Fine Wines & Food Fair

Große Köche & Winzer

an der Algarve

im Vila Vita Parc Resort

Inzwischen gibt es viele Gourmet-Festivals, aber bei der Fine Wines & Food Fair an der Algarve wird ein unglaubliches Füllhorn an Delikatessen mitsamt großartigen Weinen ausgeschüttet. Dazu noch am Meer in einer luftigen Atmosphäre unter blauem Himmel. 40 Topköche und viele Spitzenwinzer waren dabei, darunter Altmeister Eckart Witzigmann. Allein das Finale mit großer Küchenparty bestritten 20 Köche und viele Winzer, die über 350 Gäste bewirteten. Wer dieses Angebot ausschöpfen konnte, wird immer noch im Bett liegen.

Mag man auch schon viele Küchenpartys erlebt haben, darunter einige überflüssige, so wird diese mehr Spuren hinterlassen als viele andere. Die Qualität der Speisen und Weine war enorm. Dass der fabelhafte Dirk van der Niepoort dabei war, hätte allein schon Freude bereitet. Da er aber auch seinen grandiosen Turris dabei hatte, wurde ein Ereignis daraus. Diese reintönende, tiefgründige Cuvée ist ein monumentales Dokument portugiesischer Weinkultur, die leider bei uns nicht genügend wahrgenommen wird. Dirks Frau überraschte überdies mit eigenen tollen Tees, eine

absolute Rarität in Portugal.

Hans Neuner (Mitte) heißt die Gäste willkommen

Es wurde wahrlich nicht gekleckert. Jede Küchenstation, jede Weinabteilung war ein Reich für sich, wobei generös verfahren wurde. Reza Korouji von Imperial Caviar aus Berlin speiste die Gäste mit erstklassigen Qualitäten aus XXL-Caviar-Dosen. Das beste Tellergericht des Abends servierte Jacob Jan Boerma vom 3-Sterne-Restaurant De Leest im holländischen Vaassen mit seinem Carabinero mit duftigem Gartengrün. Der Reigen zog sich von der Küche bis zur Terrasse – ein Sommertraum für Gourmets.

Viele Topküche wie Klaus Erfort, Silvio Nickol, Karlheinz Hauser oder Michel van der Kroft waren bei diesem famosen Festival dabei, aber auch der größte Konkurrent an der Algarve, Dieter Koschina von der Vila Joya. Flüssiges auf hohem Niveau schenkten prominente Winzer persönlich aus, z.B. Alvaro Palacios aus dem Priorat, Wilhelm Weil aus dem Rheingau und Bernhard Ott aus der Österreich-Region Wagram, die mal weit schöner Donauland hieß.

Köche fotografieren das Essen ihrer Kollegen

Einen Abend lang ging es recht spanisch zu. Eine Armada an spanischen Sterneköchen trat an und zeigte mehr unfreiwillig als konzeptionell, in welche Richtungen sie gerne die spanische Hochküche sehen würde: Im Gestern und Vorgestern – nur von morgen keine Spur. Die einen tischten kulinarische Gags auf, als würden sie noch vom abservierten Ferran Adrià gelenkt werden, die anderen verweigerten jegliche Modernität und versuchten mit Steinzeitprosa zu überzeugen. 3-Sterne-Koch Paolo Casagrande liebt es bunt und dekorativ, scherte sich aber weniger um den Geschmack. Tapioka mit Rote Bete Crisp und Caviar erfreute vor allem das Auge. Fina Puigdevall, katalanische 2-Sterne-Köchin vom Les Cols in Olot/Girona lenkte zurück zur Natur. Ihre intensive geräucherte Buchweizensuppe war würdevoll archaisch, was eine bäuerliche Dorfküche adeln würde, aber bei einer hochdekorierten Köchin überrascht. Nur schleimig dagegen ihr Gericht „Vom Hühnerstall zum Teller“ mit glibbrigem Ei und getrocknetem Mais – da lachen ja die Hühner. Die spanische Küche offenbarte an diesem Abend auch grundsätzliche Defizite. Jedenfalls waren viele Gerichte zu cremig, zu intensiv in den Aromen, zu gestrig und so gar nicht spannend oder gar aufregend.

Die nächste Fine Wines & Food Fair findet zwar erst in zwei Jahren statt, doch das Vila Vita Parc Resort bietet das ganze Jahr über herausragende kulinarische Leistungen.

Ludwig Fienhold

Foto oben rechts: Paolo Casagrandes bunte Ess-Welt

Photocredit: Ludwig Fienhold