Rheingauer "Löwen" schreiben ihre Erfolgsgeschichte fort

Lions Club Rheingau zum fünften Mal im "Kapellenhof" zu Gast/Straußwirtschaft zugunsten Leseförderung und Hospiz

Geisenheim. (hhs) - Die Rheingauer Lions können ein kleines Jubiläum feiern. Ihre beliebte Straußwirtschaft, die alljährlich an zwei Wochenenden im November geöffnet ist, erfährt in diesem Jahr ihre fünfte Auflage. Geboren wurde die Idee im Jahr 2010. Die vielfältig sozial engagierten Lions-Mitglieder und ihre Partnerinnen (der Lions Club Rheingau ist eine reine "Männergesellschaft", die Idee für die "Strauße" kam aber von den Frauen) wollten als weiteren Teil ihres Einsatzes für die Allgemeineinheit eine Straußwirtschaft in ihren Veranstaltungsreigen aufnehmen. Unter dem Motto "Der Löwe schenkt aus - den Löwenanteil spenden" sollten für einen guten Zweck Weine und Sekte ausgeschenkt und dazu kleine Speisen gereicht werden. Realisiert wurde die Idee des Lions Club Rheingau im ehemaligen Weingut Ohlig in Geisenheim, besser bekannt als Kapellenhof. Im ersten Jahr fand die Straußwirtschaft noch in der vormaligen, rustikalen Weinstube statt. Nach dem überraschenden Erfolg - der Reinerlös betrug im Premierenjahr 7.000 Euro – drängte sich eine Neuauflage geradezu auf.

Möglich wurde die Fortsetzung der Erfolgsstory, weil der neue Kapellenhof-Besitzer Karl-Josef Schmidt selbst Mitglied des Lions Clubs ist und die Räumlichkeiten im Erdgeschoss des prachtvollen Gebäudes "seinem" Verein zur Verfügung stellt. Seitdem hat die Idee eine Eigendynamik entwickelt, erreichen die Gästezahlen jedes Jahr neue Höchststände und auch die Reinerlöse steigen von Jahr zu Jahr. Waren es im ersten Jahr schon stolze 7.000 Euro, lag der Reinerlös im zweiten schon bei 8.000 Euro. 2012 wurde erstmals die 10.000 Euro-Grenze überschritten. Mittlerweile sind schon 39.000 Euro zusammengekommen, die die Lions an gemeinnützige Organisationen spen-

Der Erlös der diesjährigen Straußwirtschaft kommt in diesem Jahr dem "Netzwerk Leseförderung Rheingau-Taunus e.V." und "Sorge tragen – mit und für alte Menschen", einem Projekt der Ökumenischen Hospiz-Initiative Rüdesheim am Rhein e.V. Zugute. Christine Meuer, die sich von Anfang an im Organisationsteam engagiert, ist zuversichtlich, dass der Erlös auch in diesem Jahr wieder im fünfstelligen Bereich liegen wird.

Sponsoren

Dass innerhalb von insgesamt acht Tagen – die Straußwirtschaft ist jeweils von Donnerstag bis Sonntag geöffnet – so viel Geld zusammen kommt, liegt neben dem Einsatz der Lions auch an den großzügigen Sponsoren. So wird das Equipment – von der Kaffeemaschine bis hin zu den Kühlgeräten – den Lions von heimischen Unternehmen zur Verfügung gestellt.

Auch die Weine und Sekte sind durchweg Spenden befreundeter Winzer: 83 Posten aus 67 verschiedenen Weingütern – überwiegend aus dem Rheingau, aber auch aus der Pfalz und aus Rheinhessen – weist die täglich wechselnde Weinkarte aus. Längst müssen die Lions nicht mehr um Wein "betteln". Schnell haben die Winzer gemerkt, dass es gut fürs Renommee ist, auf der Weinliste zu stehen.

Aus diesem Grund treten zunehmend Winzer schon im Vorfeld an die Veranstalter heran und bieten ihre Weinspende an. "Wenn es nicht reicht, könnt Ihr gerne noch mehr haben", ist eine Aussage, die die Lions oft - und gerne - hören. Angesichts der Beliebtheit der Straußwirtschaft will sich auch keiner eine Blöße geben, so dass es durchweg Spitzenprodukte sind, die bei den Rheingau-Lions auf der Karte stehen. Für die Speisen sind die Lions selbst zuständig. In diesem Jahr enthält die Karte elf Positionen - eine vielfältige Mischung aus neuen Kreationen wie dem "Wilderertopf" oder den "Roastbeef-Röllchen" und bewährten Speisen wie dem "Muffelteller", "Christels Entenschmalz" aus der Rüdesheimer Entenstube oder Jörg Hüthers "Spundekäs", der zu Recht mit dem Ättribut "lecker - wie immer" beschrieben wird.



Auch in der Zusammensetzung des Thekendienstes finden sich die Vorgaben der Lions – ob Professor, Handwerker, Apotheker, Banker oder Winzer: Jedes Mitglied ist gefragt. Ganz rechts Hausherr Karl-Josef Schmidt.

Ein aus Anlass des Jubiläums herausgegebenes Lions-Kochbuch mit den besten Rezepten der ersten fünf Jahre fand reichlich Abnehmer. Der Erlös aus dem Verkauf des Kochbuchs geht an den Eltviller Tisch.

Weinbar

Die Straußwirtschaft ist an diesem Wochenende nochmals geöffnet; vom Donnerstag, 13. bis Sonntag, 16. November jeweils ab 17 Uhr, am abschließenden Sonntag schon ab 16 Uhr. Neben dem bewährten Programm in den Räumlichkeiten des Kapellenhofs gibt es am Samstag eine "Weinbar" im Freien, die von Claudia Schmoranz federführend betrieben wird. Parallel dazu wiederholen die Herren der Schöpfung ihre Aktion "Männer an den Herd". Sie versprechen "kulinarische Fähigkeiten aus Männerhand"!

In der Straußwirtschaft gibt es auch die beliebten Weihnachtskarten zu kaufen. Für dieses Jahr hat Michael Apitz weitere weihnachtliche Motive mit engem Bezug zum Rheingau gestaltet; diese und auch die begehrten Karten aus den Vorjahren sind in ansprechender Präsentation auch nach der Straußwirtschaft in den Filialen der Buchhandlung Untiedt, in der Sonnenapotheke Geisenheim und allen Geschäftsstellen der Rheingauer Volksbank erhältlich. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, Karten per Internet über die Mail-Adresse "weihnachtskarten@lions-club-rheingau.de" zu bestellen. Die Karten können dann in der Hauptstelle der Rheingauer Volksbank in Geisenheim abgeholt werden. Der Reinerlös geht traditionell an die Ökumenische Hospiz-Initiative Rüdesheim.

Und auch im Fall der Weihnachtskarten profitierten schon im Vorfeld die Schwächeren der Gesellschaft: Die knapp 4.000 Karten, die in diesem Jahr angeboten werden, wurden von den Rheingau Werkstätten des St. Vincenz-Stifts in Rüdesheim verkaufsfertig gemacht.

Eine weitere Kooperation pflegen die Lions mit der Außenstelle Oestrich-Winkel der Behindertenwerkstätten Rheingau-Wiesbaden. Dort werden die in der Straußwirtschaft geleerten Weinflaschen angenommen und nach dem Spülen weiter verwendet.



Mit Freude dabei: In der provisorischen Küche im Kapellenhof werden die "Lions-spezifischen" Speisen zubereitet.



In ansprechendem Ambiente werden die Gäste mit Gaumenfreuden verwöhnt.