

Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival ist auf voller Fahrt

Große Weine für Wissensdurstige und Köche aus aller Welt

Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival, das in diesen Tagen zum 28. Mal Gäste an die üppig gedeckten Tische ruft, hat volle Fahrt aufgenommen. Bis zum 9. März werden bekannte Köche und Newcomer sowie viele Weingüter aus aller Welt ein Füllhorn ausschütten. Es werden wieder gut 6000 Gäste erwartet.

Fast immer gibt es mindestens gleich drei verschiedene Veranstaltungen an einem Tag. Das stellt an alle Teilnehmer und den Service des „Kronenschlösschens“, in dem die meisten Events stattfinden, enorme Ansprüche an Fleiß, Koordination und Logistik.

Es wird oft bemängelt, dass es keine preiswerten Veranstaltungen gäbe. Dies stimmt nicht so ganz, es gibt den einen oder anderen preiswerten Einstieg. Die Mehrzahl der Events fordert indes ihren Preis. Es heißt ja auch Gourmet Festival und nicht Gulaschkanonen-Volksfest.



Carmelo Greco (l.) + Benedetto Russo vom Restaurant Carmelo Greco in Frankfurt, die den Timorasso-Lunch kulinarisch begleiteten

Eine Raritätenprobe wie die mit gleich 30 Jahrgängen von **Mouton Rothschild** kann von Natur aus nicht billig sein, ist aber ihren Preis wert (1.650 €). Wo sonst lassen sich schon an einem Abend so viele unterschiedliche Jahrgänge aus acht Jahrzehnten (1937 -2013) von Mouton Rothschild verkosten?

Der Sammler von flüssigen Antiquitäten und Gründer des Gourmet-Festivals Hans Burkhardt Ullrich macht das alles möglich. Es ist übrigens so, dass stets die hochpreisigen Events zuerst ausgebucht sind.

So etwas wie Volksfeststimmung kommt aber doch auf, wenn originelle Protagonisten wie **Franz Keller** mit von der Partie sind. "Vom Einfachen das Beste" heißt es bei seinem Lunch am 27. Februar, bei dem der Altmeister vier Gänge servieren lässt. Franz Keller war einst ein gefeierter 2-Sterne-Koch, wurde aber ebenso für seine unverblünte und unerschrockene Art geschätzt. Von Auszeichnungen hat er sich längst losgelöst und betreibt seit Jahren im Taunus seinen Falkenhof mit eigener Tierzucht.

Mit dem Titel „Bester deutscher Sommelier“ darf sich **Florian Richter** vom Kronenschlösschen seit 2023 schmücken, der sich immer ganz unprätentiös und mit der Gelassenheit der wahren Kompetenz um die Gäste und die Weine kümmert. Er moderiert den Raritätenlunch von **Château Leoville Las Cases** am 1. März.

Welche Bedeutung Wein beim Festival hat, belegte auch ein italienischer Mittag, bei dem ausschließlich Weine getrunken wurden, die aus der seltenen und noch unbekannten Rebsorte Timorasso entstehen. Hier vollendete sich der besonders schöne Gedanke, wie gut Genießen und Wissensdurst zusammenfließen können.

Ludwig Fienhold

[Siehe auch BISS-Artikel „Timorasso-Weine erobern die Toprestaurants“](#)

[Das gesamte Programm des Rheingau Gourmet & Wein-Festivals findet man hier mit einem Klick](#)

[Dort kann man auch gleich Plätze reservieren.](#)

Gerichte vom Restaurant Carmelo Greco



ACQUERELLO RISOTTO
SEEIGEL | CRUDO DI LANGOSTINO



PANE CUNZATO
HAMACHI | TOMATEN | TROPEA
ZWIEBEL | BRÖT-EIS



RINDERFILET
IL NOSTRO ROSSINI