



Brachte den Gästen die Essig-Welt im Schlosshotel nahe: Wein-Journalist Matthias Mangold. Fotos: Soremski

Genuss-Abend, der alle „sauer“ machte

■ „Heute abend werde ich Sie alle richtig sauer machen“, verkündete Wein-Journalist Matthias Mangold am Freitagabend im Restaurant des Schlosshotels Kassel augenzwinkernd. Als Vertretung von Georg Wiedemann, „Essig-König“ aus der Pfalz, war er nach Kassel gekommen, um im kleinen Kreise die „säuerlichen Elixiere“ des Doktorenhotels vorzustellen. Im Gegensatz zur industriellen Herstellung – dabei entsteht innerhalb von anderthalb Stunden Essig – nehmen sich die Mitarbeiter in der Manufaktur zwischen zwei und sechs Jahren Zeit, um den Prozess vom Wein zum Essig zu vollziehen. Danach werden die sauren Elixiere mit getrockneten Blüten, Früchten oder Kräutern versetzt. Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse waren das. Denn die feinen Tropfen fanden sich nicht nur in delikaten Speisen wieder, sondern wurden auch ganz pur als Apertif gereicht. So überraschte ein Feigenbalsam vor

Gebratenem Steinbutt auf Rhabarbergemüse und Vanille-Essig, leitete ein Dattelbalsam die Schaumsuppe von der weißen Bete mit Granatapfel-Essig ein, es folgten Rosensorbet mit Rosen-Essig, Kalbsrücken mit Vier Räuber Balsam Essig, Mini Gemüse und Kartoffelflan sowie Erdbeersalat mit Erdbeer-Essig Sabayon gratiniert. Begleitend zum Menü von Küchendirektor Harald Kolle und seinem Sohn, Küchenchef Dennis Kolle, ließ Vize-Direktor Markus Lindenberg Premiumweine aus Chile einschicken. Der abschließende Espiritu de Apalta aus

der Sechs-Liter-Methusalem-Flasche hatte schon den renommierten Weinkritiker Ste-

ven Spurrier in Schwärmen gebracht: „Die Offenbarung aus der neuen Welt.“



Die Schlosshotel-Führungsscrew zeigte sich hochofrenet über die Nachricht von Hotel-Eigner Gerhard Jochinger, den Umbau des Hauses Ende des Jahres mit dem Ausbau der ehemaligen „Relaunch“ zum Restaurant mit Blick über die Stadt zu beginnen. (v. li.) Verkaufsdirektor Sebastian Zemelka, F&B-Manager Markus Lindenberg, Küchendirektor Harald Kolle, Küchenchef Dennis Kolle und Hoteldirektor Carsten Jeß. Fotos: Soremski