

Die leisen Stars des Gourmet Festivals

Enrique Olvera zeigt

das neue kulinarische Mexiko

Sebastian Lühr serviert das Beste vom Rheingau

Das Rheingau Gourmet Festival ist kein flüchtiges Ereignis, es hinterlässt Spuren. Manch ein Gast plant danach sogar seine nächste Reise. Vielleicht nach Hongkong zu Richard Ekkebus ins Mandarin Oriental oder nach Amsterdam ins Hotel Okura zu Onno Kokmeijer, der zu den besten holländischen Küchenchefs zählt. Wir haben Mexico City im Visier, weil dort Enrique Olvera zeigt, dass wir unser von Tacos und Tortillas geprägtes Bild seiner Landesküche dringend neu aufzunehmen haben. Die wichtigsten Erkenntnisse, und dies ist einer der Grundgedanken dieses internationalen Festivals, findet man beim Blick über den Tellerrand.

Die Küche Mexikos besteht nicht selten aus Sattmacherpampe, was jedoch vielen Volksküchen zu eigen ist. Mitunter offenbart sich die Kunst einer Erneuerung darin, sie von Schwere und Süße zu befreien. Enrique Olvera steht für eine bislang wenig gekannte, moderne, leichte und raffinierte mexikanische Küche. Heimatliche Ingredienzien sind für ihn dabei substanziell.

Statt Äpfeln verwendet er beispielsweise lieber Schwarze Sapote zur Foie Gras, eine Frucht, die im Geschmack einer Mischung aus Schokolade und Pflaumenmus gleicht. Für Olvera zählen ursprünglicher Geschmack und die Harmonie der Komponenten. Das merkt man bei solch einfachen und eben nicht schlichten Gerichten, wie „Crudo al Pastor“ – Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit einem hauchdünnen Scheibchen von Ananaspüree sowie Koriander und Chili. Desserts haben selten die Statur zum großen Ereignis. Bei Enrique Olvera und seinen für die Ausführung verantwortlichen Küchenchefs Daniela Soto Espejel und Abisai Aquino wird jedoch aus einer vermeintlichen Kleinigkeit etwas Großes. Sein wölkchenhaftes Schaumgebäck mit zartem süß-salzigem Mais-Mousse und Vanille hat die Leichtigkeit feiner Poesie und bringt spielerisch Kindheitserinnerungen und Spitzenküche zusammen (Bild oben rechts).



Abisai Sanchez Aquino aus Mexiko (l.) und Sebastian Lühr

Es gab viele hochdekorierte Küchenstars bei diesem Festival, doch der Küchenchef der Herzen war der allgegenwärtige Sebastian Lühr vom Kronenschlösschen, der inzwischen mit den Großen mithalten kann. Was er und sein Team an Logistik und Qualität leisteten, ist ein in dieser Dimension selten zu erlebendes Bravourstück. Bei über 100 Essen während einer Sitzung, ein solch hohes Niveau zu halten, können nicht viele.

So viel Hüte, wie man davor abnehmen möchte, kann man gar nicht erst aufsetzen. Der perfekte Lammrücken mit gerösteten Chorizoscheiben, Schwarzem Knoblauch, Bohnencreme und hinreißender Jus ist nur ein Beispiel von vielen Gerichten, mit denen Sebastian Lühr und sein Team das Gourmet-Festival zum Erlebnis machten.



Ceviche vom Hamachi

Beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival gab es viele herausragende Weine und Champagner. Mouton Rothschild, Margaux, Haut-Brion, Romanée-Conti, Roederer Cristal. Ins Gedächtnis gebrannt hat sich jedoch besonders der leiseste und bedächtigste unter ihnen – der ungemein frische, duftige und leicht nach Wiesenkräutern schmeckende Riesling Nierstein Brudersberg 2013 von Heyl zu Herrnsheim aus Rheinhessen.

Auch bei diesem 19. Rheingau Gourmet & Wein-Festival war HB Ulrich bei jeder Veranstaltung unermüdlich dabei. Der Veranstalter und Hausherr des Kronenschlösschens plant und tüftelt das ganze Jahr an seinem kulinarischen Programm. Das 20. Festival dürfte ebenfalls wieder ein Großereignis werden. Mit dabei soll auch Helena Rizzo aus Brasilien sein, eines der aufsehenerregenden Talente des Landes und so gut aussehend, dass man zu ihr auch zum Karottenessen käme.

Ludwig Fienhold

BILDER GALERIE



Lamm von
Sebastian Lühr



Feinsinniger
Champagner-Riegel
von Sebastian
Lühr



Spitzen-Portwein

Photocredit: Barbara Fienhold

