Grandioses Tapas-Festival mit Juan Amador & Ingo Holland

Zwei Topköche zeigen

Großes im Kleinformat

Spicy, originell, traditionell, kreativ – mit Tapas kann man unendlich variantenreich spielen. Vor allem zwei Spitzenköche wie Juan Amador und Ingo Holland, die sich zusammentaten, um die Gäste mit 15 verschiedenen Tapas zu überraschen. Die Tickets für dieses einzigartige Ereignis waren schnell vergriffen, im Preis von 178 € waren auch acht unterschiedliche Weine und Wasser inklusive. 120 Gäste kamen auf die Genuss-Etage des Alten Gewürzamts nach Klingenberg am Main, wo Ingo Holland mit seinem Sohn Kilian ein großes Gewürzparadies betreibt, in dem auch viele Events und Hochzeiten stattfinden.

Juan Amador, der in der Nähe im Sailauf bei Aschaffenburg auch einst in den Weyberhöfen kochte, ist mit Ingo in alter Freundschaft verbunden, sonst wäre er auch nicht so leicht aus Wien zu locken gewesen, wo er kürzlich mit drei Michelin-Sternen geadelt wurde, die ihm nicht nur Ruhm, sondern vor allem noch mehr Arbeit bescheren. Juan Amador erinnerte sich noch gut an seinen Besuche in Ingo Hollands Restaurant Zum Alten Rentamt in Klingenberg, wo er seine erste Waldschnepfe und exotische Gewürz-Gerichte aufgetischt bekam.

Die Gäste des Tapas-Festivals genossen Traditionelles wie die Krokette vom Joselito-Schinken mit Petersilie und Aioli, Feines à la Ceviche vom Kingfish mit Gurke, Apfel und Jalapeno sowie Amadors großen Klassiker, die Mieral-Taube mit Kokos, Mango und Purple Curry. Einen Teil der Gerichte schickte Ingo Holland, den anderen Juan Amador. Jeder Biss war ein Genuss, doch einige Tapas-Teller glänzten noch mehr durch eine herausragende Geschmackstiefe: Der qualitativ hochwertige Barcelona-Bacalhau im würzigen Chorizomantel auf saftigen weißen Bohnen mit schwarzem Oliven-Crunch von Ingo Holland zeigte, wie großartig spanische Küche sein kann, die wir in Deutschland aber leider vermissen müssen. Die Potenz zum großen Klassiker offenbarte Juan Amadors geniales Österreich-Schmankerl, der gewürfelte Kalbstafelspitz mit Semmelkren, Senfgurke und Pilzen.

Ein typisches Ingo Holland-Gericht machte auch etwas traurig, weil er ja schon lange nicht mehr in seinem Restaurant steht und solche Delikatessen nur noch bei Gelegenheit serviert: Geräuchertes und mit Gewürznelke und Traubenbalsam lackiertes Schweinebäckchen auf Linsen und Dörrbirne. Auch das aromatische Waldmeistersüppchen mit Himbeer-Kakao-Sorbet wird man so nur noch selten erleben können. Ingo Holland, der im Sommer am liebsten Apfelwein trinkt, vor allem den vom Winzer und Weinhändler Norbert Spielmann aus Wertheim, zollte seinem Faible auch kulinarisch Tribut – der in Riesling kalt geschmorte Handkäse mit Apfelbalsam, geriebenem Boskoop und fermentierten Pfefferkörnern schmeckte einfach famos.

Ingo Hollands rechte Hand ist seit längerem Sohn Kilian, den es allerdings nicht in die Küche zog. Er ist im operativen Geschäft tätig und sorgt, wie jetzt beim Tapas-Festival, für einen reibungslosen und freundlichen Service. Einen solchen Reigen an wunderbaren delikaten Miniaturen gibt es selten, ein solches Festival von zwei Großmeistern wie Juan Amador und Ingo Holland ist bis lang einzigartig. Und wird es hoffentlich nicht bleiben. Die Begeisterung der Gäste dürfte sie zu einer Wiederholung ermuntern. Sollte es erneut stattfinden: Für ein solches Tapas-Festival lohnt sich der Weg aus ganz Deutschland.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold