Cuisine Alpine: Andreas Döllerer kommt

Der famose Österreicher gastiert beim Gourmet-Festival im Rheingau

Einer der markantesten und kreativsten Köche Österreichs kommt zum Rheingau Gourmet & Wein-Festival ins Kronenschlösschen nach Hattenheim. Der Genuss-Event findet zwar erst im nächsten Jahr vom 22. Februar bis 11. März statt, doch der Ticketverkauf hat bereits begonnen und wird wie gewohnt rasant im Absatz verlaufen. Andreas Döllerer hat bereits vital regional gekocht als dies noch kein Trend war. Mitunter mit einer ingeniösen Camouflage, wie beim Signature Dish „Alpine Jakobsmuschel“, bei dem alles überraschend anders ist: In der Muschelschale schwimmt keine Coquille St. Jacques im Dashi-Sud, sondern eine Scheibe Ochsenmark vom Angusrind. Eine Creme aus 12 Stunden lang tiefgekühltem Eigelb nebst Ochsenmarkmayonnaise sowie geröstetes Spitzkraut und fermentierter Knoblauch machen daraus ein spannendes Gericht. Der österreichische Spitzenkoch will auch beim Gourmet-Festival für Erstaunliches sorgen.



Die berühmte Fake-Muschel

Andreas Döllerer bietet vor den Toren Salzburgs in Golling eine aufregende und anregende Hochküche. Der Kaviar kommt aus den Alpen, das Wagyu-Rind aus dem Ötztal und der Lachs aus dem Naturschutzgebiet Bluntautal. Döllerer ist nicht nur ein Lokal, sondern eine Genusswelt mit Gourmet-Restaurant, Wirtshaus, Enoteca, Fleischhauerei, Feinkost und Hotel. Restaurantkritiker von Gault & Millau oder Falstaff überschlagen sich mit Lob und Auszeichnungen, der Gault & Millau zeichnet ihn mit 18 Punkten, Falstaff gar mit 99 von 100 Punkten aus. Gäbe es noch einen Michelin, hätte Döllerer dort gewiss zwei Sterne (Der Michelin-Guide „Main Cities of Europe“ bedient leider nur Wien und Salzburg).

Das Dinner mit Andreas Döllerer wird am 26. Februar 2018 um 19 Uhr im Kronenschlösschen in Hattenheim stattfinden. In dem Preis von 250 € pro Person sind das Menü, die Weine sowie Aperitif und Digestiv enthalten. Nach dem Aperitif am Tisch mit Schlumberger Dom Rosé 2013 präsentieren die Winzer persönlich ihre großen Weißweine: Bettina Bürklin von Guradze (Weingut Bürklin-Wolf) Forster Riesling trocken und Wachenheimer Riesling trocken, Markus Molitor 2009 Bernkasteler Lay Riesling Auslese trocken und 2015 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett feinherb. Andrea Möller (Weingut Müller-Catoir) bringt ihren Haardter Bürgergarten Riesling aus

Erste Lage und die Beerenauslese Haardter Herzog Rieslaner mit.

Zum Zwischengang und Hauptgang präsentieren zwei der Top-Weingüter Österreichs ihre Spezialitäten: Gesellmann 2013 Bela Rex und 2013 Blaufränkisch Hochberg sowie Paul Achs 2015 Pinot Noir und 2015 Ungerberg. Digestif: Williams Birne von Etter. Moderation: Alexander Koblinger, Master-Sommelier und sechsfacher „Sommelier des Jahres“ in Österreich.



Kronenschlösschen

Infos & Buchungen

Hotel Kronenschlösschen

Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Photocredit: Döllerer, Bild oben rechts: Andreas Döllerer