

Große Riesling-Gala mit mutigen Kochtalenten

Ungewöhnliche Kreationen

& sehr viel Wein

Die große Riesling-Gala im ehemaligen Schlafsaal der Mönche im Kloster Eberbach ist alles andere als eine müde Veranstaltung. Es galt 698 Gäste zu bewirten, die recht schnell lebhaft wurden. Sehr gut zu Fuß unterwegs sein musste der flinke Service, der über sieben Stunden lang den 90 Meter langen Gewölbegang entlang zu sausen hatte, um das erwartungsvolle Publikum zu bewirten – mit sechs Gängen von jungen und kühnen Talenten, die sich bereits einen guten Namen gemacht haben und von Michelin-Sternen umglänzt werden, wie etwa Jochim Busch vom Frankfurter Restaurant Gustav.



Wagyu Flanksteak

Jochim Busch, der in seinem Lokal für einen entspannten, regionalen Farmhaus-Stil sorgt, servierte auch im Kloster Eberbach so etwas wie essbare Heimat. Seine gedämpfte Bete mit Johannisbeerstrauch, geräuchertem Joghurt und Leindotter war ein ausgezeichnetes vegetarisches Gericht, polarisierte aber (rechts oben im Bild). Für Gesprächsstoff sorgte auch der Müritzsaibling mit süßlichen Zwiebeln und Dillblüten von Micha Schäfer aus dem Nobelhart & Schmutzig in Berlin. Zart, fein und puristisch, japanische Askese in Reinform. Jakobsmuschel kann langweilen, nicht aber wenn sie so geschickt und animierend mit geröstetem Mais, Rettich und Jalapeno kombiniert wird, wie von Dennis Maier aus dem Restaurant Emma Wolf in Mannheim.



Schmidts Ente

Matthias Schmidt, wurde einst in der Frankfurter Villa Merton mit zwei Michelin-Sternen geehrt und arbeitet jetzt für das Consortium in Wiesbaden, das auch den kulinarischen Part bei dieser Riesling-Gala verantwortet. Sein Beitrag, saftige Ente im Steinklee gebraten und mit Spitzkohl, Bärlauch und Sauerrahm serviert, beruhigte all jene Gäste, denen nach etwas mehr Deftigkeit gelüstete. Das galt noch mehr für das vitale Wagyu-Flanksteak mit Pflaumen-Miso und Bergamotte, das Michael

Kempf und Joachim Gerner vom Facil in Berlin auftischten. Andy Vorbusch, Patissier im Weltklasse-Hotel The Dolder Grand in Zürich, wollte nicht klotzen und schickte ein Wolken-Dessert aus Milchschaum, Datteln, Rum und Pumpernickel nach. In Zürich arbeitet er pointierter, aber man darf nicht vergessen, dass hier im Kloster Eberbach für fast 700 Gäste gearbeitet und gekocht wurde. Dafür war das Niveau erstaunlich hoch und letztlich eine riesige Leistung. Zu loben ist auch das emsig nachgereichte und hervorragende Brot vom modernen Bio-Betrieb „Zeit für Brot“, was man auf der Speisekarte ruhig hätte erwähnen sollen.



Jochim Busch (l.) vom Gustav mit Team

Der Wein stand aber ebenso im Mittelpunkt wie das Essen, immerhin waren wieder viele namhafte Güter vertreten. Auch mit Raritäten und Tropfen aus der Neun-Liter-Flasche. Von den Wein-Granden Weil und Dr. Loosen gab es viel flüssiges Gold. Viel Freude brachten auch die Weingüter Diefenhardt, Flick, Spreitzer, Leitz, Breuer, Rings und viele andere. Ein Fass ohne Boden. Es gab sehr viele Weine mit Restsüße, was ziemlich schnell satt macht. Der Lebendigste von allen war der feingliedrige, ungemein frische und animierend salzige trockene Riesling, Blauschiefer 2017, vom famosen Mosel-Loosen.

Ludwig Fienhold



Vorher



Nachher