



## Der Geschmack der ersten Gabel

**GLÜCKSREZEPTE** Drei Spitzenköche verraten, welche Zutaten bei Ihnen für Gaumenfreuden sorgen

Von Laura Jung

**WIESBADEN.** Macht Essen glücklich? Und wenn ja, wie? Wer könnte darauf eine bessere Antwort geben als Sterneköche, die sich täglich mit der Schlemmerei befassen? Wir haben drei davon, die beim Ball des Weines die Gäste mit ihren Kreationen beglücken, dazu befragt.

Etwa Nils Henkel, Sternekoch aus Geisenheim. Der gebürtige Kieler, 2009 vom Gault Millau zum Koch des Jahres gekürt, sagt: „Ich denke, das ist für jeden etwas anderes und sehr individuell. Wenn ich meine beiden kleinen Kinder fragen würde, wäre die Antwort: „Nudeln machen glücklich.““

**Zu jedem Gericht der passende Wein**

Seit 1. Februar kocht Henkel auf Burg Schwarzenstein im Rheingau. Zwei Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte und viele Auszeichnungen: Oben angekommen ist Nils Henkel schon lange. Jetzt kocht er auch oben – auf dem Johannisberg. Und er hat richtig Lust auf den Rheingau, denn als Küchenchef des Gourmetrestaurants von Burg Schwarzenstein kann er all das verwirklichen, was ihm wichtig ist. Viel mit Gemüse kochen, zum Beispiel. „Ich liebe eine



Wenn das Gehirn beim Essen Glückshormone ausschüttet: Die Sterneköche Peter Girtler aus Südtirol (links), Peter Kammermeier aus Wiesbaden (oben rechts) und Nils Henkel aus Geisenheim kennen das Gefühl. Fotos: Hannes Niederkofler, Florian Hammerich, Wonge Bergmann

schöne chinesische Hühnerbrühe mit Tom Ka Gai“, sagt er. „Und zu jedem Gericht gehört natürlich der passende Wein, gerne auch die alkoholfreie Begleitung.“

Michael Kammermeier, Sternekoch im Gourmet-Restaurant Ente in Wiesbaden, glaubt: „Ein schönes Ambiente ist entscheidend dafür, dass das Gehirn beim Essen Glückshormone ausschüttet.“ Und er fügt hinzu:

„Natürlich sind wir auch viel in der Raritätenküche unterwegs, da wissen unsere Gäste, dass es etwas ganz Besonderes ist, was wir für sie zubereiten.“ Einen Hummer zum Beispiel, Meeresfrüchte oder Gänseleber. Dabei ist es ihm besonders wichtig, sich mit der Sommelière, der Wein-Fachfrau im Haus, abzusprechen. Damit die Gerichte den Wein nicht erschlagen. Insbesondere die Spätlesen und

Auslesen erforderten eine besondere Sensibilität im Gaumen. „Unsere Weine sind sehr alt, das müssen wir abschmecken“, betont Kammermeier. Ansonsten setzt er auf kaltgepresste Öle wie Leindotteröl oder Rapsöl. „Sie erzeugen nochmal einen anderen Geschmack“, so sein Fazit. Zwei-Sterne-Koch Peter Girtler von der Südtiroler Gasthofstube Stafler sieht es ganz pragmatisch. Es heiße immer, Schokolade

de mache glücklich oder süße Gerichte. Dem Südtiroler ist da allerdings ein klassisches regionales Gericht lieber. Ein ordentlicher Zwiebelröstbraten aus der geschmorten Schweinspfanne mit Petersilienpüree, zum Beispiel. „Es muss nicht immer Schokolade sein“, findet der mehrfach ausgezeichnete Koch. „Wenn ich gute Produkte essen kann, dann macht mich das glücklich.“

## „Majestätische Glückstropfen“

**HIGHLIGHTS** Ob zur Krönung von Queen Elizabeth, im Schloss Bellevue oder beim DFB-Pokalfinale – VDP-Weine beglücken rund um den Globus

### DIE AUSGESCHENKTEN TROPFEN IM KURHAUS

#### ► EMIRATES

1. 2016 „The Daily August“ (Riesling), August Kessler (Rheingau)
2. 2015 Hattenheimer Nußbrunnen (Riesling), Freiherr Langwerth von Simmern (Rheingau)
3. 2015 Gräfenberg (Riesling), Robert Weil (Rheingau)
4. 2014 Sonnenberg (Spätburgunder), Meyer-Näkel (Ahr)

#### ► FOYER

1. 2014 Silvaner Sekt brut (Silvaner), Horst Sauer (Franken)
2. 2013 Cuvée Katharina (Riesling), F. B. Schönleber Wein- und Sektgut (Rheingau)
3. Riesling Sekt brut (Riesling), Gut Hermannsberg (Nahe)
4. 2014 Riesling (Riesling), Müller-Catoir (Pfalz)
5. 2014 Krone Rosé (Spätburgunder), Zur Krone (Rheingau)
6. 2015 Wiesenbronner Geißberg (Silvaner), Roth (Franken)
7. 2008 Rödelseer Küchenmeister (Silvaner), Weltner (Franken)
8. 2014 S Kruger-Rumpf (Weißburgunder), Kruger-Rumpf (Nahe)
9. 2015 Schätzel (Weißburgunder), Schätzel (Rheinhessen)
10. 2014 Oberrotweil F 1 (Grauburgunder), Stigler (Baden)
11. 2015 Baron Knyphausen „Rheingauer Gemischter Satz“, Baron Knyphausen (Rheingau)
12. 2016 Jakob Jung (Sauvignon blanc), Jakob Jung (Rheingau)
13. 2015 Grünschiefer (Riesling), Prinz Salm (Nahe)
14. 2015 Prime (Riesling), Battenfeld Spanier (Rheinhessen)
15. 2015 Siefersheim Porphy (Riesling), Wagner Stammel

#### ► MUSCHELSAAL

1. 2011 Barth Hassel (Riesling Magnum), Wein- und Sektgut Barth (Rheingau)
2. 2015 Am Lumpen 1655 (Silvaner), Zur Schwane (Franken)
3. 2013 Himmelspfad (Silvaner RECIS 63), Rudolf May (Franken)
4. 2012 Hofberg (Riesling), Grans-Fassian (Mosel)
5. 2015 Oelsberg (Riesling), Lanius-Knab (Mittelrhein)
6. 2015 Schloss Johannisberger (Riesling Silberlack), Domäne Schloss Johannisberg (Rheingau)
7. 2012 Siegelsberg (Riesling), von Oetinger (Rheingau)
8. 2014 Rosengarten (Riesling), Josef Spreitzer (Rheingau)
9. 2015 Jungfer (Riesling Goldkapsel – Versteigerung Kabinett), Prinz (Rheingau)
10. 2014 Rausch (Riesling Spätlese), Forstmeister Geltz-Zilliken (Mosel)
11. 2008 Domherr (Riesling Spätlese), Reinhold Haart (Mosel)
12. 2015 Bockstein (Riesling Auslese), Dr. Heinz Wagner (Mosel)
13. 2015 Walkenberg (Riesling Auslese), Toni Jost – Hahnenhof (Mittelrhein)
14. 2012 Morstein (Spätburgunder), Gutzler (Rheinhessen)

#### ► RARITÄTEN

1. 1994 Geisenheimer Kläuserweg (Riesling Kabinett), Balthasar Ress (Rheingau)
2. 2007 Rüdesheimer Bischofsberg (Riesling Goldkapsel Spätlese), August Kessler (Rheingau)