

Neue Trends & seltene Weine: Rheingau Gourmet-Festival

Einblicke in ein kulinarisches Weltereignis

Interview mit Festivalgründer Hans Burkhardt Ullrich

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist eines der bedeutendsten kulinarischen Ereignisse der Welt. Am 22. Februar 2018 präsentieren zum 22. Mal weltbekannte Spitzenköche ihre raffinierten kulinarischen Kreationen. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Jährlich zieht das Festival rund 6500 Feinschmecker aus aller Welt an 18 Tagen an.

Am 22. Februar beginnt das europaweit größte Gourmet & Wein Festival. Herr Ullrich, wie fühlt man sich so kurz vor dem Start?

Gespannt in Erwartung auf große Ereignisse. Die Chefs haben ihre Menüvorschläge eingereicht, kulinarische Spitzenleistungen kündigen sich an. Fast alle der insgesamt 243 Weingüter haben ihre Weine bereits angeliefert, darunter ganz große Raritäten wie z.B. fünf Weine aus dem Jahrgang 1938 – 80 Jahre alt.

Wie kam die Idee des Festivals zustande?

Viele Jahre lang hat man mir vom Festival „Masters of Food &

Wine“ in Carmel (California) vorgeschwärmt. 1996 habe ich dann beschlossen: ein solches Festival veranstalten wir auch in Deutschland, wir nannten es „Rheingau Gourmet & Wein Festival“. Die amerikanischen Veranstalter fanden das toll und haben uns tatkräftig unterstützt.

Was waren die größten Herausforderungen im ersten Jahr?

Ohne das Prestige, welches das Festival heute hat, war es eine große Herausforderung, prominente Köche und Winzer zu finden. Der Erfolg hing davon ab, bereits beim ersten Anlauf den großen Durchbruch zu erzielen. Das ist uns gelungen. Das erste Festival im Jahre 1997 haben wir unter das Thema „California“ gestellt. Amerikanische Kochstars und die besten Winzer aus Kalifornien wurden eingeflogen und präsentierten persönlich ihre großen Weine. Unter anderem waren Chuck Wagner mit Caymus, Christian Moueix mit Dominus, Paul Draper mit Ridge und Manfred Krankl mit Sine Qua Non dabei. Der Koch Thomas Keller – später jahrelang die Nr. 1 der Köche weltweit – war beim ersten Festival dabei, später kam er noch weitere drei Male.



Probieren und
studieren

Das muss im ersten Jahr sehr schwer gewesen sein. Wie haben

Sie es geschafft, so wichtige Köche für das Festival zu gewinnen?

Das war harte Überzeugungsarbeit. Wir haben Visionen aufgezeigt, die es damals in Deutschland noch nicht gab.

Gab es einen ganz besonderen Wein, den Sie beim Festival geöffnet haben?

Da gibt es einige. Besonders erinnere ich mich noch an den 1917er JFK-Wein, den wir im vergangenen Jahr geöffnet haben: Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Rotweiß-Edelbeerenauslese von den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach aus dem Geburtsjahr von John F. Kennedy. Diesen Wein hat JFK bei seinem Besuch in Wiesbaden 1963 als Geschenk erhalten.

Was war das beste Menü, das bisher präsentiert wurde?

Fast ein Drittel aller Köche aus der Liste „Die besten 100 Köche der Welt“ waren im Laufe der letzten 21 Jahre Teil des Festivals. Da gab es viele faszinierende Menüs und außergewöhnliche Persönlichkeiten. Es ist unmöglich, ein einziges Menü hervorzuheben. Nur so viel: Die Qualität hat sich immer weiter entwickelt, heutzutage sind die Kochleistungen besser denn je.

Was war Ihrer Meinung nach die beste Kochdemonstration?

In bester Erinnerung ist mir die Kochshow des indischen Superstars Vineet Bhatia im letzten Jahr. Sie war so gut, dass wir Vineet Bhatia spontan eingeladen haben, auch in diesem Jahr wieder dabei zu sein.



HB Ullrich & Tochter Johanna

Die Grundstruktur ist gleich geblieben: In jedem Jahr laden wir einige der jeweils besten Köche und Winzer aus aller Welt ein. Wir sind topaktuell und nehmen nicht nur neue Trends auf, sondern entwickeln sie.

Was war das wichtigste Learning, das Sie aus der langen Arbeit mit dem Festival genommen haben?

Köche, seien sie noch so berühmt, die sich aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen haben, können nicht mehr konkurrieren. Die Entwicklung von Geschmackstypen, Kochtechniken und Kreationen ist so rasant, dass derjenige, der nicht mehr aktiv im Mittelpunkt steht, sofort den Anschluss verliert.

Zum Jahresbeginn haben Sie Ihre Tochter Johanna in die Unternehmensführung geholt. Wird es Veränderungen beim Festival geben?

Die nächsten Jahre werde ich das Kronenschlösschen gemeinsam mit meiner Tochter leiten. Sie konnte viele Jahre eine hervorragende Ausbildung in einigen der besten Hotels genießen, unter anderem im „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg, dem „Bachmair Weißach“ und dem „Hotel Egerner Höfe“ am Tegernsee. Frische Ideen, neue Aktivitäten und Know-how spielen perfekt zusammen. So wird es auch beim Festival sein.

Gibt es noch unerfüllte Ziele? Etwas, das Sie mit dem Festival noch nicht erreichen konnten oder jemanden, den Sie

noch nicht zur Teilnahme bewegen konnten?

Ich hoffe eines Tages die ganz großen internationalen weiblichen 3-Sterne-Chefs beim Festival präsentieren zu können. Zum Beispiel Madame Pic, Elena Arzak, Signora Santini und auch wieder die wundervolle Tanja Grandits aus Basel.

Auf welche der vielen Veranstaltungen freuen Sie sich dieses Jahr am meisten?

Auf die vielen Wein-Raritäten-Galas und auf die Dinner sowie Lunches mit einer Handvoll junger, kreativer Köche, die noch eine ganz große Zukunft vor sich haben.



Festivalgründer HB
Ullrich

Über das Rheingau Gourmet & Wein Festival:

Jährlich zieht das Festival rund 6500 ☐Feinschmecker aus aller Welt an. Dreh- und Angelpunkt des Festivals ist das Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim.

Tickets erhältlich per E-Mail unter info@kronenschloessen.de oder im Internet unter www.rheingau-gourmet-festival.de.

Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden auch mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.