Rheingau Gourmet Festival 2018: Zanzibar-Style und andere Genusswelten

Das neue Programm

ist angerichtet

Koch-Shows, kulinarische Workshops und Raritätengalas: Das Rheingau Gourmet & Wein Festival geht in die 23. Runde und überrascht vom 22. Februar bis 11. März 2018 mit prominenten Köchen aus aller Welt, ausgesuchten Weinen und Trend-Themen.

Chef Anuurag

Zum ersten Mal fliegt Küchenchef Anuraag Ramkalawonvom Essque Zalu Zanzibar aus Tanzania zum Gourmet-Festival ein. Er wird zusammen mit dem Chefkoch des Kronenschlösschens in Hattenheim, Simon Stirnal,den Gästen ein anspruchsvolles vier Gänge *Fisch & Meeresfrüchte-Menü „Zanzibar-Style*“ zaubern: Königskrabbe,

Blaue Garnele, Saint Pierre und Faröer Lachs. Im Gepäck hat Anuurag die Gewürze Sansibars, „die für ein exotisches Geschmackserlebnis der Extraklasse sorgen“, wie Festival-Veranstalter H.B. Ulrich ankündigt.

2-Sterne-Koch Tristan Brandt wird bei seinem Dinner am 3. März von internationalen Top-Winzerinnen begleitet. Andreas Döllerer aus Golling/Salzburg steht an der Spitze der österreichischen Koch-Elite, er nennt sein Galadinner „Genusswelten“. Thoru Nakamura** („Koch des Jahres“) stimmt sein Gourmetmenü auf die Weine von Avignonesi ab, die von der Inhaberin persönlich präsentiert werden. Der südafrikanische Promikoch Reuben Riffel betreibt seine Restaurants „Reuben´s“ mittlerweile in Paarl, Robertson und Kapstadt. Beim Festival präsentiert er zu Rot- und Weißweinen aus Südafrika einige Highlights seiner Küche. L´ Art de Vivre schickt bei seinem Galadinner gleich drei Kochstars ins Rennen, Jörg Sackmann** (Baiersbronn), Gerhard Wieser** (Südtirol) und Martin Fauster* (Königshof München). Das überraschend gut angenommene *Vegan Dinner* mit Andreas Krolik** ist auch wieder dabei. Vineet Bhatia*, das weltweit bekannte Gesicht der „Indian Cuisine“, gibt ein Galadinner und präsentiert zwei seiner Lieblingsgerichte bei Kochdemonstrationen zum Nachkochen.

Küchenstation

Die besten Weingüter Israels stehen beim *Gala-Dinner Israel* am 28. Februar 2018 im Mittelpunkt. Gal Ben Moshe, in Israel geboren,

begleitet mit seinen Kochkünsten Top-Weine seines Heimatlandes. Weltklasse-Köche wie Klaus Erfort*** und Christian Bau***verwöhnen die Gäste mit ihrer raffinierten Küche. Ein weiteres Highlight des Festivals ist die Veranstaltung *„S.Pellegrino Young Chef Award“* am 03. März 2018, bei der die drei Finalisten aus dem Jahr 2017 zusammen mit dem Gewinner des Vorjahres ein Menü kochen. Neben hervorragenden Wein-Veranstaltungen gibt es zum ersten Mal eine *Whisky Masterclass,* bei der sehr rare und wertvolle Whiskies aus Taiwan verkostet werden können.

Sehr gefragt sind wie jedes Jahr die Raritätendinner und -Verkostungen, wie zum Beispiel das Dinner *„Die 18 besten deutschen Sekte,* das Sternekoch Andreas Käppele* mit seinem Menü begleitet.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel soll beim Rheingau Gourmet & Wein Festival etwas dabei sein. So kann man zum Beispiel schon ab 48 € bei einer Koch-Demonstration den Sterneköchen über die Schulter schauen und kleine Kostproben genießen, oder sich ab 140 € von einem Mittagessen der Extraklasse verwöhnen lassen.

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

Hier finden Sie das komplette Programm