

Rheingau Gourmet Festival: Junge Winzer & Gereifte Käse

Einige preiswerte Highlights des Rheingau

Gourmet & Wein Festivals

The same procedure as every year? Nein, beim 21. Rheingau Gourmet & Wein-Festival hat sich manches geändert. Man schaut nicht nur nach den Küchensternen und weltbekannten Weingütern, sondern gibt auch Newcomern eine Chance. Ricky Saward vom Frankfurter Lokal Chairs und Matthias Walter vom Burgrestaurant Staufeneck in Salach sind zwei von fünf Hoffnungsträgern, die beim Galadinner der „**Young Chefs**“ am 4. März im Kronenschlösschen in Hattenheim ihr Talent zeigen wollen. Begleitet werden sie von erfrischend guten Winzern, etwa Friedrich Becker jun. aus der Pfalz und Jochen Dreißigacker aus Rheinhessen. Moderator und Sommelier Kai Schattner sorgt dafür, dass es auch rhetorisch nicht trocken zugeht.

Cooler Winzer der Generation Riesling verspricht ein Festival mit Tasting und Fingerfood am 7. März im Kronenschlösschen von 11.30 – 16.30 Uhr. Für soziale 48 € erlebt man 30 Weingüter und ihre Vertreter im Begrüßungszelt, im Restaurant und im Bistro. Neben Riesling sind auch Pinot Noirs zu verkosten, insgesamt 100 verschiedene Weine. Mit dabei sind beispielsweise Braunewell, Knewitz, Sinß oder Emil Bauer & Söhne (Bild oben: Martin Bauer). Eine Veranstaltung, bei der nicht gekleckert wird und gute Stimmung garantiert ist.



Affineur Reiner Wechs

Viele schielen immer nach französischem Käse, dabei reift ein ganz besonderer auch im Rheingau. Der Beruf des Affineurs hat in Frankreich eine lange Tradition, hierzulande umweht den „Käse-Verfeinerer“ noch der Duft des Exotischen. Jeder Affineur hat seinen persönlichen Stil und versucht, seinen Käse so einzigartig wie möglich zu machen. Er spürt die besten Käse auf und pflegt die Rohkäse in seinen eigenen Reifekellern, bis sie im idealen Klima das typische Aroma und den perfekten Reifegrad erreichen. Die **Rheingau-Affineure** Anke Heymach und Reiner Wechs (Vater und Tochter) produzieren **heimische Käse-Spezialitäten** in bester Qualität: Rheingauer Runde (Munstertyp-samtweich, würzig-zart); Rheingauer Spätburgunder-Tresterkäse (Rarität, im Gewölbekeller gereift und eingelegt im Spätburgundertrester); Zisterzienser-Käse (kräftiger Bergkäse, würzig und markant) Äppelwoi-Käse; Bierkäse (aus dem Vorarlberg, mit Rheinhessen Bräubier verfeinert); Honig-Nuss-Käse; Blauschimmel-Lakritze. Die Milch stammt von heimischen Ziegen und Schafen, die Käse reifen in verschiedenen Gewölbekellern, unter anderem im Weingut Jakob Jung.

Beim **Käse-Lunch** am 2. März um 12 Uhr im Kronenschlösschen gibt es diese erstklassigen handwerklich verarbeiteten Käse sowie zum Abschluss noch einen Fourme d’Ambert im Blätterteig gebacken mit glasierten Portwein-Äpfeln. Dazu rare Ports von Ramos Pinto. Zuvor werden ausgesuchte Weine von Jakob Jung

(Rheingau) und Sybille Kuntz (Mosel) serviert.

Das 21. Rheingau Gourmet & Wein-Festival, das vom 23. Februar bis 12. März stattfindet, ist für viele Überraschungen und spannende Events gut.

Infos & Buchungen

Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

**Gourmet Festival Programm 2017 mit
einem Klick**