

Gourmet-Festival: Super Saucen & Schicke Sommeliers

**Das große Genuss-Festival im
Rheingau**

will auch Spaß vermitteln

Sternekoch Nick Brill (**) schickt in seinem monumentalen Kathedralen-Restaurant The Jane in Antwerpen allabendlich 220 Couverts, stemmt das dank seiner robusten und routinierten Art aber gut. Obwohl es auch beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival sportlich zugeht, muss ihm sein Gastspiel fast wie eine Erholung vorgekommen sein. Eines seiner Signature Gerichte ist der pochierte Hummer in Beurre Blanc/Dashibutter mit geräucherter Rote Bete und Lachskaviar. Wegen seiner Ausdruckskraft wahrhaft ein Paradestück, bei dem die wunderbare klassische Beurre Blanc ein Revival erlebt. Bei den Jakobsmuscheln mit Sellerie, Apfel und einem Sorbet aus Mandarinen und Sake wurden die Meeresfrüchte beinahe zur Begleiterscheinung, denn der ausgesprochen harmonische Sud war so finessenreich, dass man sich nur an ihm schon berauschen konnte (beim Dinner mit Meerrettich, beim Lunch ohne, was besser kam).



Nick Bril (r.), Simon Stirnal (M.), Justin Leone (l.)

Das Restaurant The Jane in Antwerpen ist eine der spannendsten und am besten besuchten Adressen Europas. Dieses Lokal gibt einen Ich-will-Spaß-Trend vor, der bald alles andere links und rechts stehen und vergessen lässt. Er basiert auf dem Willen der Gäste größtmögliches Vergnügen in lässiger Atmosphäre erleben zu wollen, bei gutem Essen und ausgesuchten Weinen. Der Küchenchef des Kronenschlösschens Simon Stirnal hatte jedenfalls großen Spaß, gemeinsam mit Nick Bril am Herd zu stehen, der sehr salopp daherkommt, aber ein Arbeitstier ist. Simon Stirnal selbst glänzte mit einem Rehrücken mit Grünkohl, gesüßten Kartoffeln und einer ausgezeichnetem Wacholderjus. Überhaupt geht der Oscar beim Menü an die Saucen.



Justin Leone

Das Besondere am Rheingau Gourmet & Wein-Festival ist nicht allein das außergewöhnliche Programm mit internationalen Branchengrößen und Newcomern. Beispielhaft ist auch, dass die begleitenden Winzer oder Weingutsbesitzer persönlich dabei sind und mit am Tisch sitzen. Etwa Urban Kaufmann, ein Schweizer Käse-Experte, der vor einigen Jahren das Rheingauer Weingut Hans Lang kaufte. Sein frischer Riesling „Tell“ animierte mit freudigem Trinkfluss und seine feinfruchtige elegante Riesling Auslese 2017 „Schützenhaus“ zeigte, dass auch Weine mit Restsüße nicht satt machen und nach mehr verlangen. Schön auch, wieder einen guten alten Bekannten aus dem Bordeaux zu treffen – Château Cantemerle (2000 und 2005), ein echter Klassiker, der angenehm unmodern geblieben ist. Modern und trotzdem angenehm ist Justin Leone, der das Tantris in München auch mittags zu einem heiteren Weintrinkertreff machen konnte. Er hat zwar zuvor viele Jahre in Chicago bei Grant Achatz im Alinea gearbeitet, ist aber eigentlich Kanadier, was ihm angesichts der USA-Politik derzeit ganz recht ist. Justin Leone moderierte mit gewohnter Lässigkeit im schicken Dress. Solche entspannten Sommeliers wünscht man sich öfter.

Ludwig Fienhold



Jakobsmuschel & Mandarine * Hummer &
Dashibutter * Rehrücken & Wacholderjus *
Weiße Schokolade & Paprika

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

**[Gourmet Festival Programm 2017 mit
einem Klick](#)**



Festival-Gründer HB
Ullrich

Infos & Buchungen

Hotel Kronenschlösschen

Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Photocredit: Barbara Fienhold