

Presseartikel der Stadt Lorsch

09.12.2013

Nach Honig kommen Kräuter

Gourmetschwarm:

Ein Erfolgsprodukt aus Lorsch in der Neuauflage

Gleich nach dem Start zog er viele an, die für gutes Essen, aber auch für den besonderen Anlass und originelle Konzepte schwärmen: der „Gourmetschwarm“, im August 2012 erstmals veranstaltet. Das Wandel-Dinner lädt zu einem Dinner-Hopping zu vier Lorsch Gourmet-Adressen ein. Eine kundige Begleitung ist inklusive und auch ein bisschen Lyrik, die an jedem Ort in launiger Art und Weise rezitiert wird. Denn der Gourmetschwarm bezieht sich – nicht nur vom Namen her, sondern auch konzeptionell – auf den Lorsch Bienensegnen, einen frühmittelalterlichen, gereimten Bannspruch, der als eines der bedeutsamsten Zeugnisse deutscher Sprache gilt.

„Für uns war wichtig, dass wir für Lorsch etwas ganz Individuelles, Authentisches und Wertiges entwickeln“, so Gabi Dewald vom initiierenden KULTour-Amt. Im lukullischen Mittelpunkt stand bei der erfolgreichen Erstaufgabe der Honig. Denn überall wurden die kredenzt Gerichte mit Honig zubereitet. Im Übrigen Gerichte, wie sie sonst nicht auf den Speisekarten der vier Häuser zu finden sind. Der schmackhafte Rundgang durch Lorschs Innenstadt dauert dabei zwischen drei und vier Stunden, die Anzahl der Gäste ist begrenzt (jetzt wieder auf 16 Personen), einmal im Monat fliegt der Gourmetschwarm aus.

Die Anbieter – neben den vier Gastronomen als Initiatoren das KULTour-Amt und die Entwicklungsgesellschaft Lorsch – waren selbst überrascht von der ungestümen Nachfrage interessierter Gourmetschwärmer. Teilweise wurden Sondertermine eingeschoben, um die Wartezeiten nicht gar zu lange werden zu lassen. Eine drohende Klippe konnte nach der unvermittelten Schließung des Weißen Kreuzes rasch und ausgesprochen wertig geschlossen werden: Wird der Apéro beim Schmankerl-Laden divino kredenzt und werden danach die Vorspeise beim Back- und Brauhaus Drayß gereicht und der Hauptgang im Restaurant Palais von Hausen, so bildet nunmehr den süßen Abschluss und Höhepunkt ein Dessert im Gasthaus Zum Schwanen.

Und dabei wird es auch im Jubiläumsjahr der Stadt 2014 bleiben. Aber das Thema, um das sich alles rankt, wird verändert. Wiederum bleibt das Kloster Ankerpunkt, aber nun kreisen alle Kochlöffel und Schöpfkellen um den klösterlichen Kräutergarten und seine aromatischen und wohltuenden Pflanzen, weshalb es auch ab Januar 2014 heißt: „Gourmetschwarm. Ein Wandel-Dinner gewürzt mit Kräutern und Gedichten“. Und so speist man etwa „Pochiertes Schweinefilet im Estragon-Mantel, gratiniert mit Lavendel-Fleur de Sel an Kartoffel-Mousseline, dazu karamellisierten Spargel und Hollandaise-Schaum“ oder aber „Erdbeertiramisu, dazu Basilikum in drei Varianten – als Sorbet, als Eis und als süßes Pesto“.

Mit den Wirten freuen sich schon viele zukünftige Gourmetschwärmer auf die Neuauflage, die im Januar 2014 startet.

Infokasten

Der Gourmetschwarm ist buchbar bei divino – der Schmankerl-Laden (Fon 0 62 51/9 89 78 80; info@vinothek-divino.de). Auskunft erteilt auch das städtische KULTour-Amt (Fon 0 62 51/59 67-5 01).
Monatlich einmal, Kosten 59 €.



Bild: v.li. Gabi Dewald, Michael Kohler, Marco Graf, Yves Lévêque, Karin Metz, Heinz Metz, Alex Fehr
Foto: Stadt Lorsch

Das Menu:

Apéro: Lorsch Weinapéritif. Delikate Aromen exotischer Früchte im Einklang mit der zarteren Note eines Kräuterbitters. Dazu ein würziger Speck und Kräuterkäsegruß (divino - der Schmankerl-Laden).

Vorspeise: Hausgebeizter Lachs mit Wildkräuter-Salat, Sprossen und Kräuter-Gewürzbrot (Back- und Brauhaus Drayß).

Hauptgang: Pochiertes Schweinefilet im Estragon-Mantel, gratiniert mit Lavendel-Fleur de Sel an Kartoffel-Mousseline, dazu karamelierten Spargel und Hollandaise-Schaum (Restaurant Palais von Hausen).

Dessert: Erdbeertiramisu, dazu Basilikum in drei Varianten - als Sorbet, als Eis und als süßes Pesto - dekoriert nach Jahreszeit (Gasthaus Zum Schwanen).

Kontakt & Info

Kultur- und Tourismusamt Stadt Lorsch, Fon 0 62 51/59 67-5 01, KULTour@lorsch.de