

Moderne Thai-Küche mit frozen Curry

Highlight: Thai meets French

von Henry Yde Andersen

und viele gute Weine

Viele Köche meinen, sie müssten mit Luxusprodukten auftrumpfen, um überzeugen zu können. Dabei kann es viel beeindruckender sein, wenn jemand aus vermeintlich Einfachen etwas Gutes macht. Die Gurke zählt gerade bei Spitzenköchen zu den geachteten Lebensmitteln. Umso schöner war deshalb der Einsatz des munteren dänischen Sternekochs Henrik Yde Andersen, der eine banale Gurke zur Delikatesse machte und sie damit aus dem trostlosen Dasein als Trivialstück befreite. So etwas gehört zu den bereichernden Erlebnissen des grundsätzlich sehr lehrreichen Rheingau Gourmet & Wein-Festivals, bei dem man als Gast nicht nur bewirtet wird, sondern auch viele Denkanstöße und kulinarische Anregungen bekommt, die weit über das Festival hinausreichen, das jetzt zu Ende gegangen ist. Ein Highlight war unter anderem die moderne Thai-Küche des Dänen. Solche überzeugend eigensinnigen Charaktere erwartet man bei solch einem Gourmet-Gipfel, denn sie überraschen mit individuellen und nicht austauschbaren Gerichten.



Henrik Yde Andersen

Henrik Yde betreibt in Kopenhagen das thailändische Sterne-Restaurant Kiin Kiin und ist ebenfalls für das ausgezeichnete Sra Bua by Kiin Kiin im Kempinski in Bangkok verantwortlich. Beim Gourmet-Festival im Kronenschlösschen im Rheingau gab er unter dem Thema „Thai-French“ einen Eindruck seines sehr persönlichen und doch authentischen Stils. Kurzum: Besser thailändisch als bei ihm kann man kaum sonst außerhalb Thailands essen, wobei es selbst in Thailand nur wenige Adressen gibt, die eine solch einfühlsam modernisierte Thai-Küche bieten. Das geeiste rote Thai-Curry mit Korianderblättern, Erdnüssen und Hummer war famos, auch deshalb, weil es Haute Cuisine und Street Food zusammenführte (im Bild oben). Mehr Thailand auf einem Teller geht nicht. Die Kombination war geschmacklich von großer Raffinesse und ließ die unterschiedlichen Düfte harmonisch aufeinander abgestimmt aufsteigen. Durch die leichte Vereisung wurde dem Curry die Schärfe genommen und war mehr prickelnd würzig wahrnehmbar. Eine Gurke ist eine Gurke ist eine Gurke. Doch was Henrik Yde diesem schlichten Gemüsegemüt alles an Aroma und Frische entlockt, machte riesige Freude, wozu auch die würzige Thai-Fisch-Marinade beitrug. Diese erfüllte den ganzen Raum und versetzte die Gäste in eine Garküche nach Bangkok. Die Thai-

Küche kennt nur einfache und recht süße Desserts. Der gebratene Bananenkuchen mit Kokos-Eisflocken und gesalzenem Karamell-Eis indes begeisterte.

Die Tropfen der Topweingüter Breuer, Dönnhoff und Wirsching hatten es nicht leicht, mit diesem enormen Aromenspektrum der Thai-Küche einherzugehen, wobei der moderierende Wein-Experte Silvio Nitzsche sehr feinfühlig



interpretierte und eine Expertise darüber abgab, wie intelligent und spitzfindig Sommeliers sein können.

Eines der besonderen Merkmale des Rheingau Gourmet & Wein-Festivals ist ja die persönliche Teilnahme der Winzer oder Weingutsbesitzer. Wenn jemand so erfrischend und eloquent ihre eigenen Weine vorstellt wie Theresa Breuer, dann freut man sich noch mehr auf das Glas. Das Burgenland war ebenfalls mit einigen guten Weinen vertreten, der Sauvignon Blanc Vogelgesang von Ernst Triebaumer präsentierte sich schlank und nervte nicht mit überzogener Aromatik. Das Weingut Pöckl vom Neusiedlersee gehört zu den besten Erzeugern Österreichs, die Cuvée Admiral 2013 aus Blauem Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon war einfach grandios. Learning by drinking: Kalifornische Weine findet man bei uns immer weniger auf den Karten, dabei lohnt es sich, sie im Blick und im Glas zu haben. Der Sauvignon Blanc, oft besagter Nervtöter, überraschte auch hier. Lail Vineyards sind sonst eher für Rotweine bekannt, doch ihr Georgia Sauvignon Blanc 2012 hat subtiles Format. Weitere Glanzpunkte: Boar's View Pinot Noir

von Schrader sowie Angeli Syrah von Stolpman.



Geniale Gurke

Simon Taxacher aus dem Burgenland gehört zu den besonders hochdekorierten Köchen (19 Punkte bei Gault & Millau, 2 Michelin-Sterne). Seine naturbeseelte Küche bringt viel von Acker und Feld auf den Teller: Okraschoten, Sellerie, Buchweizen, Artischocke, fermentierte Schalotten oder Yacón-Wurzel. Damit könnte auch der Frankfurter Kollege Andreas Krolik etwas anfangen, zu dessen doch sehr speziellen veganen Menü 100 Gäste kamen und damit überraschend viele. Der Österreicher Simon Taxacher geht behutsam vor und neigt nicht zu spektakulären Paukenschlägen. Sein Langostino mit feiner Artischocke und gerösteten Artischockenblüten (Kaviar des Feldes) badete gelassen in einem schönen Sud und verbreitetes leises Wohlgefühl. Das zarte Luma-Schwein mit fermentierten Schalotten setzte ebenfalls auf dezente Haptik und die Qualität dieses Schweizer Edelschweins. Dass aber ausgerechnet der Regionalkoch aus dem Burgenland mit dem internationalen, allgegenwärtigen und überbewerteten Wagyu Beef aufwartete, konnte man trotz perfekter Zubereitung als Stilbruch empfinden. Gibt es in Österreich nicht genug prädestinierte Rindviecher?

Eine sportliche, logistische und kreative Hochleistung muss man der Mannschaft des Kronenschlösschens bescheinigen. Küche und Service hatten täglich immerhin über 300 Gäste zu versorgen. Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival ist zu Ende, doch das Jahresprogramm des Kronenschlösschens bietet noch viele weitere Highlights.

Ludwig Fienhold



Infos & Buchungen

Hotel Kronenschlösschen

Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Photocredit: Barbara Fienhold