

Mannheims Zwei-Sternekoch Tristan Brandt & Famoses aus Österreichs Weinviertel

Entdeckungen beim Rheingau Gourmet & Wein Festival

Der Zwei-Sterne-Koch Tristan Brandt vom Opus V in Mannheim gehört zu den großen Hoffnungen in Deutschland. Aber selbst er will noch entdeckt werden, denn sein Potential ist mehr einem Fachpublikum bekannt. Das gilt durchaus auch für das Weinviertel in Österreich, obwohl es vor den Toren Wiens liegt. Die Region ist durch ihre Wirtshauskultur und viele Weine bekannt, die Gelassenheit ausstrahlen und oft weniger opulent ausfallen als andere des Landes. Solche kulinarische und weinige Bekanntschaften kann man wie jedes Jahr auf ganz besondere Weise beim Rheingau Gourmet & Wein Festival machen, das seit nun 23 Jahren stattfindet, vor allem im Hotel Kronenschlösschen in Hattenheim.



Tristan Brandt

Tristan Brandt lebt gerne seine Vorliebe für Japanisches aus. Hamachi mit Ponzusauce und Shiso-Eis sind von puristischer Strenge, aber noch kein Meisterwerk (Bild oben), wie der nachfolgende Gang: Feiner Hummer aus der Bretagne mit fermentiertem schwarzen Knoblauch sowie weißer und schwarzer Reiscreme. Diese in sich ruhende und von geschmacklicher Harmonie getragene Kombination zeugt von einer Raffinesse, wie sie fast nur Großmeistern gelingt. Tristan Brandt hat eben auch unter anderem bei Harald Wohlfahrt und Christian Bau gearbeitet.



Genialer Hummer

Das österreichische Weinviertel war durch bemerkenswerte Weingüter wie Setzer und Dürnberg vertreten. Diese dürfen als etabliert gelten, Ingrid Groiss ist hingegen noch eine Entdeckung. Und was für eine. Ihre schlanken, animierenden, stoffigen, gut strukturierten, glasklaren und mitreißend nach sinnlicher Klarheit schmeckenden Weine machen durchweg Freude. Beim Gourmet Festival war sie mit dem süffigen Grünen Veltliner Braitenpuechtorff 2017 und einer famosen Riesling Reserve „Ried auf der Henne“ aus dem Jahr 2017 vertreten. Ein Glanzstück auch der Grüne Veltliner „Ried Mühlberg“ 2017 vom Weingut Gruber aus Röschitz. Delikate Wiesenkräuter, Orangenzeste und eine unwiderstehliche Saftigkeit zeichnen dieses Prachtstück aus. Einige dieser Weine kann man übrigens im wunderbaren Restaurant Lohninger in Frankfurt bekommen, der besten Bastion Österreichs in Deutschland.

www.rheingau-gourmet-festival.de