

# Lions-Weinwirtschaft mit größtmöglicher Sicherheit

## Großzügige Räumlichkeiten und ausgeklügeltes Sicherheitskonzept / Leckereien und 80 ausgewählte Weine und Sekte

**Geisenheim.** (hhs) – Der Lions Club Rheingau öffnet wieder seine beliebte Weinwirtschaft. An diesem und am darauffolgenden Wochenende heißt es nunmehr schon zum zwölften Mal: „Der Löwe schenkt aus – den Löwenanteil spenden“.

Vom heutigen Donnerstag, 27. bis Sonntag, 30. Oktober und dann nochmals vom 3. bis 6. November laden die Lions wieder in die Rheingau Studios von Ralf Heim ein; donnerstags bis samstags ab 17, sonntags schon ab 16 Uhr.

In die Rheingau Studios waren die Lions im letzten Jahr „ausnahmsweise“ ausgewichen. Doch unter dem Eindruck wieder steigender Corona-Fallzahlen erklärte sich Heim bereit, sein großes Studio in der Geisenheimer Industriestraße 7a erneut zur Verfügung zu stellen.

Denn dort ist größtmögliche Sicherheit gewährleistet. Heim, der mit seiner Firma „Perfect Vision“ europaweit Veranstaltungen durchführt, verfügt über HighTech-Anlagen, mit denen er seine Räumlichkeiten tagtäglich desinfizieren kann. „Jeden Abend nach Veranstaltungsende lassen wir zwei Hochleistungs-UV-Strahler eine Stunde lang laufen. Danach ist alles clean“, sagt Heim. Er hat die Strahler angeschafft, weil er damit in seinem täglichen Geschäft Kameras, Mikrofone und das gesamte Veranstaltungsequipment kontaktlos keimfrei machen kann. Und während der Weinwirtschaft laufen im Hintergrund immer mehrere UV-C-Filter, die für eine permanente Reinigung der Luft in den bis zu 7 m hohen Räumen sorgen.

„Trotz der ausgeklügelten Lüftung braucht niemand Sorge zu haben, dass es zu kühl wird“, sagt Gastgeber Ralf Heim, denn sein 600 Quadratmeter großes Aufnahmestudio verfügt über eine moderne, energiesparende Fußbodenheizung.

„Eigentlich gibt es in diesem Jahr keine Auflagen für uns“, ergänzt Lions-Organisatorin Christine Meuer. „Aber wir wollen auf Nummer sicher gehen. Jede Helferin und jeder Helfer, vom Küchenteam über den Service bis hin zum Getränkestand muss sich vor seinem Arbeitseinsatz testen.“ In Anlehnung an die positiven Erfahrungen aus dem letzten Jahr hat sich der Lions Club weitere eigene Auflagen gegeben. So werden die Tische mit Abstand platziert, und an den Zehner-Tischen werden nur acht Stühle gestellt – Sicherheit geht vor.

### Reservierung läuft

Helmut Colloseus, der auch in diesem Jahr wieder für die Reservierung zuständig ist, konnte beim internen Probelauf am vergangenen Montag schon eine erfreulich hohe Belegung verkünden. „Ich habe schon knapp 1.000 Reservierungen vornehmen können.“ Das heißt aber im Umkehrschluss, dass es noch etwa 600 freie



„Der Küchendienst ist ein harter Job“, sagt Christine Meuer. Dass aber auch viel Spaß dabei ist, beweist das Foto vom Küchenteam.

Plätze gibt, denn im Heim'schen Aufnahmestudio gibt es 100 Plätze, die an allen acht Weinwirtschafts-Tagen jeweils in zwei Schichten belegt werden können. Gerade für die erste „Schicht“ von 17 bis 19.30 Uhr gebe es noch freie Plätze, verkündete Colloseus. Die Abendtermine ab 19.30 hingegen seien weitgehend ausgebucht.

