

# Neu: Rheingau Gourmet Festival mit Shuttle Service

Kostenfrei und exklusiv für

**BISS-Leser**

die den Wein sorgenfrei

genießen wollen

Für Gäste, die einen der folgenden Events buchen, stellt das Gourmet-Festival exklusiv für BISS – Leser einen VIP-Limousinenservice für die Fahrten aus dem Rhein-Main-Gebiet zum Kronenschlösschen und nach der Veranstaltung zurück nach Hause kostenfrei zur Verfügung. **Chauffeur-Shuttle mit Opel Insignia (8 Limousinen) exklusiv für BISS-Leser – first come, first serve!**

Freitag, 26.2. Galadinner Cal Stamenov

Montag, 29.2. Galadinner Klaus Erfort \*\*\*

Sonntag, 6.3. Galadinner Onno Kokmeijer\*\*

Mittwoch, 3.3. um 12.00 Hummer Lunch

**Freitag, 26.2.**

Galadinner Cal Stamenov (Bernardus Lodge, Carmel, California) gilt als einer der besten Chefs in den USA. Begleitet wird sein Gourmetmenü von Roederer Estate L'Ermitage 2003 Rosé / Weiß- und Rotweinen der kalifornischen Weingüter Anderson Estate, Beringer Collection und Château Montelena / Georg Müller Stiftung und Armagnac Vielle Relique Samalens.

Pauschalpreis für Aperitif-Empfang, Menü, Weine, Wasser, Kaffee 225 €.

### **Montag, 29.2.**

Galadinner Klaus Erfort. Drei-Sterne-Koch und ausgezeichnet mit 19,5 Punkten im Gault-Millau, „Koch des Jahres“ und „Menü des Jahres“. René Barbier aus dem Priorat begleitet das Menü mit seinen Spitzenweinen Clos Mogador und Manyetes, Sebastian Beaumont aus Südafrika mit seinen Spezialitäten sowie aus dem Rheingau Johannes Eser (Weingut Johanneshof) und Andreas Spreitzer.

Pauschalpreis für Aperitif-Empfang, Gourmetmenü, alle Weine und Kaffee 265 €.

### **Sonntag, 6.3.**

Galadinner Onno Kokmeijer, der Zwei-Sterne-Koch aus Amsterdam gehört zu den besten Köchen Hollands. Begleitet von Champagner Taittinger, Weißweine der Spitzenweingüter Bassermann-Jordan / Von Winning / Reichsrat von Buhl sowie Rotweine von Luis Pato und Cortes de Sima. Lorenza Sebasti, Inhaberin von Castello di Ama präsentiert ihre großen Chianti Classicos.

Pauschalpreis für Aperitif-Empfang, Gourmetmenü, alle Weine und Kaffee 250 €.

**Mittwoch, 2.3.**

Hummer Lunch um 12 Uhr: Die besten Hummer aus Maine / Bretagne / Irland. Dazu Riesling von Georg Breuer / Weißburgunder von Franz Keller Oberbergen / Chablis von Joseph Drouhin / Pouilly Fuissé, Château Pouilly Fuissé und Sauvignon Blanc von Babich, Neuseeland.

Pauschalpreis für Aperitif-Empfang, Gourmetmenü, alle Weine, Wasser und Kaffee 175 €.

Dieses Angebot gilt nur für Neubuchungen und für Fahrten vom Rhein- Main-Gebiet zum Kronenschlösschen und nach der Veranstaltung zurück nach Hause. Weitere Informationen beim Kronenschlösschen direkt: 06723 640 oder [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de). Mehr Informationen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

**20 Jahre: Topköche & Weinraritäten**

**Weltpremiere mit Le Pin**

**Großes Jubiläum**

**Große Namen**



Christophe Muller vom Restaurant Paul Bocuse in Lyon sieht man nicht oft außerhalb Frankreichs. Beim Gourmet-Festival im Rheingau will er aber am Herd stehen. Wird der eher der Tradition Verpflichtete große Klassik à la Trüffelsuppe zeigen oder vielleicht etwas Neues und Modernes? Während Muller zwar in einem berühmten Restaurant kocht, aber selbst noch weniger bekannt ist, genießt der 3-Sterne-Kollege Pierre Gagnaire schon lange Starcharakter. Er ist gleich mit zwei verschiedenen Menüs vertreten, die zu den Topsellern des Festivals gehören werden. Ein ganz Großer unter den Weinen ist Le Pin, ein reinsortiger Merlot aus dem Pomerol, der nur in homöopathischer Dosis auf den Markt kommt. Aus der gerade einmal zwei Hektar großen Lage werden rund 8000 Flaschen erzeugt, die zu phantasievollen Preis zu haben sind, wenn überhaupt. Beim Rheingau Gourmet-Festival fließt er dagegen in ordentlichen Mengen, gleich 20 Jahrgänge stehen bei einer Raritätenverkostung bereit – von 1983 bis 2004. Eine Weltpremiere.

