker (auch in

Form von Traubensaft) „gefüttert“. Sie produziert neben Alkohol die Kohlensäure, das prickelnde perlende Markenzeichen seiner Spitzen-Produkte.

Die feine Auswahl als perfekte Ergänzung zu einem guten Essen beeindruckte auch Peter Gummersbach, seit 2014 Direktor im Hotel-Restaurant „Anna“ in Schnelldorf. Das Geschäft ergab sich bei gleicher Wellenlänge und Bedarf von allein. Peter Gummersbach ist gleichzeitig Mitglied der aus Frankreich stammenden „Chaine-Feinschmeckergilde mit dem Rang eines „Officier“. Angetan von dem vielseitigen Könnler schlug er die Aufnahme von Albert Hasenstein als „Maitre Sommelier“ in die Veinigung vor – und stand bei der feierlichen Inthronisation mit Schwert und Schwur im Stuttgarter Schloss auch Pate. Neben Rudi Stöcker, dem „Bailli“ von Franken.

Über vier Jahrhunderte pflegt und entwickelt die Gourmet-Gesellschaft

die kulinarische Kunst und setzt hohe Standards beruflicher und qualitativer Art. Sie bringt Mitglieder aus der ganzen Welt zusammen, die den gemeinsamen Geist der Gesellschaft teilen und gutes Essen und Trinken schätzen, ebenso gute Tischsitten.

Eine kleine Abordnung der fränkischen Gilde stattete der Sektmanufaktur in Gickelhausen am vergangenen Samstag einen offiziellen Besuch ab, um Albert Hasenstein feierlich das „Chaine“-Schild mit dem Wappenmotiv zu überreichen. Das Logo zeigt zwei gekreuzte Bratspieße und vier „Spicknadeln“. Damit kann der Betrieb mit einer Jahresproduktion von 100 000 Flaschen in Zukunft auch öffentlich als Mitglied der privilegierten Vereinigung wahrgenommen werden.

Nach einer Führung durch die Sektmanufaktur wurden die Träger schwerer Zunftketten in der Vesperstube bestens bewirtet: mit Rauch- und Käseplatten, Lachs, Roastbeef, Grillgemüse, ofenfrischem Zwiebelkuchen. Zum Dessert gab es eine mit Scheurebe-Sekt verfeinerte Creme, Konfekt und gefüllte Mürbeteigblüten – selbst hergestellt und angerichtet. Dazu kredenzte Albert Hasenstein seine Spitzen-Sekte und lüftete das Geheimnis der traditionellen Herstellung, die schon fast mehr Kunst als Handwerk ist.



Gäste mit Zunftketten und Ehrenabzeichen in Gickelhausen empfangen: Peter Gummersbach, Inge Stöcker, mit den Eheleuten Albert und Verena Hasenstein, Rudi Stöcker und Peter Lipka. Fotos: Schäfer