



Das kulinarische Herz Portugals

Geschrieben von [Michael Schabacker](#)

17/05/2019

Kategorie [International](#)

Wenn im Vila Vita Parc in Portugal das "Fine Wines & Food Festival" stattfindet, ist eines ganz gewiss:

Kulinarik aller erster Güte wartet auf die Genießer!

Alle zwei Jahre empfängt das Ausnahmehotel im Süden Portugals nicht nur die kulinarische Elite der Welt, ebenso kommen hunderte Gäste, die sich bei den verschiedensten Veranstaltungen, die während der acht Tage des Festivals von Tastings bis zu ausgewählten Menüs im Ocean Restaurant reichen, mit allerbesten Kulinarik verwöhnen lassen können. Diesjährig brachten Geschäftsführer Kurt Gillig und Team mit dem eigenen Zwei-Sternekoch Hans Neuner 18 weitere Sterneköche zusammen. Aus Bilbao in Spanien kam Alvaro Garrido an die Algarve gefahren, mit kürzeren Anfahrtswegen aus Portugal erschienen unter anderem Dieter Koschina (** / Vila Joya), Pedro Almeida (* / Midori) oder auch Pedro Pinto (Restaurante Atlantico).

Aber auch aus Deutschland kamen, wie bereits schon zu den vergangenen drei Festivals dieser Genuss-Serie, alles andere als unbekannte Kulinarik-Protagonisten nach Portugal. Mit Martin Fauster (* / Königshof), Karlheinz Hauser (** / Seven Seas) sowie Fritz und Jochen Helfesrieder (* / Gasthof zum Storchen) gab es zur Kitchen Party die tolle Möglichkeit, nicht nur den Köchen in die Töpfe schauen zu können, sondern vielmehr eine Vielzahl an Appetithäppchen zu ergattern. In der traumhaften Atmosphäre des Vila Vita Parc direkt am Meer gelegen und bei bestem Sonnenschein und warmen Temperaturen, kann diese Veranstaltung mit gut 450 Gästen als äußerst erfolgreich beschrieben werden.

Dinner der Extraklasse



Zur Kitchen Party am Pool mit Meerblick kamen 450 Gäste.

Aber es war natürlich nicht nur die Kitchen Party, die für die Genießer an der Algarve veranstaltet wurde und für ein illustres Treiben im Hotel sorgte. Vielmehr waren die Menüs im Ocean Restaurant und die Tastings während der Festivalwoche das Außergewöhnliche. So zum Beispiel Dinner Abende mit Gastgeber Hans Neuner featuring: Christian Bau (** / Victor's), Jacob-Jan Boerma (** / De Leest), Jan Hartwig (** / Atelier) oder auch Andreas Caminada (** / Schauenstein Schloss Restaurant) – um nur einige zu nennen.

Und als ein ganz besonderer Abend dürfte das Dinner Hans Neuner ft. Thomas Allan (** / The Modern New York) in die Annalen des Festivals eingehen. Der gebürtige Engländer, der sich seine Sporen nicht zuletzt unter Daniel Humm oder auch Yannick Alléno im Palace Hotel Le Meurice in Frankreich verdiente, wird von vielen als Kandidat für den dritten Stern in New York gehandelt. Somit hatte Gastgeber Hans Neuner mit dem in Texas aufgewachsenen Allan einen wahrhaft kongenialen Partner an seiner Seite.

Zweimal zwei Sterne brachten – zum Teil begleitet von den besten Realm Weinen aus Napa Valley – ein Feuerwerk der Genüsse auf die Tische, keine Frage. Es war ein Caviar Signature aus dem The Modern (Eggs on Eggs on Eggs), das schon fast pompös mit guten 15 bis 20 Gramm Kaviar garniert und mit einem 2002 Bruno Paillard Nec Plus Ultra "unterspült" nach Allans "Buckwheat Tartelett" serviert wurde. Und das für eine recht erlesene Schar an Gästen. Etwa 25 Genießer erlebten, wie Hans Neuner mit seiner rechten Hand Florian Rühlmann in einem annähernd so großen Pulk an Köchen wie sich Gäste im Speiseraum befanden in der Küche des Restaurants wirbelten und am Pass den Tellern den letzten Schliff gaben.



Letzte Handgriffe: Hans Neuner am Pass.

Realm in die Gläser

Und dazu gehörte unter anderem ein Gericht, das flankiert mit zwei Realm Weinen (je 2014 Cellars Tempest und Cellars Bard) den ersten richtig hochpreisigen Kulinarik-Schuss abgab. Denn der "Atlantic Monkfish" auf einem Teppich aus Linsen war ein hervorragend gegarter und präsentierter Hauptgang. Der Seeteufel, der gerne auch "Poor man's lobster" oder auch "Frog fish" genannt wird, ist in der Natur sicher nicht der schönste Fisch, auf dem Teller aber mehr als wohlschmeckend. Festes weißes Fleisch trifft bei Neuners Teller auf den oben beschriebenen Wein. Und der Cellars Bard dürfte mehr als ein guter Begleiter sein, ist als Blend aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot ein schöner Spielpartner.

Vorgestellt wurden die Weine des Abends übrigens vom Managing Partner Scott Becker, der den langen Weg aus Kalifornien auf sich genommen hat, um unter anderem den "The Bard" anzukündigen, der im Weinhandel wohl kaum unter 150 Euro zu beziehen ist. Schon dies, neben dem schönen Start mit dem Bruno Paillard, mehr als nur ein Hinweis auf die hochkarätige Gangfolge dieser Veranstaltung. "Robert Parker hat diesem Wein 95/100 Punkte, James Suckling 98/100 Punkte spendiert. Ein Blend, von dem es lediglich 2000 Kisten gibt", erzählt Becker bei der Vorstellung.

