

► **Rheinland-Pfalz**

Luncheons besonders gefragt

Bilanz: Beim 14. Rheingau Gourmet & Wein Festival reiht sich Event an Event / 6280 Besucher bei 48 Veranstaltungen

HATTENHEIM. 35 Sterne, 420 Punkte, 65 Hauben und 83 Feinschmecker-F: Das 14. Rheingau Gourmet & Wein Festival lockte auch in diesem Jahr wieder mit einer Parade der berühmten Köche und Winzer zahlreiche Gäste in den Rheingau. Die Bilanz der Veranstalter fällt zufrieden aus. „Trotz der anhaltenden Wirtschaftskrise haben wir keine Einbußen bei den Buchungen gehabt, im Gegenteil. Einige Veranstaltungen, insbesondere die Luncheons, waren so gut gebucht wie nie zuvor“, sagt Festival-Organisator Hans Ullrich.

Internationale Koch-Elite

Es habe sich bezahlt gemacht, dass die Veranstalter seit 2006 weniger auf Firmenkunden setzen und verstärkt Individualgäste ansprechen. „Wir konnten bei 48 Veranstaltungen 6280 Gäste begrüßen, das sind nur 250 weniger als im Vorjahr bei 51 Veranstaltungen“, so Ullrich. Die einzelnen Events waren zum größten Teil ausgebucht. Die Preisspanne der Veranstaltungen lag zwischen 29 Euro – beispielsweise für eine VDP-Rheingau-Weinpräsentation – und 1490 Euro für einasting & Lunch mit einer Vertikalprobe der beiden Châteaux Petrus und Le Pin sowie einem 3-Gänge-Lunch von Patrik Kimpel.

„Zum ersten Mal dabei waren Klaus Erford und Jörg Sackmann sowie Daniel Boulud aus den USA, Chris Salans, Carlo Cracco aus Mailand und Thorsten Schmidt aus Dänemark, den wir vom Fleck weg wieder für das kommende Jahr verpflichtet haben“, sagt Ullrich. Daniel Boulud, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen, kochte für die Abend-Veranstaltungen New York meets Chateau Haut-Brion, zum Lunch mit Patrik Kimpel und bei der Schlussveranstaltung gemeinsam mit den Jeunes Restaurateurs.



Foto: Heinz Feller

Angetreten zum Küchenspektakel: Die Jeunes Restaurateurs mit ihrem Präsidenten Patrik Kimpel (rechts)

Erneut zeigte das Festival Mut zu Neuem: „Die Besucher erlebten das Luncheon mit Thorsten Schmidt, Koch des Jahres 2006 in Dänemark – ein außergewöhnliches Essen allerhöchster Qualität, von dem bis zum Schluss des Festivals in den höchsten Tönen geschwärmt wurde“, erzählt Ullrich. „Als Schnäppchen würde ich die Veranstaltung mit Chris Salans und Weine von Baron zu Knyphausen für 110 Euro bezeichnen. Als wir Chris Salans buchten, wussten wir ihn international nicht so richtig einzuschätzen. Jetzt wissen wir, dass sein Restaurant Mozaic auf Bali zu den drei besten in Ostasien zählt.“

400 Gäste bei Schlussparty

Gestartet wurde das Festival diesmal mit einer „Welcome-Party“ in den Räumen des Weinguts Balthasar Ress, bei der acht Top-Köche und 21 Weingüter live an ihren Ständen die Gäste verwöhnten. Im weiteren Verlauf war

Andreas Hillejan, Marius Fallert, Daniel Fehrenbacher, Renato Manzi und Stefan Rottner mit Mario Pattis.

Die Preise beim diesjährigen Festival seien unverändert gewesen, so Festivalorganisator Hans Ullrich: Das Preisniveau wurde allerdings angepasst und aufgespalten, sodass die meisten Preise sich zwischen 40 und 60 Euro bewegten. „Allerdings, wenn Leistung und Gegenleistung stimmen, wird auch ein Preis von 250 Euro für ein Dinner von einem Spitzenkoch akzeptiert“, sagt Ullrich.

Heinz Feller