Aber, so Christine Meuer, es sei zu befürchten, dass es auch immer wieder kurzfristige Absagen gebe. Deshalb ihr Rat: „Einfach mal anrufen oder vorbeikommen.“ Denn auch wenn alle Plätze an den Tischen belegt sind, gibt es noch Ausweichmöglichkeiten an Weinfässern, an denen man entspannt auf Barhockern seinen Wein genießen kann. Dort, so ergänzt Helmut Colloseus, könne man auch als „Frühschicht-Gast“ gerne einen Absacker genießen. „Es braucht niemand zu befürchten, dass er hinauskomplimentiert wird“, schmunzelt er. Tischreservierungen nimmt Colloseus unter Telefon 01 57-71 26 18 69 oder per E-Mail an: [weinwirtschaft@lions-club-rheingau.de](mailto:weinwirtschaft@lions-club-rheingau.de) entgegen.

### Rekordergebnis

Im vergangenen Jahr konnten die Lions ein Rekordergebnis erzielen: 23.000 Euro betrug der Reinerlös, den sie der Rheingauer Tafel, dem Eltviller Tisch sowie weiteren sozialen Projekten im Rheingau und in der Welt spenden konnten. Auch in diesem Jahr hoffen sie auf ein ähnliches Ergebnis. Nachdem bislang fast 175.000 Euro gespendet werden konnten, rückt sogar die 200.000 Euro-Marke in Reichweite.

Die Sponsoren jedenfalls haben wieder großzügig gespendet. Im Vordergrund stehen – dem Namen Weinwirtschaft entsprechend – erlesene Weine und Sekte von führenden Winzern. Präsident Torsten Bäppler konnte beim Probelauf Spenden aus 80 renommierten Betrieben vermelden. Um die Gäste mit der Auswahl nicht zu überfordern, gibt es immer „nur“ 20 Weine oder Sekte auf der täglich wechselnden Weinkarte. Flaschen, die am jeweiligen Strauß-Tag noch nicht geöffnet sind, können an den Folgetagen gegen eine Spende er-



Freuen sich auf viele Gäste: Präsident Torsten Bäppler, Iris Heim, Cristina Bäppler und Ralf Heim (v.l.).

worben werden.

Ein Blick auf die Weinkarte weckt Vorfreude, Weine und Sekte sind vom Feinsten. Weingüter und Sektellereien spenden gerne ihre besten Weine und Sekte, wohl wissend um den Wettbewerb der Weinwirtschaft, die in ihrer Bandbreite mitunter fast schon an eine Weinmesse erinnert. Die leeren Flaschen – man hat in diesem Jahr schon 1.100 Flaschen gesammelt – gehen übrigens als Spende an die Werkstatt für Behinderte in Oestrich-Winkel – wo sie sortiert und wiederverwendbare Flaschen gespült werden.

### Leckereien

Neben dem Wein bilden die raffinierten, mit viel Liebe zum Detail kreierten Gerichte die zweite Säule des Erfolgs der Weinwirtschaft. Neben Klassikern wie der Tagessuppe – „nie gleich, immer gut“ – oder den Rheingauer Tapas und dem beliebten Muffelteller als kalte Speisen, gibt es auch wieder einige Neuerungen wie z.B. eine leckere vegetarische Quiche aus Erbsen, Zucchini und Minze.

Neu sind auch Spinatknödel oder Wolfgang Lills legendäres „Boeuf Bourguignon“, das Lill für die Lions kocht. Dass Käsevariationen, leckerer hausgemachter Kuchen oder ein raffiniertes Nachtisch sowie Kaffee und Espresso nicht fehlen dürfen, gehört zur guten Lions-Tradition.

Am Ende des Probeabends verteilte Lions-Präsident Bäppler einen herzlichen Dank und ein dickes Lob an alle, die sich rund um die Weinwirtschaft einbringen. Und an das Küchenteam um Andrea Wachendorff und Sandra Pauly gewandt: „Es hat vorzüglich geschmeckt. Ich bin begeistert!“ Bäppler war sich sicher: „Unsere Gäste werden auch begeistert sein.“

Im Beiprogramm der „Weinwirtschaft“ – Straußwirtschaft darf sie aus rechtlichen Gründen nicht heißen, weil die Lions keinen eigenen Wein anbieten können – wird es übrigens wieder den Verkauf der beliebten Apitz'schen Weihnachtskarten und der im Vorjahr schnell vergriffenen „Lions Adventskalender“ geben.