

# Mit Alpenlachs zum Gourmetgipfel

## 10. Genussjubiläum in der Villa Rothschild

Claus-Peter Lumppp scheint mit dem Schwarzwald verwurzelt. Jedenfalls verlässt der 3-Sterne-Koch nur höchst selten das Hotel Bareiss, weshalb sein Gastspiel in der Villa Rothschild beim 10. Gourmetgipfel schon durchaus etwas von einem Starauftritt hatte, den er aber artgerecht in aller Stille und Bescheidenheit absolvierte.



Alpenlachs

Küchenpartys gibt es viele, aber nur wenige auf einem so hohen Niveau. Die Villa Rothschild genießt immerhin auch einen kulinarischen Ruf der Extraklasse. 10 Köche, 11 Winzer, Champagner- und Sektstände und vieles mehr, schufen ein Schlaraffia. Über 500 Gäste flanierten von Happen zu Happen, von Glas zu Glas. Die große Küche, alle Salons, die Terrasse und der Park wurden zu Genussstationen. Überraschung: 3-Sterne-Koch Claus-Peter Lumppp war ebenfalls dabei.

Sein geschmortes Perlhuhn mit Rosmarinsauce, Zitronen-Urgetreide und Burrata gehörte zu den Highlights des Events.



Christoph Rainer

Jeder der Köche lieferte Topgerichte. Christoph Rainer, Ex-Chef der Villa Rothschild und jetzt Küchenchef im Tigerpalast, zeigte mit seinem Ceviche vom Schwarzen Lachs mit Algenrahm, Meeresfenchel-Eis und Gurken-Limettensud wie harmonisch und ausgezeichnet ein extrem verfeinertes, kreativ umgesetztes „Peru“-Gericht sein kann. Daniel Schimkowitsch vom Ketschauer Hof in Deidesheim schickte mit seinem Signature Dish, dem „verkohlten Rind“, ein Gericht von großer Intensität. Das lange geschmorte, wunderbar mürbe Rind mit Sommertrüffel und Teriyaki-Sauce war von samtiger Konsistenz und ausdrucksvollem Geschmack. Paul Stradner von Brenner´s Park-Hotel glänzte mit lauwarm gegarten österreichischem Alpenlachs in Safranveloute, Christian Eckhardt von der Villa Rothschild beeindruckte durch gebratenen zarten Kaisergranat mit Fenchel, Dill und Wermut. Fingerfood, Schwarzwälder Schinken und frisches Brot von Pains & Tradition sowie eine große Dessert-Parade machten das überreiche Angebot komplett. Bei den Weinen gefielen besonders gut der Pinot Blanc „Eichelberg“ und der Pinot Gris, beide von Heitlinger aus dem Kraichgau. Benjamin Birk und seine famose Servicebrigade hatten einen Marathonlauf und logistische

Höchstleistungen zu bewältigen.



Rainer &  
Eckhardt, Sarah  
Henke mittig



Ceviche von C.  
Rainer



Paul Stradner



Daniel  
Schimkowitsch  
(l.) und Claus-  
Peter Lump



Desserts



Fingerfood im  
Grünen

Photocredit: Barbara Fienhold