



Wein in der City

Edle Tropfen auf dem Katschhof kosten

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken, wusste schon Johann Wolfgang von Goethe. Gut also, dass Genießer in der schönen Aachener Altstadt ein Mal im Jahr beim *WeinSommer* die Gelegenheit haben, die besten rheinland-pfälzischen Weine zu kosten und direkt mit den Winzern in Kontakt zu treten. Dabei versprechen die edlen Tropfen aus dem deutschen Weinland Nummer eins, dieses Jahr besonders gut auf der Zunge zu zergehen. Denn der enorm heiße und trockene Sommer 2018 hat den Reben nicht etwa geschadet, wie vielen anderen Ernteprodukten, sondern brachte Trauben von höchster Qualität und Menge hervor. Goethe hätte wohl seine helle Freude daran gehabt...

Probieren, informieren und genießen

Aber nicht nur die köstlichen Weine lassen Herzen höherschlagen, auch die einzigartige Atmosphäre vor der herrlichen Dom- und Rathaus-Kulisse sorgt Jahr für Jahr für gute Stimmung. Im festlichen und geselligen Flair trifft sich ganz Oche von Donnerstag, 22., bis Sonntag, 25. August, nun bereits zum 35. Mal zum Lachen, Plaudern und Genießen auf dem Weinfest und lässt sich nebenbei die leckere Begleitung in Form kleiner süßer und deftiger Speisen schmecken. Aber im Mittelpunkt stehen natürlich die 24 Weingüter aus den Anbaugebieten Ahr, Nahe, Mosel, Pfalz und Rheinhessen, die dieses Mal zur kulinarischen Tour nach Aachen kommen. Weinprinzessin Denise Wagner begleitet die Visite nicht nur persönlich, sondern steht gemeinsam mit versierten Winzern bei Themenverkostungen auf der Bühne Rede und Antwort (s. Veranstaltungskalender).

Und auch für ein musikalisches Rahmenprogramm ist gesorgt: So tritt zum Auftakt am Donnerstag um 17 Uhr Steven McGowan auf und am Freitag und Samstag jeweils um 18 Uhr *UpToDate* und das *Yannisha Trio*. Beste Voraussetzungen also für ein weiteres gelungenes Fest mit gutem Wein für ein langes Leben... Und wer auch zu Hause genießen will, kann auf S. 40 tolle Weinpakete gewinnen.

TOPFGUCKER

35. AACHENER WEINSOMMER

Katschhof

Do., 22., bis So., 25. August

Do./Fr. 16 bis 24 Uhr,

Sa. 12 bis 24 Uhr,

So. 12 bis 20 Uhr

www.weinsommer.de

BAD AACHEN empfiehlt:

Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig

Zutaten für vier bis sechs Portionen:

Für den Teig: 180 g Mehl, 120 ml Wasser, ca. 5 g frische Hefe, ½ TL Salz

Für den Belag: 200 g Schmand, 50 g Speckwürfel, 1 Apfel, 1 rote Zwiebel, 2 EL flüssiger Honig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen danach sichtbar vergrößert haben. Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier so dünn wie möglich ausrollen und mit Schmand bestreichen. Apfel und Zwiebel in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Flammkuchen mit den Apfelscheiben belegen und die Zwiebeln sowie den Speck darauf verteilen. Etwas salzen und pfeffern. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und im unteren Ofendrittel für zwölf bis 15 Minuten backen. Der Flammkuchen sollte am Rand goldbraun und von unten schön knusprig sein. Zum Schluss mit dem Honig beträufeln. Der Belag lässt sich nach Belieben abwandeln. Rezept: BVEO

Diesen und alle weiteren
BAD AACHEN-Topfgucker
finden Sie auch unter
www.bad-aachen.net/

