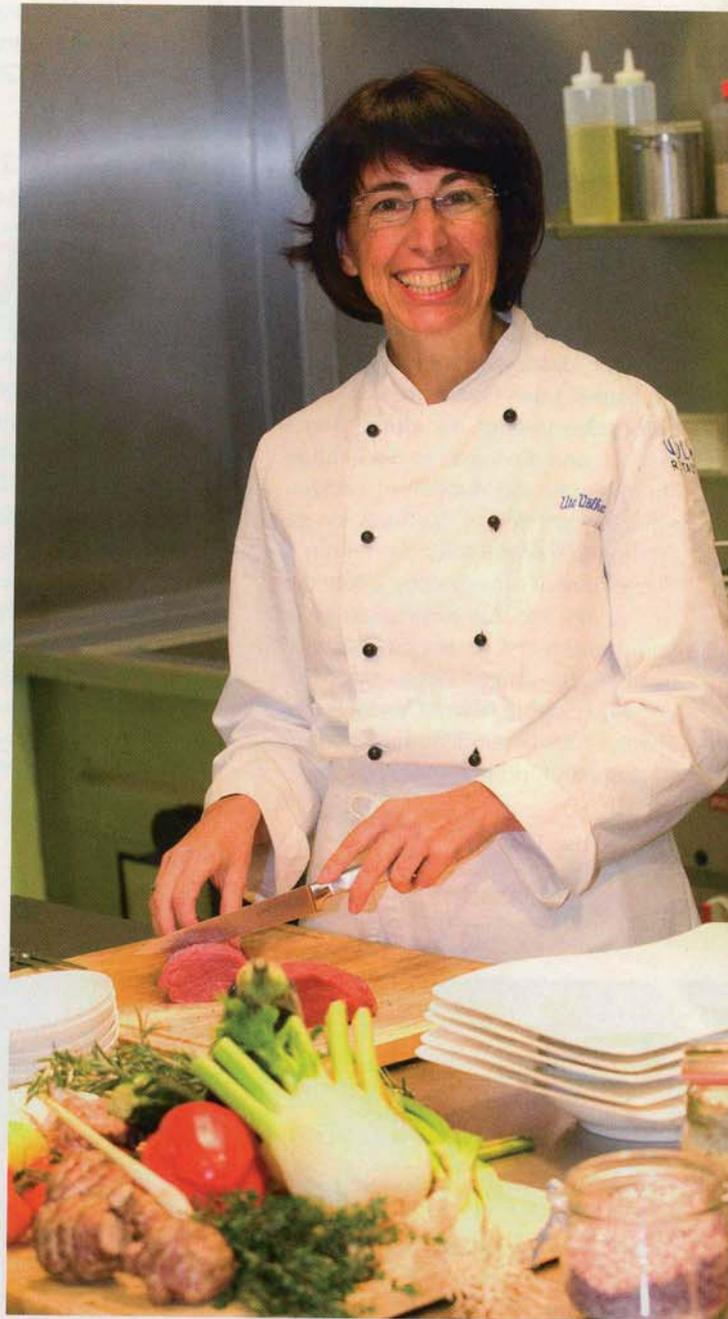




Geschichte, Theater & Kulinarisches:

# Dinner for One uff Rhoihessisch



Ein Abend für alle Sinne – das bietet *Dinner for One uff Rhoihessisch*. Theater, Geschichte, Wissenswertes und kulinarische Köstlichkeiten erwarten die Gäste im Restaurant Völker, wenn es wieder heißt: »Cheerio, Miss Sophie!«

