

400 edle Tropfen im Keller

Restaurant Atable vom Weininstitut ausgezeichnet

VON VOLKER ENDRES

Für seine Küche hat das Restaurant Atable im Hemshof schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Jetzt bekam auch der Weinkeller von Sybille und Swen Bultmann seine Anerkennung. Für das Deutsche Weininstitut – in Kooperation mit Selters-Mineralwasser und der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ – gehört das Atable im Jahr 2020 zu den besten Weingastronomen.

Vor sieben Jahren hat sich das Ehepaar Bultmann in Ludwigshafen niedergelassen. Keine Selbstverständlichkeit für den gebürtigen Heilbronner Swen und seine ursprünglich aus Nürnberg stammende Ehefrau Sybille. „Aber wir haben vorher schon sechs Jahre im Ketschauer Hof in Deidesheim gearbeitet, und in der Pfalz hat es uns einfach gefallen“, sagt Küchenchef Swen Bultmann. Für die Weinauswahl ist seine Ehefrau zuständig. Und die ausgebildete Sommelière legte von Anfang an Wert auf eine breite Auswahl an Weinen aus vielen deutschen Anbaugebieten – wenn natürlich der Schwerpunkt auf der Pfalz liegt. „Wir bieten Gerichte mit Weinbegleitung und haben natürlich eine Empfehlung für jedes Gericht. Wir sind stolz auf unsere große Auswahl“, betont Bultmann.

Eine Auswahl, die auch das Deutsche Weininstitut als öffentliche Einrichtung und die Jurymitglieder von

den Kooperationspartnern überzeugt hat. „Es war eine gute Entscheidung, dass wir in diesem Jahr erstmals die Kategorie der gehobenen Gastronomie eingeführt haben“, resümiert Ressortleiter Andreas Kaul. Das ist die Stufe unter der Sterneküche und in dieser bekam das Atable nun seine Auszeichnung. Der Preis ist mit 3000 Euro dotiert, die für Aktionen rund um den deutschen Wein verwendet werden können.

Im Atable überzeugte die Jury nicht nur die Auswahl aus rund 400 Weinen, sondern auch die jeweilige Tiefe im Angebot. „Die Bultmanns legen Wert darauf, den gesamten Querschnitt der Pfalz zu zeigen – vom Aufsteiger bis zum Top-Winzer“, heißt es in der Begründung von Jury-Mitglied Gunnar Tietz. Aber auch aus den übrigen Anbaugebieten gebe es eine repräsentative Auswahl. „Außerdem legen die Inhaber großen Wert auf Trinkreife und Jahrgangstiefe der angebotenen Weine. Dafür lagern die Flaschen im eigenen Keller, bis sie perfekt gereift auf die Karte kommen“, so Tietz weiter.

„Wir kennen viele Winzer persönlich, und oft genug entsteht bei einer Weinprobe auch schon die Idee für ein dazu passendes Gericht“, sagt Swen Bultmann. Und zur Feier des Tages stieß das Ehepaar mit seinen Gästen natürlich auf die neue Auszeichnung an – mit einem Blanc de Blanc vom ökologischen Weingut Eymann in Gönheim.



Kleine Feierrunde (von links): Gunnar Tietz (Jury), Swen und Sybille Bultmann (Atable), Matthias Schmieder (Selters) und Andreas Kaul (Deutsches Weininstitut).

FOTO: MORAY