

# Die Highlights des Gourmet-Festivals im Rheingau

**Starkoch Onno Kokmeijer**

**aus Amsterdam**

**setzt feine exotische Akzente**

Onno Kokmeijer, 2-Sterne-Chef des Restaurants Ciel Bleu im Hotel Okura Amsterdam, war einer der Küchenchefs, der beim letzten Gourmet-Festival besonders mit feinen aromatischen Gerichten begeisterte. In diesem Jahr dürfte ihm das auch wieder gelingen, beispielsweise mit einer delikatsten Kombination aus Langoustine, Gänseleber, Granny Smith Apfel und Keffir Limone (siehe Bild). Onno Kokmeijer hat auch Quinoa im Gepäck, wenn er zum diesjährigen 20. Rheingau Gourmet & Weinfestival anreist. Noch ist der getreideartige Pflanzensamen trotz wachsender Nachfrage ein Exot in unseren Küchen, doch der Meisterkoch will ihn zu etwas Ruhm verhelfen. Kokmeijer und sein Team kochen am Sonntag, 6. März, im Kronenschlösschen in Eltville ein 5-Gang-Dinner, bei dem Quinoa gemeinsam mit Pastinaken und Sternanis den Nacken vom Lamm abrunden. Den zweiten Gang mit Wagyu-Beef reichern Kokmeijer und seine langjährige kulinarische rechte Hand Arjan Speelman mit Zwiebeln, Austernpilz und Kombu-Alge an. Außerdem gibt es Steinbutt mit Schwarzwurzel, spanischem Pata Negra-Schinken und Amontillado Sherry sowie als Dessert Mandarine mit Spekulatius-Gewürz und Swiss Creme.



Onno Kokmeijer

Wie üblich werden zu allen Gängen passende Weine gereicht.

Noël Vanwittenbergh, der vielfach ausgezeichnete Sommelier des Ciel Bleu Restaurant ist dafür angereist. Den Abend moderieren wird sein Kollege Justin Leone, Sommelier aus dem Restaurant Tantris in München. Der Service des Kronenschlösschens arbeitet an diesem Abend auch mit Pasquinel Kolk zusammen, dem Restaurantleiter in Ciel Bleu Amsterdam. Onno Kokmeijer, Noël Vanwittenbergh und Pasquinel Kolk tragen in ihrer niederländischen Heimat den begehrten gastronomischen Titel ‚Master‘. Das Hotel Okura Amsterdam ist das einzige Haus im Land, in dem drei Master zusammenarbeiten.

*Das Gala-Dinner mit Weinbegleitung kostet 250 € pro Person. Sonntag, 6. März, 19.30 Uhr im Kronenschlösschen, Eltville – Hattenheim. Reservierungen: Tel. 06723 640 oder [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de). Mehr Informationen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)*

*Für Gäste, die einen der folgenden Events buchen, stellt das Gourmet-Festival exklusiv für BISS – Leser einen VIP-Limousinenservice für die Fahrten aus dem Rhein-Main-Gebiet zum Kronenschlösschen und nach der Veranstaltung zurück nach Hause kostenfrei zur Verfügung. Chauffeur-Shuttle mit Opel Insignia (8 Limousinen) exklusiv für BISS-Leser – first come, first serve!*

*Sonntag, 6.3. Galadinner Onno Kokmeijer\*\**

# Das ganze Programm Rheingau Gourmet & Wein Festival 2016 mit einem Klick

## 3-Sterne-Koch Klaus Erfort

### Meister der klarsichtigen Küche



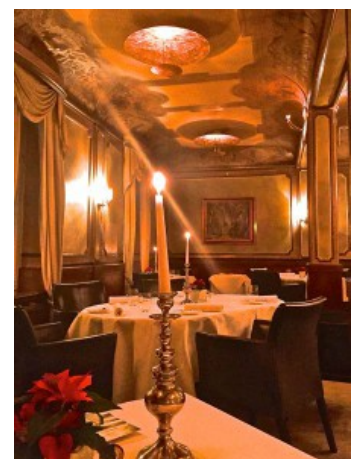
Ist Klaus Erfort der unbekannteste 3-Sterne-Koch Europas? Sicher, er macht nicht viel von sich reden und drängt sich nicht nach vorne in die Öffentlichkeit oder gar ins Fernsehen. Was er zu sagen hat, lässt er seine Teller erzählen. Klar strukturierte und auf das Wesentliche konzentrierte Gerichte mit wenigen und dafür umso stimmigeren Komponenten. Der 44 Jahre alte Saarländer Erfort hat das Höchstmaß an Bewertungen

erreicht, 3 Michelin-Sterne und 19,5 Punkte im Gault&Millau.



Klaus Erfort gehört zu den zuverlässigsten Spitzenköchen, auf seine Hochleistungen ist Verlass. Dennoch vermag er auch zu überraschen. In seinem Zweitrestaurant, der Brasserie Schlachthof in Saarbrücken, lässt er auch einen Superburger mit Fleisch aus Charolais-Rindern servieren. In seinem Sternerestaurant hat er stets viele Signature-Gerichte im Repertoire, zu seinen Bravourstücken zählen die auf Meersalz gegarten Langustinen und der Bretonische Hummer mit Gemüseacker, Olivenkrokant und pochiertem Wachtelei.

Gelernt hat Klaus Erfort bei den Großmeistern Harald Wohlfahrt und Claus-Peter Lumpp. Begeistern kann er sich für Nudeln in allen Variationen und Sportwagen, er selbst fährt Porsche. Klaus Erfort verlässt nur ungerne seine Küche in Saarbrücken. Deshalb ist es umso bemerkenswerter, dass er nun am 29. Februar in den Rheingau kommt, um bei dem diesjährigen Gourmet- und Wein-Festival aktiv dabei zu sein. Eine gute Gelegenheit, den stillen und stets wohlgelaunten Küchenkünstler zu erleben.



Restaurant

## Kronenschlösschen

*Galadiner mit 3-Sterne-Koch Klaus Erfort, Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim, 29. Februar, 19.30 Uhr. In dem Preis von 265 € sind neben dem Menü von Klaus Erfort inbegriffen: Aperitif mit dem Top-Cava Gramona Imperial Brut sowie Spitzenweine von Spreitzer und Eser aus dem Rheingau, Beaumont aus Südafrika und René Barbier aus dem spanischen Priorat. Für BISS-Leser wird außerdem ein kostenfreier Shuttle zur Verfügung stehen, hier weiterlesen.*

*Für Gäste, die einen der folgenden Events buchen, stellt das Gourmet-Festival exklusiv für BISS – Leser einen VIP-Limousinenservice für die Fahrten aus dem Rhein-Main-Gebiet zum Kronenschlösschen und nach der Veranstaltung zurück nach Hause kostenfrei zur Verfügung. Chauffeur-Shuttle mit Opel Insignia (8 Limousinen) exklusiv für BISS-Leser – first come, first serve!*

*Freitag, 26.2. Galadinner Cal Stamenov*

*Montag, 29.2. Galadinner Klaus Erfort \*\*\**

*Sonntag, 6.3. Galadinner Onno Kokmeijer\*\**

*Mittwoch, 3.3. um 12.00 Hummer Lunch*

**[Das ganze Programm Rheingau Gourmet & Wein Festival 2016](#) mit einem Klick**