



**Gemeinsam geht's besser: Die Köche Alexander Kunz (links), Michael Philipp und Gastgeber Martin Herrmann bei der Küchenparty.**

Fotos: Reinhardt

*Trends in der Gastronomie: Die Küchenparty im Hotel Dollenberg im Schwarzwald – Als Gastkoch dabei: Alexander Kunz*

## Im Reich der Köche

Von Thomas Reinhardt

Von Zeit zu Zeit werfen wir einen Blick über die Grenzen unserer Region und stellen interessante Trends in der Gastronomie oder reizvolle Adressen vor, die einen Ausflug wert sind. Heute: Die Küchenparty im Hotel Dollenberg im Schwarzwald.

Viele Köche verderben den Brei. Aber nicht auf dem Dollenberg. Dort arbeiten jede Menge Köche Hand in Hand, ganz zum Vergnügen der Gäste. Vor allem bei der Küchenparty. Küchenparty? Das geht so: Abends ab 19 Uhr öffnet die Küche des Relais & Chateaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-

Griesbach. Am Eingang bekommen alle Gäste eine Kochschürze verpasst, dann kann's losgehen. Gleich zu Beginn gibt es ein Gläschen Champagner, ein Stück weiter folgt ein großer Stand mit Weinen, die man ebenfalls glasweise genießen kann.

In dem weitläufigen Küchenareal sind verschiedene Stationen aufgebaut, an denen die Brigade, verstärkt mit prominenten Gastköchen, für die Gäste kleine Köstlichkeiten brutzelt. Dollenberg-Küchenchef Martin Herrmann bereitet rosa gebratenes Roastbeef auf Chorizo-Risotto und Olivenjus zu, gegenüber wird glasiertes Spanferkel-Carré auf ge-

schmortem Gemüse serviert. Ein Renner an diesem Abend sind auch die geschmorten Ochsenbäckle auf Kartoffelpüree.

Auch wer Fische und Meeresfrüchte mag, kommt an diesem Abend auf seine Kosten. Michael Philipp vom Restaurant Philipp in Sommerhausen bei Würzburg brät gerade eine Portion Jakobsmuscheln an, dazu gibt es grünen Spargel und Wasabi-Hollandaise. Eine Ecke weiter kann man Thunfisch-medallions mit Zitronenpfeffer gebraten auf Gemüse-Couscous probieren, nebenan lockt ein Filet von der Dorade Royal mit Blattspinat und Paprikasauce. Alles in kleinen Portionen fein angerichtet.

Eine ganz besondere Spezialität hat der zweite Gastkoch, Alexander Kunz aus St. Wendel-Bliessen, mitgebracht: Ein Gericht aus der Molekularküche, in der mit Hilfe physikalisch-chemischer Prozesse Kreationen wie Schäume und Gelees aus Gemüse, Bonbons aus Olivenöl oder „Kaviar“ aus Melonen erzeugt werden. Kunz überraschte mit einem „Sphären-Ravioli“ von Tomaten und Bärlauch mit Olivenöl, Parmesan und Honigfeigensenf-Schaum.

Die Küchenpartys im Ho-



**Alle Hände voll zu tun: Blick in die Dollenberg-Küche.**



**Einladend: Das Relais & Chateaux Hotel Dollenberg.**



**So wird's gemacht: Alexander Kunz (links) und seine „Sphären-Ravioli“, die bei den Gästen gut ankamen.**

### **gourmet termine**

**Fußball-EM-Menü** Während der Fußball-Europameisterschaft bietet das Saarbrücker **Restaurant Schlossgarten** (Tal-/Ecke Spichersbergstraße) ein Länder-Menü an. Nach einem spanischen Gruß aus der Küche gibt es zwei französische Vorspeisen: Sülze vom bretonischen Hummer mit Bärlauchpesto und gebratene Entenstopfleber mit Apfelkompott. Weiter geht es mit einem Hauptgericht aus Österreich: Tiroler Rehbockrücken mit Rahmwirsing und Knödel, gefolgt von einem italienischen Dessert, Feines von Nespoli und Erdbeeren. Zu guter Letzt wird ein Stückchen deutscher Rahmkuchen serviert.

>> Tel. (06 81) 5 19 85

**Hausmesse** Zur großen Gratis-Weinprobe lädt der italienische Importeur **Stella Weine** in Saarlouis ein. Treffpunkt sind am Samstag, 21. Juni, 10 bis 16 Uhr, die Geschäftsräume in der Kavalleriestraße 3-7. Zu den Weinen gibt es Parmaschinken, Pecorino und Parmesankäse.

>> Tel. (0 68 31) 4 10 44  
[www.stella-weine.de](http://www.stella-weine.de)

**Wilde Weiberküche** Ein Kochseminar der etwas anderen Sorte wird am Samstag, 14. Juni, 10-17 Uhr in der **Römischen Villa Borg** angeboten. Marianne Reinert, Heilpraktikerin und Kräuterpädagogin, vermittelt in Ihrem Kurs Wissen um die Wirkung verschiedenster Gewächse und deren Einsatz in der Küche. Die Kräuter für das darauf folgende Menü werden bei einem Spaziergang um die Villa Borg frisch gesammelt.

>> Tel. (0 68 65) 9 11 70  
[www.stella-weine.de](http://www.stella-weine.de)

>> **Hotel Dollenberg,**  
Bad Peterstal-Griesbach,  
Tel. (0 78 06) 78 0;  
[www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)