

Rheingau: Exotik Deluxe beim Gourmet-Festival

Große Köche

großartige Weine

Beim Gourmet & Wein-Festival im Rheingau wird mehr denn je über den Tellerrand geblickt. Gastköche aus Hongkong, Thailand, Mexiko und Südafrika garnieren das Großereignis mit weltläufiger Raffinesse und Exotik. Der in Holland geborene Richard Ekkebus (Bild oben rechts) hat nach Stationen in Frankreich, Mauritius und der Karibik bereits vor zehn Jahren Hongkong erobert und kann sein Restaurant Amber im Mandarin Oriental Hotel The Landmark mit zwei Michelin-Sternen schmücken. Nun will er im Rheingau die Gäste auf den Geschmack bringen. Er wird das Raritäten-Dinner mit Weinen von Mouton Rothschild und Champagner von Bollinger mit seiner Küche begleiten. Mit 1.700 € die teuerste Veranstaltung beim diesjährigen Festival, wobei gerade diese extravaganten Events stets als erste ausverkauft sind.

Das Rheingau Gourmet & Wein-Festival ist längst zum wichtigsten kulinarischen Spektakel seiner Art geworden, kamen anfangs nur einige hundert Gäste, finden sich nun zwischen 6000 und 7000 erlebnishungrige und wissensdurstige Gäste ein. Das 19. Genießertreffen findet vom **26. Februar bis zum 11. März 2015** in Eltville im Rheingau statt. Weinraritäten-Verkostungen, Koch-Shows und Workshops ergänzen das Programm. Diesmal sind auffällig viele weibliche Chefs dabei, etwa die südafrikanische Spitzenköchin Alicia Giliomee aus dem Rhebokskloof Wine Estate in Paarl und Renu Homsombat aus dem

Restaurant Saffron des Banyan Tree Hotels in Bangkok.



Enrique Olvera

Interessant auch Enrique Olvera vom Restaurant Pujol Mexico City, der als der beste Koch seiner Heimat gehandelt wird, was er nun auch in Deutschland beweisen kann. Ihre Kochkunst demonstrieren wollen außerdem internationale Spitzen: David Kinch** (Manresa, Los Gatos, Kalifornien), Onno Kokmeijr** (Restaurant Ciel Bleu, Hotel Okura, Amsterdam), Marc Fosh (Marc Fosh, Mallorca) und Edouard Loubet ** (Le Domaine de Capelongue, Bonnieux, Frankreich). Aus Deutschland sind dabei die 3-Sterne-Köche Christian Bau, Thomas Bühner, Sven Elverfeld, Klaus Erfort, Kevin Fehling, Harald Wohlfahrt sowie Jean Claude Bourgueil**, Simon Stirnal* und Hausherr Sebastian Lühr* vom Kronenschlösschen.

Freuen darf man sich auf weltbekannte Weingüter und Newcomer-Winzer aus Bordeaux, Burgund, der Provence und der Rhône, aus dem Burgenland, der Toscana, dem Piemont und Sizilien, aus dem Schweizer Wallis, aus Rioja, Ribera del Duero und natürlich aus dem Rheingau und den anderen deutschen Weinregionen. Spannend sind die Wein-Galas sind die Weltraritätenprobe mit den Hessischen Staatsweingütern, das Tasting und Lunch mit 10 Jahrgängen Roederer Cristal, Le Montrachet von der Domaine Romanée Conti, Château Lafleur und Château D'Yquem. Ebenfalls erwähnenswert der Raritäten-Lunch mit Château Leoville-Las-Cases in 30 Jahrgängen, das Raritätendinner mit 30 Jahrgängen Château Mouton Rothschild sowie „Die besten deutschen Spätburgunder“ mit 18 Spitzenwinzern, die persönlich ihre Weine präsentieren. Cooking Demonstrations, Workshops und Mittagessen mit folgenden Themen runden das Programm ab: Neue Kochtechniken/Caviar / Original Kobe Beef /Hummer / Trüffel / Gewürze.

In den Eintrittspreisen der verschiedenen Veranstaltungen sind immer der Empfang mit Champagner- und Sekt-Apéritif und Amuse-Bouche, das Menü, alle Weine, Wasser und Cellini-Caffè eingeschlossen. Anmeldungen werden gerne telefonisch unter 06723 640 entgegengenommen oder per E-Mail an info@kronenschlösschen.de. Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden auch mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten. Mehr Informationen unter www.rheingau-gourmet-festival.de

Rheingau Gourmet Festival Programm mit einem Klick in 10 Sekunden