

Träger schwerer Zukunftsketten

Albert Hasenstein mit seiner Sektkellerei in weltweit aktive Feinschmeckergilde aufgenommen

GICKELHAUSEN – Seit Juni dieses Jahres ist Weinküfermeister Albert Hasenstein Mitglied der aus Frankreich stammenden Feinschmeckergilde „Chaine des Rotisseurs“. Seine Inthronisation mit Schwert und Schwur war im Stuttgarter Schloss. Am morgigen Samstag besucht der „Baili“ von Franken, Rudi Stöcker, mit einer kleinen Abordnung die Sektmanufaktur.

Sein Betrieb gehört somit zu den ganz wenigen dieser Branche in Deutschland, welche die Ehre hat, Mitglied dieser internationalen Vereinigung mit 24 000 Mitgliedern in 75 Ländern zu sein. Was international als Ausdruck höchster Qualitätsstandards angesehen wird. Essen ist eine Notwendigkeit. Intelligent essen ist eine Kunst. So sehen es die Mitglieder der Zunft. Zur Bruderschaft die auf das 13. Jahrhundert zurückgeht, auf die von König Ludwig IX eingesetzte Vereinigung der Gänseröster, gehören mittlerweile auch Frauen.

Bei offiziellen Anlässen tragen sie Seidenschleifen mit aufgenähter Gold- oder Silberkette und Medaille. An der Kette und der Farbe der Schleifen ist der Rang zu erkennen – nach militärischem Vorbild wird



Inthronisationszeremonie: Albert Hasenstein erhielt den Ritterschlag im Stuttgarter Schloss.

man hier eingestuft. Aber keineswegs mit militärischer Strenge will die Gourmetgemeinschaft ihre Vorstellung von Tischsitten unter die Leute bringen.

Eine der wichtigsten Regeln ist, am Tisch niemals Wein mit Wasser zu mischen. Der Wein wird verkostet – mit Wasser der Durst gestillt. Eine

Weinchorle ist verpönt. Dass man am Tisch nicht raucht, ist längst Allgemeingut. Dagegen wird tagtäglich gegen die Anweisung der Chaine verstoßen: das Handy beim Essen niemals einzuschalten. Die traditionelle Gemeinschaft kultiviert mit präziser Ordnung die Kunst des Genießens, nicht ohne eine Portion Humor. sis