

Vom Persischen Glanz zur Iranischen Moderne

Es wurde sehr schnell deutlich, dass es ganz besondere Reiseerinnerungen sind, die Ulrike und Jochen Lichtenthäler von ihrer Iran-Reise mitbrachten und die Jochen auf vielfachen Wunsch einem breiteren Publikum präsentierte.

Jochen, selbst Vorstandsmitglied der *Ki-Jugendheim*, stellte einen wunderschönen Diavortrag zusammen, den er sechzig Gästen im restlos ausgebuchten Gasträum des Weingutes Diehl-Blees vorstellte und selbst kommentierte.

Nicht nur die beeindruckenden Motive, Bauwerke, Landschaften und Menschen, sondern auch die rhetorisch perfekt vorgetragenen geschichtlichen und kulturellen Hintergrundinformationen dieses schönen Landes begeisterten das Publikum ein ums andere mal.

Aufgelockert und umrahmt wurde der Vortrag von einem landestypischen 3-Gänge Menü, das ebenfalls sehr großen Anklang fand.

Dem auch im Iran obligatorischen gemischten Salatteller als Vorspeise folgte als Hauptgang wahlweise ein vegetarisches Kräuteromelett [„Kuku Sabzi“] bzw. ein Lammragout mit Limette [„Xoresht-e Qeymeh“]. Der Nachtisch, ein Teller mit einer Auswahl aus 4 verschiedenen persischen Süßspeisen, rundete den wohlschmeckenden Rundgang durch die iranische Küche ab und gewährte den Gästen zumindest einen kleinen kulinarischen Einblick.

Dazu konnte, je nach Geschmack, unter verschiedenen Weinen des Weinguts Diehl-Blees gewählt werden.

Neben Jochen geht diesmal ein ganz besonderer Dank an das Küchenteam unter der Leitung von Ulrike Lichtenthäler, die schon Tage vorher mit Einkaufen und vorbereiten beschäftigt waren und dann am Veranstaltungsabend die Restarbeiten und das Anrichten übernahmen. Eine unter einigen widrigen Voraussetzungen großartige Leistung.

Danke auch an das Weingut Diehl-Blees.