## Villa Rothschild: Gourmet-Gipfel

## Das schönste Open Air Fest des Jahres

Bei bestem Sommerwetter herrschte auch bei den Gästen und Köchen eitel Sonnenschein. Obwohl beim 12. Gourmet-Gipfel in der Villa Rothschild über 450 Besucher kamen, gab es kaum Gedränge. Der Park bot ausreichend Auslauf und Platz für Gespräche. Begleitet von Champagner, Sekt und guten Weinen. Acht Köche arbeiteten unter Dampf in heißen Küchen. Kulinarisch funkelte es an vielen Stellen, am Schluss brillierte wie immer ein großes Feuerwerk. Einige Highlights des Open Air Events:



Köche & Service vor dem Ansturm. Danach waren sie aber auch noch entspannt.



Sebastian Prüßmann (r.), Villa Rothschild, Mario Lohninger vom Lohninger in Frankfurt.



Oliver Heberlein (l.) Landgut Falkenstein, Wolfgang Otto von Otto Gourmet.



Sauer eingelegte Edelmarane vom Plöner See & Finkenwerder Apfel auf Knäckebrot: Schöne Kombi von Christian Michel vom Hotel Atlantic in Hamburg.



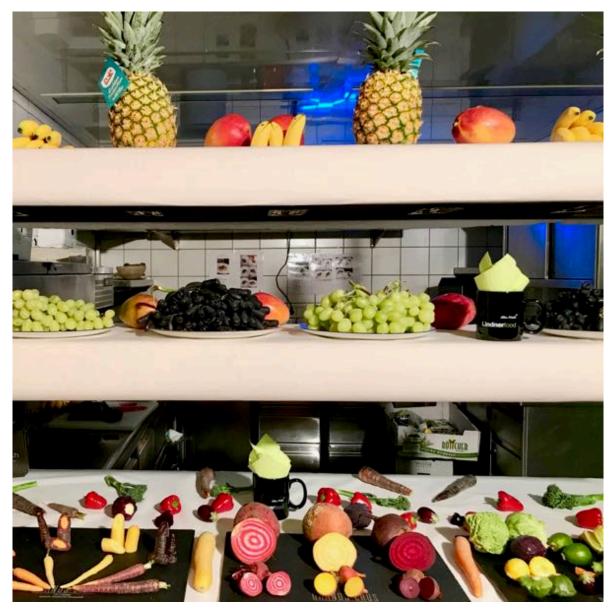
Sommeliere Nina Birk hatte famose Weine von der Quinta de Soalheiro aus Portugal dabei. Schöner Rosé, strahlend frischer Alvarinho "Granit". Die führt Hendrik Thoma von "Wein am Limit" im Programm, der ebenfalls präsent war.



Fein-fruchtiges Sommergericht von Anton Schmaus, Restaurant Storstad: Kingfish, Togarashi, Holunder, Erdbeere, Wildreis.



Mario Lohninger (l.) erinnerte mit seinem gegrillten Sirloin Lollypop an alte Silk-Zeiten im Cocoon Club. Wurstexperte Glasstetter brachte Tütchen mit toller Wurst mit.



Fabelhafte Früchte von Lindnerfood.



Oliver Heberlein & Küchencrew.



Peking Duck nach Art von Philipp Vogel Orania in Berlin.



Wer Champagner hat, hat auch gute Laune: Thomas Schreiner von Laurent Perrier brachte nicht nur seinen "Hauschampagner" mit, sondern auch den erstklassigen Delamotte, Bruder vom grandiosen Champagner Salon.

Photocredit: Barbara Fienhold

https://www.fienholdbiss.de/wp-co
ntent/uploads/2019/08/IMG\_8338.m4

V

Nach dem kulinarischen kam das pyrotechnische Feuerwerk

https://www.fienholdbiss.de/wp-content/uploads/2019/08/IMG\_ 8337.m4v