

Das Rheingau Gourmet-Festival tischt auf: Aromen aus Südafrika & 960 Gläser Wein

**Ein kleiner Ort führt Genießer
durch die ganze Welt**

Von Ludwig Fienhold

In diesen Tagen wird eine Fahrt in den Rheingau zu einer kulinarischen Weltreise, die nach Südafrika, Sansibar oder Salzburg führt. Wenn Reuben Riffel im Kronenschlösschen in Hattenheim kocht, dann glaubt man Tafelberg und Atlantik näher zu sein als dem Rhein. Bei Reuben Riffel darf man getrost den überstrapazierten Begriff Starkoch verwenden, denn er ist in Kapstadt ein Celebrity und steht für die neue junge südafrikanische Küche. Er ist einer von vielen Topköchen, die auch in diesem Jahr wieder beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival dabei sind, das jetzt voll im Gang ist und noch bis zum 11. März geht.



Festival-Gründer HB Ullrich (l.), Kronenschlösschen-Chef Simon Stirnal (M.), Reuben Riffel

Reuben Riffel schwingt mit der Lässigkeit eines Barack Obama durch die Küche. Seine Gerichte haben Temperament und lassen flirrende Düfte aufsteigen. „Ich liebe ausdrucksvolle Aromen“, meint Riffel, der diese ausreizt, ohne sie zu überdehnen. Er kocht intensiv und energiegeladen, bleibt dabei aber leicht und geschmeidig. Eines seiner Signature Gerichte ist der Tintenfisch mit Chili, der von einem Salat aus Basilikum, Minze und Koriander sowie einer zitronigen Mayonnaise begleitet wird. Dieses Gericht gab es ebenso beim Gourmet-Festival, wie ein weiteres typisches Gericht von Riffel, den Springbock mit Kalahari-Trüffel. Noch lange auf der Zunge blieb die hinreißend würzige malaiische Meeresfrüchte-Suppe mit zwei unterschiedlich gefüllten Samosas. Der ebenfalls mit Aromen brillierende Le Mont Demi-Sec 2008 von der Domaine Huet von der Loire passte hervorragend dazu.



Modernes Kinderdessert

Auch bei der Limonen-Eisenkraut-Creme mit Mandeln, Spätlese-Sorbet und Aprikosen schmeckte man, wie Riffel sehr einfühlsam Traditionelles in einen modernen Kontext setzt. Wer noch weitere Delikatessen, wie Straußenfleisch in Pinotage-Sauce oder Schweinebauch mit Ingwer erleben will, muss nach Franschhoek reisen, dem Geburtsort von Reuben Riffel und einem Hort der Genüsse und guten Restaurants. Neben seinem Reuben's dort betreibt der 42 Jahre alte Südafrikaner als Concept Chef noch das Reuben's im One & Only in Kapstadt und das Reuben's in Robertson. Zudem ist er als Kochbuchautor und TV-Koch erfolgreich. Es ist unglaublich, wie viele Deutsche Reuben Riffel und seine Küche kennen. Und wer ihn noch nicht kannte und beim Gourmet-Festival erlebte, den hat er ganz bestimmt zu einem Besuch in Südafrika angeregt.



Furiöse Fischsuppe

Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival führt unterhaltsam dazu,

über den Tellerrand zu blicken. Beim Essen, aber auch bei den Weinen. Auch dabei konnte man eine Reise um die halbe Welt erleben. Bei der Blindprobe von Kultweinen ging es anspruchsvoll und sportlich zu. Es gab 14 Weißweine (Jahrgang 2011) und 18 Rotweine (Jahrgang 1995) aus den unterschiedlichsten Anbaugebieten dieser Welt zu verkosten, aber allesamt berühmte oder zumindest bei Kennern als Besonderheiten bewertete Tropfen. Darunter den australischen Kometen Grange, den großen spanischen Klassiker Vega Sicilia Unico und den kraftvollen Chateauneuf du Pape „Deus ex Machina“ von der Domaine Clos Saint Jean. Für eine solche Weinrunde hätte man bei einem Flaschenkauf viele tausend Euro investieren müssen, doch hier konnte jeder der 26 Gäste für einen Obolus von 650 Euro sehen, welche Weine er sich vielleicht noch kaufen möchte und welche garantiert nicht, was letztlich Geld spart. Außerdem galt es bei dieser Blindprobe durch eine Wahl den persönlichen Favoriten und den der ganzen Gruppe festzustellen. Diesen Weinrunden sind zu einem beliebten Gesellschaftsspiel bei Weintrinkern geworden, seit dem im Jahr 1976 bei einer verdeckten Weinprobe in Paris kalifornische Weine einige der ganz großen Namen aus Frankreich überflügelten. Dies führte in Fachkreisen zu einem Glaubenskrieg, wobei das Thema in Frankreich zunächst ignoriert wurde, während in den USA Jubel herrschte. Seinerzeit gewannen die Montelena Winery bei den Weißen und Stags Leap Wine Cellars bei den Roten.



Im Glashaus

Die Blindprobe im Kronenschlösschen in Rheingau war ebenfalls eine Lehrstunde. Zunächst einmal zeigte sie, dass auch einige renommierte Weißweine nicht gut altern und ziemlich die Backen hängen lassen können. Am meisten Feuer hatte noch der Chardonnay Private Reserve von Beringer aus Kalifornien, der auch bei den meisten Gästen am besten ankam (neben einem merkwürdig ausgezehrten Riesling von Schlumberger aus dem Elsass). Die Rotweine zeigten besseres Alterungspotential, wobei auch hier die Weine der Neuen Weinwelt teilweise überlegen waren. Vega Sicilia, Beringer und sogar die Domaine A aus Tasmanien bewiesen altersmürbe Eleganz, vom australischen Grange hätte man noch gerne ein Fläschchen trinken wollen. Solche Lehrstunden sind unbezahlbar, es geht nichts über learning by drinking. Das Kronenschlösschen setzte allein für diese exklusive Weinprobe 960 Gläser ein.



Infos & Tickets

Tickets telefonisch unter +49 (0)6723 640, per E-Mail info@kronenschloessen.de oder unter www.rheingau-gourmet-festival.de. Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

[Hier finden Sie mit einem Klick das komplette Programm](#) des Gourmet & Wein-Festivals

Photocredit: Barbara Fienhold