

Rheingau Gourmet-Festival: Kulinarische Kontaktbörse

Lehrstunde mit Hummer

Das Gourmet- und Wein-Festival im Rheingau bietet nicht nur Essen & Trinken auf hohem Niveau, es ist auch ein guter Ort, um neue und wichtige Kontakte zu knüpfen. Köche und Winzer machen bei einer kulinarisch aufgeweckten Klientel verstärkt auf sich aufmerksam. Von den 3-Sterne-Köchen Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Christian Bau waren viele Gäste so begeistert, dass sie gleich in deren Restaurants reservierten. Der Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2011 vom Château de Fuissé aus der Magnum wiederum gefiel durch seine Geschmeidigkeit und Aromen von Wiesenblumen, Madeleines, Mandeln, Anis und Minze und ließ alle Weinfreunde aufhorchen, die schon lange keinen guten Wein mehr aus dieser Region des Burgunds getrunken hatten. Dieser Chardonnay passte zudem hervorragend zum Hummer-Lunch, das der neue Küchenchef des Kronenschlösschens in Hattenheim, Simon Stirnal, ausführte. Dabei stellte er sich als sehr offener Mensch vor, denn wer sonst hätte gesagt, dass der anwesende Küchenchef von Paul Bocuse, Christophe Muller, bei der Hummer-Bisque nachgebessert hätte.



Küchenchef Simon
Stirnal

Die Hummer-Gänge offenbarten aber auch, dass gerade dieses zarte Krustentierchen gar keiner Kapriolen bedarf und klassisch am besten schmeckt, hier also eher mit Sauce Mornay als mit Hummer-Soja-Jus. Die Essen beim Rheingau Gourmet & Wein Festival sind immer lehrreich und werden auch bewusst durch die Produktauswahl so gelenkt. Beim Hummer-Lunch wurden den 100 Gästen drei verschiedene Hummer-Spezies serviert: Maine Lobster, irischer Hummer und bretonischer Hummer. Manche USA-Reisende werden ihren Lobster sicher frisch im Land selbst als ganz wunderbar empfunden haben, doch bei der Wahl zwischen den drei aufgetischten Arten war der bretonische Hummer mit seiner noblen nussigen Süße deutlich der Geschmacksfavorit. Es ist beim Festival ein schöner Brauch, dass die Events moderiert werden. In diesem Fall vom besten Wein-Conférencier deutscher Sprache, dem Gastronomie-Journalisten August F. Winkler. Er verlieh dem Menü das Prädikat „Hummer cum laude“.

LF

Das ganze Programm Rheingau Gourmet & Wein Festival 2016 mit einem Klick

Bild oben rechts: August F. Winkler (r.) und Festival-Gründer HB Ullrich



Hummer klassisch



Irischer Hummer



Maine Lobster