



Die Winzer-Familie Bologna aus dem Piemont präsentiert in Hattenheim ihre edlen Tropfen.

Fotos: ver

Elftes Rheingau Gourmet & Wein Festival startet am 1. März mit vielen Überraschungen

## Die besten Köche & Winzer

Im Vorfrühling hat der Rheingau seinen ganz besonderen Reiz – und dazu gehört als feste Größe auch das „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ im charmanten Winzerstädtchen Hattenheim. Das Programm wird von Feinschmeckern auf der ganzen Welt mit Spannung erwartet. Ein Highlight reiht sich ans andere, versprechen die Veranstalter. Alte Freunde treffen sich, und neue Freundschaften werden geschlossen. Dreh- und Angelpunkt ist auch diesmal wieder das Hotel und Restaurant Kronenschlösschen. Zwölf Tage und zwölf Nächte lang, vom 1. bis 13. März, dauert die Parade der besten

Köche und Winzer, die Deutschland zu bieten hat. So sind zum Beispiel Harald Wohlfahrt und Christian Bau (drei Michelin-Sterne), wieder mit dabei. Bau kommt gerne in den Rheingau und hat es geschafft, sich hier eine kleine Fan-Gemeinde zu etablieren.

### Chinas beste Köchin

Seine feine Küche mit den klaren Strukturen kommt gut an bei den Festival-Gästen. Viele von Ihnen sind schon bei ihm zu Gast im Saarland gewesen. Aber auch aus dem Ausland kommen viele Top-Persönlichkeiten in den Rheingau. Noch kaum bekannt in Deutschland ist

JinR, Chinas beste Köchin, Green T. House, Peking. Unter den Weinen sind Weltriten aus dem Bordelais, Kalifornien und dem Rheingau zu finden. Legendäre Australier und Südafrikaner kommen genauso ins Glas wie feurige Spanier und Kultweine aus der Toskana. Die teuerste Veranstaltung kostet 1380 Euro, aber man kann auch schon für 24 Euro sehr gute Weine unter fachmännischer Anleitung verkosten. Insgesamt werden rund 40 Veranstaltungen und diverse Hotel-Arrangements angeboten.

Rund 97 Prozent aller Veranstaltungen waren im vergangenen Jahr komplett aus-

gebucht. Festival-Macher HB Ullrich ist fest davon überzeugt, dass sich daran auch in diesem Jahr nichts ändern wird. „Wer einmal bei uns zu Gast war, der kommt immer wieder – und er bringt uns neue Freunde, damit auch sie auf den Geschmack kommen“, freut sich Ullrich. Genau 5521 Festival-Gäste waren es 2006. Dreiviertel der Besucher kamen aus dem Großraum Rhein-Main. Über 1000 Gäste reisten aus ganz Deutschland und dem Ausland an.

red

>> Tel. (0 67 23) 6 40  
[www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

*Gala-Menü des saarländischen Spitzenkochs und große Weine aus dem Piemont*

## Auch Christian Bau ist dabei

Ein ausgezeichnete Koch aus dem Saarland und zwei berühmte italienische Weingüter aus dem Piemont stehen am Montag, 5. März, auf dem Programm des Rheingau Gourmet Festival.

Christian Bau, Küchenchef in „Victor's Gourmetrestaurant“ auf Schloss Berg in Perl-Nennig, kocht an diesem Abend ein Gala-Menü. Je zwei Weine der bekanntesten Weingüter „Braida“ und

„Vietti“ begleiten das Menü.

Winzer Giacomo Bologna von „Braida“ hat mit den drei Cru-Barbera „Bricco dell'Uccellone“, „Bricco della Bigotta“ und „Ai Suma“ Weingeschichte geschrieben. Und wer die Weine von Vietti kennt, der weiß, dass es nur wenige ihresgleichen gibt. Das bestätigt konstant seit mehr als 30 Jahren auch Robert Parker, ein Fan der Vietti-Weine. Regelmäßig erteilt

er höchstes Lob und mehr als 90 Punkte an den Barolo Riserva Villero und die Lagen-Barolo

„Lazzarito“, „Rocche“, „Ravera“ und „Brunate“. Von „Braida“ kommen die zwei preisgekrönten Barbera d'Asti Montebruna 2004 und Bricco dell'Uccellone 2004. Vietti schickt die zwei hochprämierten Barolo Castiglione 2001 und Ravera Riserva 1999 ins Rennen. *tr*



**Christian Bau kocht auf dem Rheingau-Festival.**