



Küchenchef:
Im Sommer 2025 ist das Münchner Restaurant von Tohru Nakamura mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Beim Festival bereitete er unter anderem Hummer mit Blumenkohl, XO-Paste und Habanero zu.

Ausgefeilte Menüs und rare Tropfen

HATTENHEIM Seit zwei Wochen geht es im Hotel Kronenschlösschen wieder rund: Mit zahlreichen Verkostungen, Workshops, Lunches und Galadinnern macht das „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ seinem Namen als Feinschmeckergipfel einmal mehr alle Ehre. *Wonge Bergmann* hat Impressionen gesammelt.

Die Nachricht kam genau zum richtigen Zeitpunkt: Nur ein paar Tage bevor in Hattenheim wieder das große, alljährliche Schlemmen begann, haben Hans-Burkhardt Ullrich und seine Tochter Johanna eine willkommene Bestätigung für ihr kulinarisches und vinophiles Wirken erhalten: Die Fachzeitschrift „Weinwisser“ verlieh der Weinkarte in ihrem Hotel Kronenschlösschen im Rheingau das Prädikat „Weltklasse“ und setzte damit die Reihe der Auszeichnungen fort, die das Haus in den vergangenen Jahren für seine fast 70.000 Flaschen umfassende Weinsammlung von vielen Publikationen und Experten bekommen hat.

Davon, wie gut der Keller des Kronenschlösschens ausgestattet ist, können sich seit zwei Wochen nun auch wieder die Gäste des „Rheingau Gourmet & Wein Festivals“ überzeugen, das traditionell Ende Februar und Anfang März stattfindet: Bei mehr als 50 Veranstaltungen wird bei der 29. Ausgabe des Feinschmeckertreffens im Winzerort Hattenheim wieder einmal ausgeschenkt, was der Keller und die geladenen Winzer aus aller Welt hergeben. In diesem Jahr zum Beispiel wurden bei einem Dinner 25 Jahrgänge des legendären, kalifornischen Rotweinguts Dominus Estate serviert, bei

einem Lunch zwei Dutzend hochklassige Champagner vorgestellt, die weltweit bekanntesten 25 Rieslinge in einer Blindprobe präsentiert und internationale Rot- und Weißweine aus acht Jahrzehnten im Rahmen eines Raritätenlunches ausgeschenkt.

Zu den kulinarischen Höhepunkten zählten diesmal das Gastspiel des Dreisternekochs Tohru Nakamura und der mit einem Stern ausgezeichneten Nathalie Leblond, die beide mit ihren Restaurants in München beheimatet sind. Das Publikum begeistert hat aber auch Marcus Langer, der neue Chefkoch im Kronenschlösschen, der als gastgebender Chef mit seinem Team nicht nur die Gastköche unterstützt, sondern im Laufe des Festivals auch mehr als ein Dutzend eigener Menüs präsentiert hat.

Bis das Festival am Sonntagabend mit der großen Haus- und Küchenparty im Kronenschlösschen seinen Abschluss findet, stehen noch mehr als zehn Veranstaltungen auf dem Programm, darunter auch die Auftritte zweier Frankfurter Köche: Jochim Busch vom Restaurant Rausch und Niclas Nussbaumer vom gerade eröffneten The Dune im Hotel The Florentin, dem früheren Hotel Villa Kennedy. Einige Restplätze sind noch frei, Informationen und Karten gibt es im Internet unter der Adresse www.rheingau-gourmet-festival.de.