Endlich wieder Rheingau Gourmet & Wein-Festival

Famoser Auftakt

mit großem Silvaner

und Zander

vom Lago Maggiore

Von Ludwig Fienhold

Deutsche und italienische Top-Winzer, Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegauf aus der Schweiz und der muntere Mundschenk Hendrik Thoma waren die ersten Asse des berühmten Genussreigens im Rheingau, der bis 16. März geht. Endlich tischt das Gourmet & Wein-Festival nach zweijähriger Zwangspause wieder auf.

Fisch will schwimmen. Selten aber badet er so feudal wie in dem herausragenden GG Silvaner Escherndorf am Lumpen vom fränkischen Weingut Horst Sauer aus dem exzellenten Jahrgang 2018. Eine solch emotional vibrierende Finesse, gepaart mit einem Ebenmaß der feinsten Aromen und süffiger Saftigkeit erlebt man bei einem Wein nicht oft, schon gar nicht bei einem Silvaner, der hier die Weltklasse zeigt, die eine solche Rebsorte erreichen kann. Die Weine haben die letzten Jahre an Charakter und Präzision gewonnen, das Zusammenspiel von Horst Sauer und seiner Tochter Sandra scheint perfekt und spiegelt sich in der Harmonie ihrer Weine wieder. Genau dieser eine

Silvaner hat offenbar auf die Küche des Sternekochs Rolf Fliegauf gewartet, dessen Gerichten ebenfalls ein in sich ruhender Einklang auszeichnet. Der Zander vom Lago Maggiore auf einer dünnen Scheibe Schweinebauch mit Petersilien-Emulsion, Fregola Sarda Pasta und raffinierter Sauerkraut Beurre Blanc umarmten sich geradezu wie allerbeste Freunde.

Hendrik Thoma (l.), Hans B. Ullrich

Gebratener Kaisergranat in asiatischer XO-Seafood-Sauce sowie marinierte Königsmakrele mit Daikon-Rettich und delikater Dashi-Vinaigrette fanden ihre Partner mit den starken Weinen von Peter Jakob Kühn aus dem Rheingau und Philipp Kuhn aus der Pfalz. Ein Höhepunkt war das Tatar vom Black Angus mit geeister Gänseleber, Shiso und süßlicher Rote Bete Emulsion, die überraschend nach Cassis schmeckte. Den fabelhaften Tropfen von der Fattoria Le Pupille aus der Toskana fehlte zwar der geeignete Partner beim Essen, aber einen so grandiosen Wein wie den Saffredi aus dem Jahr 2016 kann man

mit großer Freude auch ganz allein für sich genießen.

Zander vom Lago Maggiore

Desserts sind schon deshalb schwierig, weil sie selten den passenden Wein finden. Die Formel Dessert und Süßwein geht eben selten auf. Das zarte Zauberwerk aus Schokolade, Blutorange und Sauerampfereis von Rolf Fliegauf brauchte indes geradezu die tolle Trockenbeerenauslese vom Lumpen-Silvaner 2019 aus dem Hause Horst Sauer und den reintönigen hocharomatischen Vieille Poire Williams von Etter aus der Schweiz. Rolf Fliegauf (im Bild oben mit Johanna Ullrich) ist im Sommer Küchenchef im Restaurant Ecco im wunderbaren Hotel Giardino in Ascona und im Winter im Ecco in St. Moritz. Für seine brillante Aromenküche hält er jeweils zwei Sterne im Michelin.

Johanna Ullrich

Der Moderator des Abends, Hendrik Thoma, ist Sommelier und Weinhändler mit Entertainer-Qualitäten. Er hielt keine

Monologe, sondern kitzelte aus den Winzern die Details heraus, die den Weinfreund interessieren. Festivalgründer Hans B. Ullrich und Tochter Johanna, seine designierte Nachfolgerin sowie Hotel-Managerin des Kronenschlösschens, konnten zum Start über 150 Gäste begrüßen. Es gibt die nächsten Tage noch viele Entdeckungen zu machen.

Hier geht´s mit einem Klick zum Festival-Programm

www.rheingau-gourmet-festival.de

Photocredit: Barbara Fienhold

Kaisergranat

J. Ullrich, H. Thoma, HB Ullrich

Tatar & geeiste Gänseleber

J. Ullrich, L.

Königsmakrele

Fienhold, H. Thoma

Hendrik Thoma (l.), Hans B. Ullrich

Sauerampfereis

Johanna Ullrich, Hendrik Thoma

Zander