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival, das jährlich in Eltville im Rheingau stattfindet, wird 20 Jahre alt und feiert dieses Jubiläum mit Spitzenköchen und Top-Winzern vom 25. Februar bis 13. März 2016 Wie immer mit vielen Events: Dinner, Koch-Shows, Workshops, Luncheons, Tastings, Raritätengalas und Parties. Zahlreiche Drei-Sterne Köche sowie internationale Kochstars aus den USA, Singapur, dem Libanon, Südafrika, Frankreich, Italien, Holland und der Schweiz verwandeln das

Kronenschlösschen in einen internationalen Gourmettreff. Dabei ist das Jubiläum nicht der einzige Grund zum Feiern: Sternekoch Simon Stirnal, der neue Küchenchef im Kronenschlösschen, gibt sein Festival-Debüt und präsentiert als kulinarischer Hausherr des Festivals erstmals seine Kochkunst.



Küchenchef Simon Stirnal (l.), Patron HB Ullrich

Mit von der Partie sind die Spitzenköche Tim Raue, Christian Bau, Jean-Claude Bourgueil Klaus Erfort, Sven Elverfeld und Harald Wohlfahrt und ihre prominenten 3-Sterne-Kollegen Pierre Gagnaire aus Paris und Christophe Muller aus dem Paul Bocuse-Restaurant in Collonges d`Or. Außerdem zu erleben Simone Zanoni, Patron des Restaurants Le Belrose by Simone Zanoni & Pietro Volontè vom Althoff Hotel Villa Belrose an der Côte d`Azur, das von Pietro Volontè als Küchenchef vor Ort geleitet wird. Ebenso freuen darf man sich auf libanesishe Spezialitäten von Thomas Figovc aus dem Phoenicia Hotel in Beirut, auf Margot Janse und Benny Masekwameng aus Südafrika, auf Tanja Grandits aus der Schweiz, auf Onno Kokmeijer aus Amsterdam sowie Rick van Loo aus Rotterdam und viele andere mehr.

Flüssig begleitet wird das Festival von 160 Weingütern aus aller Welt, wobei viele Winzer persönlich vertreten sind. Ein weiteres Wein-Highlights neben „20 Jahre Le Pin ist eine Wiederauflage des legendären Paris-Wein-Tasting aus dem Jahre 1976, bei dem in einer Blindprobe zehn Chardonnays (Burgund vs. California) und zehn Cabernet Sauvignons (Bordeaux vs. USA) gegeneinander gestellt wurden, wo- bei Kalifornien völlig überraschend gewann. Bei der Neuauflage im Kronenschlösschen 40 Jahre später treten die Weingüter aus Burgund & Bordeaux wieder gegen California/USA an. Spannend auch die Raritätenverkostung mit den Jahrgängen 1936, 1937, 1938, 1946 der Hessischen Staatsweingüter. Bei vielen Essen werden die Inhaber von Weltklasseweingütern persönlich ihre Weine präsentieren, z.B. Sassicaia, Avignonesi, Vietti, Braida, Castello di Ama, Beringer, Ridge, Haut Batailley, Grand-Puy Lacoste oder Méo Camuzet. Es werden daneben auch preiswerte Verkostungen ab 32 Euro angeboten. Die Welcome Party im Kloster Eberbach mit 11 Starköchen aus dem In- und Ausland, 30 Weingütern und zwei Live-Bands sowie eine Abschlussparty im Kronenschlösschen sind weitere Höhepunkte.

Anmeldungen & Infos unter 06723 640 oder [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de). Mehr Informationen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)



*Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist das größte Gourmet-Event Europas. Zweieinhalb Wochen lang präsentieren*

*alljährlich weltbekannte Spitzenköche ihre Kreationen. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Jährlich zieht das Festival rund 6500 Feinschmecker und Feintrinker aus aller Welt an. Dreh- und Angelpunkt des Festivals ist das Hotel Kronenschlösschen des Festivalgründers H.B. Ullrich in Eltville-Hattenheim.*

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