

# Israel Dinner mit Weinen von den Golanhöhen

## Das volle Programm: Rheingau Gourmet & Wein-Festival

Gal Ben Moshe ist ein ungewöhnlicher Koch mit einer interessanten Biografie. Er wurde 1985 in Israel geboren, begann seine Karriere in Gourmet-Restaurants von Tel Aviv und stand dann in London im Berkeley bei Marcus Weirang und bei Gordon Ramsey im Maze am Herd. Ein weiteres Highlight war für ihn Grant Achatz im Alinea in Chicago, wo er als Souschef arbeitete. Nach so viel geballter Sterne-Küche fühlte sich Gal Ben Moshe stark genug, um 2012 sein eigenes Restaurant zu eröffnen: das Glass in Berlin. Seine moderne israelische Küche ist phantasievoll, kreativ und aromastark. Gal Ben Moshe war bereits 2017 beim Gourmet-Festival dabei. „Er hat ein grandioses Dinner gekocht, unsere Gäste waren begeistert“, erinnert sich Festival-Gründer H.B. Ullrich.



## Gal Ben Moshe

Bei dem großen Israel-Dinner gibt es zum Menü von Gal Ben Moshe nach dem Aperitif-Champagner israelische und deutsche Weine. Israel nennt sich das älteste Weinanbaugebiet der Erde, denn Noah war der erste namentlich erwähnte Winzer überhaupt. Doch es dauerte lange, bis man von Qualitätsweinen sprechen konnte. Erst Ende des 19. Jahrhunderts begann die Familie Rothschild in Israel mit der Produktion von anspruchsvollen Weinen. Inzwischen ist Israel eines der dynamischsten Weinländer der Welt. Es gibt Partnerschaften zwischen israelischen und deutschen Winzern: Twins. Mit Hilfe von René Salzman haben die Festival-Veranstalter diese jeweiligen Twins zum Israel Dinner eingeladen. Die Gäste genießen eine spannende Weinreise durch Israel zu den vulkanischen Golanhöhen, ins kalksteingeprägte Obere Galiläa, ins judäische Bergland und in die Wüste Negev. Aus den verschiedenen Regionen Israels und Deutschlands werden erstklassige Weiß- und Rotweine präsentiert: S.A. Prüm, Mosel (Wehlen Sonnenuhr, 2014 Alte Reben GG) – Recanati-Winery (Marselan 2013) / Kaufmann, Rheingau (2015 Tell Riesling trocken) – Seahorse-Winery (Antoine 2012) / Eymann, Pfalz (2016 Ménage á trois) – Somek Winery (Carignan 2012) / Prinz Salm, Nahe (2007 Johannisberg Wallhausen Riesling Auslese) – Tulip Winery (Espero 2015) / Selbach-Oster, Mosel (2007 Graacher Domprobst Riesling Spätlese) – Tzora Winery (Shoresh 2015) / Schloss Westerhaus, Rheinhessen (2015 Weisser Burgunder trocken Reserve) – Yatir Winery (Yatir Forest 2013). Digestif: Lustau Solera Gran Reserva. Moderation: Romana Echensperger, Master of Wine.

## Israel Dinner

28. Februar 2018

19.30 Uhr

Kronenschlösschen Eltville-Hattenheim

210,00 Euro

## Infos & Buchungen

*Tickets telefonisch unter +49 (0)6723 640, per E-Mail [info@kronenschloessen.de](mailto:info@kronenschloessen.de) oder unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de). Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.*

**[Hier finden Sie das komplette Programm](#)**