Gourmet-Festival: Bayrischer Japaner & Rosenmuskateller

Das bunte kulinarische Festival perlt vor Vergnügen

Der bayrische Japaner Tohru Nakamura spricht präzises Hochdeutsch. Und so kocht er auch: deutlich genau, betont. Dem Michelin sind seine kulinarischen Aussagen zwei Sterne wert, der Gault & Millau verleiht ihm stattliche 18 Punkte und feiert ihn geradezu hymnisch. Der Sohn eines Japaners und einer Deutschen arbeitet in Geisels Werneckhof in München und war davor im Restaurant Vendôme bei Joachim Wissler und in der Oud Sluis von Sergio Herman. Jetzt gab Tohru Nakamura ein bemerkenswertes Gastspiel beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival im Hattenheimer Kronenschlösschen. Schön, wie er eine Auster mit Salzwiesenkräutern und Dill in eine geschmackliche und optische Perle verwandelte. Als filigrane Finesse beeindruckte der kurzgegarte Langostino mit Liebstöckel-Emulsion, Sellerie-Creme und Limetten-Perlen. Erstaunlich, dass Tohru Nakamura auch aus den scheinbar einfachen Zutaten Südtiroler Speck & Käse, Vinschgauer Brot, Feige sowie japanischer Artischocke (Crosne) ein lustvolles warmes Gericht entwirft. Dieser Teller war der Weinbegleitung aus Südtirol geschuldet, wobei unter den zahlreichen Flaschen vor allem die Lagrein Riserva Taber 2010 von der Kellerei Bozen gefiel. Der wunderbar edelfruchtige Rosenmuskateller von Franz Haas begleitete als Rarität die hochfeinen Desserts von Tohru Nakamaru.

Tohru Nakamura

Es gibt eine Veranstaltung beim Gourmet-Festival, bei der nicht viel gekocht wird, und die trotzdem stets zu einem Ereignis wird: Caviar & Champagner. Selbst an einem trüben Mittag funkelt plötzlich die Sonne aus den Gläsern. Billecart-Salmon schafft das spielend, wobei es gleich drei Qualitäten gab: Reserve, Rosé, Brut 2004. Alles Klasse. Und wie es sich gehört in einem Weißweinglas serviert. So entfaltet sich guter Champagner, und selbst Nipper nehmen endlich einmal einen ordentlichen Schluck. Caviar von Prunier und der sagenhafte Balik Lachs „Tsar Nikolaj“ lechzen nach Champagner. Bei der Caviar-Verkostung wurden gleich vier verschiedene Sorten Caviar serviert, die sich allein durch ihren Salzgehalt recht unterschiedlich zeigten. So lernt man ganz nebenbei beim Essen. Der Küchenchef des Kronenschlösschens Simon Stirnal tischte einen prallen Steinbutt auf, der von cremigen Perlgraupen begleitet wurde. Vielleicht werden Perlgraupen das neue Risotto, zumal sie nicht so viel der Aufmerksamkeit bedürfen. Bei der älteren Generation sind sie nicht so beliebt, weil sie in der schlechten Zeit als Billiglebensmittel damit überfüttert wurde. Doch können Graupen richtig gut sein, wie man jetzt im Kronenschlösschen sehen konnte. Simon Stirnal schleppte sich mit kaputtem Fuß

humpelnd in die Küche. Der letzte bei dem man dies erleben konnte, gehört einer ganz anderen Generation an: Harald Wohlfahrt kochte auch mit Gipsbein.

Steinbutt

Nicht zu unterschätzen ist das Gourmet-Festival auch in seiner Funktion als gesellschaftliches Ereignis. Man trifft sich, plaudert, netzwerkt. Winzer, Weingutsbesitzer und auch Gastronomen sitzen mit am Tisch. Einige Gäste kommen seit 20 Jahren, manche nehmen während des Festivals gleich an einem Dutzend Veranstaltungen teil. Den Rekord hält allerdings der Festival-Gründer und Inhaber des Kronenschlösschens, Hans B. Ullrich, der bei jedem Event des Gourmet-Trubels dabei ist. Bei drei Veranstaltungen pro Tag und einem Verlauf von 18 Tagen eine erstaunliche Leistung.

Photocredit: Barbara Fienhold

Zaren-Lachs

Das Gourmet-Festival geht noch bis zum 12. März, hier das Programm dazu:

Gourmet Festival Programm 2017 mit einem Klick

Infos & Buchungen

Hotel Kronenschlösschen

Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Austern-Perle