

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 Ramkalawan vom 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 Döllner 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**