

Schnabels

RESTAURANT

Hauptstraße 24 | 66128 Saarbrücken
Tel. +49 (0)681 / 9704142
Fax +49 (0)681 / 9704144
E-Mail: info@schnabels-restaurant.de
Internet: www.schnabels-restaurant.de



WHITE, WHITE ... so weit das Auge reicht ... Schnabels „White Party“ – Sommerfest in Gersweiler

Am 12. August, ab 11:30 Uhr, lud Jürgen Schnabel zum wiederholten Male in den malerischen Innenhof seines Schnabels Restaurant nach Gersweiler ein.

Nach mehrmaligen „Pink-Partys“ war das diesjährige Farbmotto des Sommerfestes „WHITE“.

Der Innenhof, dem Motto entsprechend festlich weiß dekoriert. Und ebenso weiß erstrahlten die Outfits der Gäste, die der Einladung von Jürgen Schnabel nur zu gern gefolgt waren. Das strahlende Wetter tat sein Übriges dazu. Besser hätte es nicht sein können.

Wer Schnabels Restaurant und seinen Besitzer kennt, weiß, dass man hier kulinarisch immer vom Feinsten verwöhnt wird. So hat sich Jürgen Schnabel auch dieses Mal für seine Gäste hervorragende mediterrane Köstlichkeiten einfallen lassen.

Insgesamt neun Vorspeisen im Glas wurden angeboten. Vom mediterranen Nudelsalat mit Pesto über Kalmar auf gegrillter Artischocke, bis zur eingelegten, bunten Antipasti, war sowohl für das Auge als auch für den Geschmack alles dabei, was das Herz begehrt.

Die mediterranen Hauptspeisen waren ebensolche Gaumenfreuden.

Es gab verschiedene Desserts und hausgebackene Kuchen, die von der guten Seele des Hauses, der lieben Ilse Grün, die übrigens auch die dienstälteste Angestellte bei Schnabels ist, angeboten wurden. Die Gäste waren rundum begeistert.

Jürgen Schnabel führt in seinem Restaurant eine eigene Weinboutique, in der man die erlesensten Tropfen findet, die man hier natürlich auch käuflich erwerben kann. Wie immer bietet er zu seinem Sommerfest die passenden Weine zu den angebotenen Speisen an. Unter anderem eine 2016er Weißweincuvée „SWAN“ vom Weingut Schwan aus Zellertal in der Pfalz, einen 2016er Pinot Blanc „After Work“ vom Mosel-Weingut Kiebel aus Mehring, von wo ebenfalls ein ganz besonderer Blanc de Noir St. Laurent angeboten wurde und für die Sektfreunde etwas ganz Edles, nämlich der beste Jungwinger-Riesling-Sekt 2017 deutschlandweit „For Champions“. Dieser Sekt wird mittlerweile, so Jürgen Schnabel, in allen deutschen Botschaften ausgeschenkt. Das Weingut Philipp Schnabel aus Siefersheim/Rhein Hessen war dabei mit einem 2017er Grauburgunder und einem 2017er Merlot Rotwein.

Auch anlässlich dieses Sommerfestes gab es wieder eine ganz besondere Spezialität aus Schnabels Weinboutique. Das Château de Berne, ein Weingut mit angeschlossenen 5-Sterne Hotel, gelegen inmitten eines 491 Hektar großen Waldes in der Provence, hat einen 2016er Rosé mit dem einfachen Namen „PUR“ geschaffen. Er kommt in einer edlen, pur-weißen Flasche daher, so dass man erst denkt, das muss ein Weißwein sein. Das sehr blasse Rosa dieses Rosés, der aus den Rebsorten Schwarzer

Grenache und Cinsault hergestellt wird, ist wahrlich in elegantes Weiß gekleidet. Vom 2016er Jahrgang wurden nur 1.000 Flaschen abgefüllt und Jürgen Schnabel hat sich darum bemüht, so viel wie möglich von diesem köstlichen Rosé zu bekommen. Ein eleganter Spitzenwein, bei dem man das Know-how der Weinkellerei und des Kellermeisters schmecken kann. Die wunderschönen weißen Flaschen machten übrigens auch nach ihrer Leerung die Tischdekoration perfekt.

Neben den Weinen wurden auch weitere Getränke angeboten. Unter anderem Schnabel's hausgemachte Limonade, und seine eigens gebrauten Biere. Darunter ein doppelt gestopft Bier, lecker und ungefiltert, als Spezialität des Hauses.

Zur Unterhaltung für Groß und Klein stand eine Fotobox bereit, die für eine Menge Spaß sorgte. Bei Franz Schmidt aus Saarbrücken, unter anderem Karikaturist, Illustrator und Portraitzeichner, konnte man ein Portrait von sich zeichnen lassen. Wer ihm bei der Arbeit zuschaute, konnte sehen, der Mann versteht sein Handwerk. Wer mehr über Franz Schmidt wissen möchte, kann gerne seine Website www.bilderschmied.de (kein Schreibfehler!) besuchen.

Wie auch in den Jahren zuvor, gab es eine Tombola, bei der es sehr schöne Preise zu gewinnen gab.

Prämiert wurden unter anderem das schönste Outfit, der jüngste Gast und der schönste Hut.

Den Preis für den jüngsten Gast erhielten gleich zwei Babys (7 und 12 Wochen alt).

Der Preis für den schönsten Hut ging an Marc Rosengarten vom Forellengut Rosengarten aus Trassem. Von hier bezieht Jürgen Schnabel unter anderem seine Forellen, Saiblinge und vieles mehr, direkt aus der Zucht. Im Forellengut gibt es einen Hofladen, bei dem jedermann gerne einkaufen kann. Auf der Website www.fisch-rosengarten.de kann man sich informieren.

Außerdem wurden ein Vinothek-Gutschein, ein Brunch-Buffer in Schnabel's Café für 2 Personen und ein Candle-Light-Dinner zu Zweit verlost.

Der Sonderpreis für den am weitest gereisten Gast ging an eine Familie aus Rumänien, die 1900 km zum Sommerfest angereist war.

Schnabels Sommerfest war mal wieder ein einzigartiges Event, bei dem alles zusammenpasste. An dieser Stelle sollte man auch dem sympathischen Herrn am Empfang, den netten Bedienungen und allen Helfern hinter den Kulissen danken für das Gelingen eines so schönen Sommerfestes.

Schnabels Restaurant ist und bleibt eine der kulinarischen Top-Adressen in Saarbrücken. Chapeau! Jürgen Schnabel und Team!

Bericht: J.F.
Fotos: W.F.

