

Geschenke für Gourmets

Rheingau als Präsent

Gourmet & Wein Festival

Vielleicht eine Inspiration für diejenigen, die noch ein hochwertiges Geschenk für Gelegenheiten wie Geburtstag oder Jahrestag suchen: Dinner mit prominenten Köchen, Weinverkostungen mit Raritäten und vieles mehr kann man auch als Präsentgutschein erwerben.

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival beginnt am 23. Februar 2017 im Kloster Eberbach mit der jährlichen Welcome Party. Sechs nationale und vier internationale Starköche arbeiten live an ihren Ständen, außerdem präsentieren sich 30 Weingüter, es spielen zwei Live-Bands (175,- Euro). Bis zum 12. März werden den Gästen 60 außergewöhnliche Veranstaltungen mit Spitzenköchen und Top-Winzern aus allen Teilen der Welt geboten. Für alle diejenigen, die noch ein Weihnachtspräsent suchen, bieten sich Tickets zum Verschenken an, um beim größten Gourmetfestival weltweit dabei zu sein. Alle Preise sind Pauschalpreise, inklusive Empfang und aller Getränke. Im Festival-Programm gibt es zahlreiche Neuerungen: Mit einem veganen Galadinner (190,- Euro) vom „Koch des Jahres“ Andreas Krolik**, der Neuerfindung des „Dessert-Menü mit Cocktails“ von zwei der besten Patissiers Europas beim Galadinner „Level Null“ (175,- Euro), einem „Sekt-Menü“ (190,- Euro) mit 18 der besten Produzenten aus fünf Weinregionen und dem Galadinner „Pellegrino Young Chefs Award“ (190,-) trifft das Festival den Zeitgeist. Bei den Young Chefs dabei ist neben anderen das Frankfurter Lokal Chairs, das in diesem Jahr erstmals im Gault & Millau mit 14 Punkten gut bewertet und besprochen ist.



Restaurant Kronenschlösschen

Bei den Einzelveranstaltungen ragen heraus die Cooking Demonstration von Vineet Bahtia* aus London, der weltweit als das Gesicht der "Indian Cuisine" gilt. Er präsentiert zwei seiner Lieblingsgerichte zum Nachkochen (48,- Euro) und einen Lunch (175,- Euro). Auch Rodolfo Gúzman aus Santiago de Chile präsentiert zwei seiner Gerichte zum Nachkochen (48,- Euro) und nimmt seine Gäste bei einem Galadinner mit in die Genusswelt der chilenischen Küche (250,- Euro). Der „Libanon Lunch“ von Thomas Figovc aus Beirut (150,- Euro) kombiniert die französische Küche mit arabischen Gewürzen. Gal Ben Moshe präsentiert in seinem Israel Dinner (185,- Euro) nicht nur ein Menü, sondern auch israelische Weine. „The Jane“ in Antwerpen ist eines der derzeit angesagtesten Restaurants in Europa. Küchenchef Nick Bril** zeigt sein Können sowohl bei einem Gala-Dinner (250,- Euro) als auch zusammen mit Kronenschlösschen-Küchenchef Simon Stirnal (im Bild oben rechts) bei einem Lunch (175,- Euro). „Kulinarische Oper in fünf Gängen“ (250,- Euro) verspricht das Menü von Simon Taxacher, Österreichs Nr. 1. Begleitet wird das Essen von Spitzenweinen aus dem Burgenland. Hoch gehandelt wird Tohru Nakamura** aus München, der gerade mit dem zweiten Stern ausgezeichnet wurde. Sein spannendes Menü wird begleitet von Weinen aus Südtirol (225,- Euro).

Deutsche Spitzenweine von der Mosel, aus der Pfalz und dem Rheingau werden den Gästen des Gala-Dinners vom 3-Sterne-Koch Christian Bau*** gereicht (250,- Euro). In seiner Küche verbindet Bau die asiatische mit der europäischen Kochkultur. Die Harmonie der Zutaten spielt für Thomas Kellermann** eine große Rolle. Sein Menü wird unter anderem von Charlotte Dagueneau mit Weinen aus ihrer Domaine Dagueneau begleitet (215,- Euro). Für einen gebührenden Ausklang sorgt am letzten Abend eine Haus- und Küchenparty, die in allen Räumen des Kronenschlösschens mit zehn Starköchen, 20 Weingütern und zwei Live Bands gefeiert wird (175,- Euro). Die Gutscheine können immer auch für andere Veranstaltungen umgetauscht werden.

Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Gourmet Festival Programm **2017 mit einem Klick**

Junge Winzer, frische Ideen,

individuelle Köche

Das Festival setzt bei seinem neuen Programm nicht allein auf Sterne-Köche und bekannte Namen, sondern auch auf Newcomer und Entdeckungen. Gal Ben Moshe steht für eine kosmopolitische Küche, ist aber kein Allerweltstyp. Den 1985 in Tel Aviv als Sohn eines Verkäufers und einer Balletttänzerin geborenen Koch zog es nach London zu Gordon Ramsey und Marcus Wareing sowie für ein halbes Jahr zum Gustav Gans der Gastronomie, Grant Achatz, nach Chicago. Inzwischen betreibt Gal Ben Moshe in Berlin mit dem „Glass“ sein eigenes eigenwilliges Restaurant, Produkte aus Massentierhaltung oder Fisch aus Aquakulturen lehnt er ab. Bei seinem Dinner werden zu den verschiedenen Gängen fünf israelische Weingüter zum Einsatz kommen. Ebenfalls am 2. März 2017 findet davor am Mittag ein reines Tasting mit israelischen Weinen statt.



Koch Gal Ben Moshe

Die junge Winzer-Generation in Deutschland arbeitet auf hohem Niveau und ist dem Festivalmacher H.B. Ullrich eine eigene große Veranstaltung am 7. März wert. Begrüßungszelt, Restaurant und Bistro werden die Bühne für 30 Weingüter und Winzer sein, die ihre Erzeugnisse und auch ihre Philosophie nahe bringen wollen. Rund 100 Rieslinge und Pinot Noirs stehen

dabei im Mittelpunkt. Dazu gibt es den ganzen Tag über Fingerfood mit Kleinigkeiten, so viel man mag, alles unkompliziert, leger und großzügig. Mit dabei sind unter anderem die Weingüter Sinß, Emil Bauer & Söhne (Bild oben rechts), Corvers-Kauter, Braunewell, Bunn und Knewitz.

Spannend, vielleicht auch kontrovers, aber gewiss nicht langweilig wird der Abend, an dem die „Besten deutschen Sekte“ präsentiert werden. Es sind viele Toperzeuger wie Barth und Breuer, aber auch Entdeckungen wie Wageck vertreten. Unser persönlicher Favorit ist das bislang noch nicht entdeckte Wein- und Sektgut von Irene Söngen aus Hattenheim, der Blanc de Noir Sekt Brut 2014 ist so fabelhaft und glasklar, das man gar nicht genug davon bekommen kann.

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival mag erst am 23. Februar im nächsten Jahr beginnen, doch die Tickets werden jetzt schon immer knapper. Außerdem sind sie ein schönes Weihnachtsgeschenk.

Bild oben rechts: Martin Bauer vom Weingut Emil Bauer

Hoher kulinarischer Besuch zum Gourmet-Festival



Nick Bril

Nick Bril und Sergio Herman zählen zu den am höchsten ausgezeichneten Köchen in Europa. Zusammen haben sie in Antwerpen das Restaurant „The Jane“ eröffnet, eine der am meisten angesagten und viele Wochen im Voraus ausgebuchten Adressen überhaupt. Jetzt kommt der Zwei-Sterne-Koch Nick Bril (Foto rechts in seinem Restaurant) in den Rheingau, um beim Gourmet- und Wein-Festival ein raffiniertes Menü zu servieren. Viele Tickets sind wie üblich beim Festival schon ausverkauft, auch für das Bril-Menü am 26. Februar 2017 sind nur noch wenige haben.

Begleitet wird das Dinner von Riccardo Ricci Curbastro und seinem Franciacorta Saten Brut 2012, den Weingütern Kühling-Gillot, Battenfeld-Spanier und Eva Fricke. Bekannte toskanische Rotweine runden das Weinerlebnis ab, Carlo Franchetti präsentiert aus seiner Tenuta di Trinoro Le Cupole und Campo di Magnacosta. Digestif: Cognac aus dem traditionsreichen Familienunternehmens Delamain, beim Festival gibt es die Rarität Cognac Delamain Vesper Xo – Grande Champagne.

Moderation: Justin Leone, Head-Sommelier Tantris, München.

Ort: Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim im Rheingau

Datum: 26. Februar, 19.30 Uhr, Empfang ab 18.30 Uhr

Preis: 250 € (Dinner, Spumante, Wein, Digestif, Wasser, Kaffee)

Reservierungen:

Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

**Das vollständige Programm des
Gourmet-Festivals mit einem Klick:**

[www.rheingau-gourmet-festival
.de/programm/](http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/)