VON LARA HOFFMANN

**A**uch hier feiert Miss Sophie ihren 90. Geburtstag mit all ihren imaginären Gästen – diesmal wird allerdings »uff Rhoihessisch gebabbelt«, wie es in dieser Mundart so schön heißt. Ute und Josef Völker begrüßen die Besucher mit dem Theaterstück nun schon im zehnten Jahr in ihren Räumen sowohl über als auch unter der Erde. Das besondere an dem Oppenheimer Restaurant ist nämlich der historische Untergrund. Die rheinhessische Weinstadt Oppenheim am Rhein bietet mit ihren ver-

schachtelten unterirdischen Gängen eine historische Besonderheit, an der sich die Geschichte der Stadt ablesen lässt. So haben die Gänge früher unter anderem als Zufluchtsort und Lagerraum gedient. Auch unter dem Restaurant Völker findet man geschichtsträchtige Überreste von Gewölbekellern und Gängen. Das Restaurant wurde auf drei aus dem 13. Jahrhundert stammende Wohntürme gebaut. Der an der Straße gelegene Wohnturm wurde im Mittelalter als Kaufhaus genutzt. Damals herrschte reges Treiben an der Krämerstraße, die eine der Haupt-

handelsstraßen war. Wofür die beiden anderen Wohntürme genutzt wurden, lässt sich heute allerdings nicht mehr eindeutig sagen. Eine Besonderheit ist auch das unterirdische Klostersgewölbe. Es hat ein spezielles Spiegelgewölbe, das einzigartig in Deutschland und Frankreich ist. Das Klostersgewölbe steht das gesamte Jahr über für standesamtliche oder freikirchliche Hochzeiten zur Verfügung. Die Räume und Gebäude unter dem Restaurant Völker sind durch unterirdische Gänge miteinander verbunden.

Und genau diese Atmosphäre bildet das passende Ambiente für die Theateraufführung *Dinner for One uff Rhoihessisch*.

### Historisches Ambiente

Das abendfüllende Programm beginnt mit der Öffnung der Sektbar. Bei schönem Wetter können die Gäste ihr Gläschen Sekt auch im romantischen Garten hinter dem Restaurant genießen. Anschließend geht es dann einen Stock tiefer zur Untergrundführung durch die hauseigenen Gewölbe. »Es ist ein historischer Vortrag, der einfach nur Spaß machen und die Gäste in die richtige Stimmung für die Vorstellung bringen soll«, so Josef Völker. Zur Tradition gehört für ihn auch schon seit zehn Jahren die Vorstellung der imaginären Gäste des *Dinner for One*. Auf unterhaltsame Art und Weise bringt er den Zuschauern die nicht gegenwärtigen Geburtstagsgäste von Miss Sophie näher. Das folgende Theaterstück bietet dann in historischer Atmosphäre und in rheinhessischer

Mundart viel Anlass zum Lachen. Anschließend erwartet die Besucher ein delikates 3-Gänge-Menü inklusive Überraschung.

### Hochwertige Produkte zu zivilen Preisen

»Die Gesamtheit des Ganzen – von Theater, Untergrund und Restaurant – in hochwertiger Qualität, das ist unsere Philosophie«, so Ute Völker. Dazu gehört auch, dass die Speisen und Getränke nach Möglichkeit aus der Region kommen. Ute Völker sieht sich – so ihre eigenen Worte – »in der Verantwortung, dass die Gäste etwas Ordentliches essen können. Sie sollen einen angenehmen Aufenthalt, gutes Essen und guten Wein haben. Hier gibt es hochwertige Produkte zu zivilen Preisen«. Der Wein stammt überwiegend aus drei rheinhessischen Weingütern, die dem Restaurant Völker seit vielen Jahren treu sind: den Weingütern Manz aus Weinolsheim, Wehrheim aus Nierstein und Jürgen

Hofmann aus Appenheim. Auch das Gemüse kommt von einem regionalen Erzeuger aus Trebur. Der historische Charme des Restaurants, gepaart mit der humorvollen Untergrundführung, dem Theaterstück und dem guten Essen machen das rund achtzigmal im Jahr stattfindende Ereignis *Dinner for One uff Rhoihessisch* aus: Ein gelungener Abend, der einem lange angenehm im Gedächtnis bleibt. 🍷

#### Völker Restaurant

Krämerstraße 7, 55276 Oppenheim  
Telefon 0 61 33/22 69  
E-mail: [info@restaurant-voelker.de](mailto:info@restaurant-voelker.de)  
[www.restaurant-voelker.de](http://www.restaurant-voelker.de)

#### Öffnungszeiten

Restaurant: Do und Fr ab 18 Uhr,  
Sa und So ab 12 Uhr  
Führungen: Sonntags 14 Uhr