Nahtlos ging es mit "Dry aged Duck" aus den Töpfen Allans weiter, abermals präsentiert mit zwei Weinen Realms (2014 CS Beckstoffer Dr. Crane Vineyard und 2014 CDS To Kalon Vineyard). Zwei Cabernets, die sicher nicht als All-Day-Wine auf der Agenda stehen. Beides tolle Weine, die fast schon für sich alleine stehen sollten. Die Ente wurde getoppt von ein paar Scheiben "Chanterelle Mushrooms" – übersetzt gesagt: mit Pfifferlingen.



Dry aged Duck mit Pfifferlingen.

Absurd

Mit dem 2015 Moon Racer Stag's Leap und dem 2014 Absurd von Realm, kamen die beiden Abschlussweine in die Gläser, und im Falle des "Absurd" kann wohl durchaus gesagt werden: sehr besonders. Ein Tropfen, der wohl kaum unter 400 Euro zu beziehen ist, ... "der von Parker glatte 100 Punkte bekommen hat", wie Becker zum Abschluss seiner Präsentation zu berichten weiß. Zum "Beef Crusted in Aged Comté Cheese" mit Spargel (Rinderkruste mit Hart-Rohmilchkäse aus der französischen Region Franche-Comté) ein runder Abschluss, bevor final die Desserts auf die Tische kamen.

Ein mehr als runder Abend, der, betrachtet man die eingesetzten Waren, Weine und den Transfer Allans von New York an die Algarve sicher kein "Plus" in die Kasse spülte, aber als Werbeeffekt für das Ausnahmehotel nicht zu unterschätzen sein sollte. Wo sonst in Europa trifft sich unter solch angenehmen Umständen die kulinarische Elite in solch einer Konzentration? Natürlich gibt es in Deutschland das "Rheingau Gourmet Festival", dieses zieht sich aber über einen viel längeren Zeitraum hin. Einzig das "St. Moritz Gourmet Festival" steht zum Vergleich noch bereit. Aber Sonnenschein und Atlantikblick müsste man da schon gegen Schneeboots und Bergpanorama tauschen.

Neuer ft. Velasco

Doch nicht nur Thomas Allan schwang die Kochlöffel an der Seite Hans Neuners, am vorhergehenden Abend des Festivals kam auch Óscar Velasco in das Vila Vita Parc gereist, um im Four-Hands-Dinner seine Zwei-Sterne-Qualität zu präsentieren. Der 45-jährige Spanier aus Segovia, der schon im Restaurant Martín Berasategui (drei Michelin-Sterne) in Lasarte-Oria und in Sant Celoni als Souschef bei Santi Santamaria im Restaurant Can Fabes (drei Michelin-Sterne) arbeitete, hält seit nunmehr 15 Jahren die beiden Michelin-Sterne in seinem Restaurant Santceloni in Madrid.



Oscar Velasco (l.) mit letzten Anweisungen für den Service.

Im Ocean Restaurant brachte Velasco Spargel mit Blumenkohl-Crisp auf die Teller, begleitet von einem Belontrade y Lurton 2014 Double Magnum, der nach der Fermentation zehn Monate in französischer Eiche ausgebaut wurde. Die Verdejo-Traube ist für den Spargel passgenau, genauso wie zum folgenden Pisto Chicken der 2016 La Mujer Cañón Comando G, der aus der Region Madrid kommend, als Rotwein mit der Rebsorte Garnacha vielleicht ungewöhnlich zu Geflügel erscheint, aber jederzeit auch zu Pasta oder auch Wild und Rindfleisch passen sollte. Der Wein präsentiert sich mit einer tollen roten Frucht, bleibt lange am Gaumen – allerdings ohne das Geflügel zu stark zu verdrängen. Sehr schön gewählt zu diesem leichten Gang von Velasco.

Mit einem 2007 Dirk Van der Niepoort 75 Aniversario in Begleitung, kam von Velasco der letzte Gang in das Ocean Restaurant. "Pork Rib / Purple Onion / Smoked Avocado / Mint & Corinander" – fast schon ein spartanisches BBQ-Gericht, serviert mit der Avocado-Creme als Beilage, brachte der Wein, der von dem über 100 Jahre alten Weingut mit lediglich 3,5 Hektar Rebfläche über 60 Tage eingemaischt wurde, eine tolle Beere und Frucht zum Schwein.

Zwischen Spargel und Chicken brachte Hans Neuner mit "Lagoustine / Carrot / Coconut / Calamansi" - also Langustine mit Kalamansi, einer Kreuzung aus Kumquat und Mandarine – einen seiner Klassiker auf die Teller. Unterstützt wurde die blumige Frische der Kalamansi durch einen 2007 Eulogio Pomares 75 Aniversario, der durch einen granitischen Boden und Reben, die atlantischem Mikroklima ausgesetzt sind, geprägt wurde. Feine Mineralik trifft feine Süße. Passt! Mit Steinbutt, Sellerie und Kaviar - dazu einen 2017 Nun Vinya dels Taus Enric Soler - gab es nicht nur ein schönes Tellerbild, sondern vor allem ein sehr schmackhaftes. Oder wie wir am Chefs Table einfach vermerkten: Echt lecker!



Nicht nur ein schönes Bild: echt lecker!

Fazit:

Ein Fazit zu den Veranstaltungen fällt nicht schwer: Das Team um GF Kurt Gillig richtete die Veranstaltungen während des Festivals perfekt aus, brachten die Gäste in einer tollen Atmosphäre immer auf ein Höchstmaß des Genusses. Einen Kritikpunkt kann man allerdings anbringen: das Festival gibt es nur alle zwei Jahre. Leider!