



Traudel tratscht

Telefon/Fax: 3 38 31 62

Ungeübt im Korkenziehen

und dennoch gewonnen: Anke Geißler

■ Ein wenig von „Wetten, dass..?“ schwappte schon über ins Restaurant des Novotels am vergangenen Donnerstag anlässlich der Begrüßung des 2004er Jahrgangs des Beaujolais Primeur. Und Thomas Gottschalk hätte sicher seine Freude an dem Publikum gehabt, dass die drei Wettkandidaten beim Korkenziehen frenetisch anfeuerte. Zuvor jedoch agierte erst einmal der Schiedsrichter Gerhard Comouth, Chef des Hotels „mercure“ am Augustusplatz. Er prüfte die klassischen Kellnerbestecke, überzeugte sich, dass Kabarettistin Anke

Geißler, Opernintendant Henri Maier und Kristallpalast-Chef Rüdiger Pusch richtig in den Startlöchern stehen. Je sechs Flaschen Wein sind zu entkorken, 1 Minute 43 Sekunden vom Vorjahr zu unterbieten. Anke Geißler trocknet noch einmal ihre Hände. „Ich bin so schrecklich aufgeregt, schlimmer als vor einer Premiere“, gesteht die Künstlerin, die sonst nur für den Hausgebrauch ab und an eine Flasche Wein entkorkt. Dass sie dann den Sieg mit zwei Minuten davonträgt, glaubt sie selbst kaum, zumal Rüdiger Pusch als einstiger Chef der Moritz-

bastei schon so manche Flasche mehr öffnete. Dennoch blieb die Stoppuhr bei ihm erst bei 2 Minuten 17 Sekunden stehen. Ob Gentleman Henri Maier bei der letzten Flasche ein wenig zögerte oder doch

langsamer war – das steht in den Sternen. Tatsache ist, dass der Wettbewerb den Kandidaten – sie erhielten je eine Kiste des spritzig-frischen Weines – und dem Publikum, das ausgiebig probierte, viel Spaß machte. Edgar Vonderweiden, Chef des Novotels, der im ver-

Wettstreit in sein Haus einlud, schwärmt von dem neuen Jahrgang: Dieser sei sehr geschmeidig, absolut vollmundig. „Die große Zeit des Beaujolais“, so Edgar Vonderweiden, „begann vor 50 Jahren. Die französischen Behörden gestatteten den sofortigen Verkauf des gerade gekel-

cierte zu einem der begehrtesten Rebensäfte der Welt. Erst ab dem dritten Donnerstag im November darf der spritzige Rote verkauft und ausgeschenkt werden. Klar, dass bei dieser rigorosen Verknappung alle Weinfans sehnsüchtig auf diesen Novemberdonnerstag warten.“ Am Vorabend starten rund um den Globus Beaujolais-Partys. In Japan soll man auf das süffige Getränk so versessen sein, dass sogar zusätzliche Transportflieger gechartert werden müssen, um die Ware rechtzeitig an Ort und Stelle zu bringen. Der Wein, der wohl schnell zu Kopf steigt, „lebt“ nur sechs Wochen. In dieser Zeit besonders im Novotel vis-à-vis vom Hauptbahnhof. Auch in den anderen Hotels der Accor-Gruppe in Leipzig – dazu zählen das „mercure“ am Augustus- und am Gutenbergplatz, das Ibis und Dorint – steht dieser Rebensaft bei den Gästen hoch im Kurs. Na dann: À votre santé!

Traudel Thalheim

durch einen zerbrochenen Korken drei Sekunden

gangenem Jahr zum ersten Mal zu diesem

terten Rebensaftes, der eigentlich noch länger in den Fässern hätte lagern müssen. Der Wein avan-



Prominente aus dem Leipziger Kulturleben messen sich im Korkenziehen im Novotel: Opernintendant Henri Maier (l.), Kabarettistin Anke Geißler und Kristallpalast-Chef Rüdiger Pusch. Foto: T. T.