### Soßen »montieren«

Das Montieren ist eine Küchentechnik, mit der Soßen ohne Verwendung von Stärke gebunden werden. Dazu braucht man kalte oder geforene Butterflocken – letztere kleben weniger – und ein wenig Übung. Die Soße vom Herd nehmen und kurz warten, bis sie nicht mehr kocht. Die Butterflocken dazugeben und das Ganze schnell und kräftig mit einem Schneebesen in geeigneter Größe aufschlagen. Soße und Butter sollen sich zu einer cremigen, luftigen Mischung verbinden. Weil die Bestandteile sich wieder entmischen können, montiert man Soßen unmittelbar vor dem Servieren. Deshalb darf die Soße auch nicht wieder erhitzt werden.



## Geschmorte Kalbsbäckchen mit Hokkaido, Kartoffelpüree & marinierter Roter Bete

### Geschmorte Kalbsbäckchen

1 kg Kalbsbäckchen  
 4 mittelgroße Zwiebeln  
 100 g Sellerie  
 3 Knoblauchzehen  
 700 ml Rotwein  
 200 ml Portwein  
 100 ml dunkler Balsamico  
 500 ml Kalbsfond  
 50 g Tomatenmark  
 1 Rosmarinzwig  
 3 Thymianzweige  
 1 Lorbeerblatt  
 5 Wacholderbeeren  
 10 Pfefferkörner  
 50 g Honig  
 Salz, Pfeffer  
 etwas Butter

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kalbsbäckchen parieren, also von Häuten, Sehnen und unerwünschtem Fett befreien, dann salzen und pfeffern. Das Gemüse grob würfeln. Öl im Bräter erhitzen und Bäckchen scharf anbraten, herausnehmen. Gemüse im Bräter ebenso anrösten, das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen. Die Bäckchen zum Gemüse geben und mit Kalbsfond auffüllen. Honig und Gewürze hinzufügen. Im Ofen 3 Stunden lang schmoren. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und nach Bedarf reduzieren (einkochen). Abschmecken und kurz vor dem Servieren zum Binden mit kalten Butterflocken »montieren« (siehe Infokasten). Alternative: mit etwas Speisestärke binden.

### Marinierte Rote Bete

500 g gekochte, geschälte Rote Bete, gewürfelt  
 40 g Zucker  
 300 ml Rotwein  
 300 ml roter Traubensaft  
 40 g Butter, Salz, Pfeffer  
 etwas dunkler Balsamico nach Belieben

Zucker karamellisieren, mit Rotwein & Traubensaft ablöschen, etwas reduzieren lassen, mit Butter aufschlagen, mit Salz & Pfeffer abschmecken, Rote Bete hinzugeben.

### Kartoffelpüree

800 g Kartoffeln  
 250 ml Milch  
 50 g Butter  
 Salz  
 2 EL Walnüsse gehackt  
 1 kleine Zwiebel

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit einem EL Salz aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun die Milch zum Kartoffelpüree gießen und gut verrühren bis das Püree geschmeidig und glatt ist. Eine kleine Zwiebel fein würfeln und mit den Walnüssen in der Pfanne anrösten. Kurz vor dem Servieren unter das Kartoffelpüree mischen.

### Hokkaidopüree

500 g Hokkaidokürbis  
 100 g Butter  
 eventuell etwas Brühe  
 Salz  
 Rosenpaprika (edelsüß)  
 1 EL Kürbiskerne gehackt geröstet

Hokkaido mit Schale (nur Kerne entfernen) in Streifen schneiden, bei 180 Grad im Ofen ca. 20 Minuten garen. Den weichen Kürbis mit dem Mixer pürieren, Butter (Brühe), Salz und etwas Rosenpaprika hinzufügen und glatrühren.

Rezept  
 von  
 Ute Völker

**Anrichten:** Kalbsbäckchen in Scheiben schneiden und auf das Kartoffelpüree setzen, je 1 EL Kürbispüree neben das Kartoffelpüree setzen, mit gerösteten, gehackten Kürbiskernen bestreuen; Rote Bete um das Kartoffelpüree legen und die reduzierte Sauce über die Bäckchen geben.