



Küchendirektor Gerd Müller vom Hotel Hyatt Regency Mainz und Winzerin Katja Bäder vom Weingut Bäder im rheinhessischen Wendelsheim

Duo Geniale

„Duo Geniale“ führt unsere Leser, ob Gourmet oder Weinliebhaber, auf kulinarische und sinnliche Entdeckungsreisen durch Rheinhessen. Dass es bei einem perfekten Menü auf die vollkommene Verbindung von Speisen und Wein ankommt, beweisen gleich mehrere Köche und Winzer aus der Region. FRIZZ Das Magazin stellt regelmäßig ein Duo aus Koch und Winzer vor, das gemeinsam ein Menü mit den passenden Weinen kreiert, das sich gerade durch diese Einzigartigkeit auszeichnet.

Im zweiten Teil unserer Reihe ergänzen sich aufs Vortrefflichste Küchendirektor Gerd Müller vom Hotel Hyatt Regency Mainz und Winzerin Katja Bäder vom Weingut Bäder im rheinhessischen Wendelsheim. Die beiden sorgen mit spannenden Weinen und frischen saisonalen Köstlichkeiten in ihrer überzeugenden Kombination für sonnige Aussichten zum Frühlingsanfang bei allen Feinschmeckern.

Seit sechs Jahren nimmt Küchendirektor Gerd Müller seine Gäste mit auf diese kulinarischen Entdeckungsreisen. Seine Küchenphilosophie: Eine einfache Küche, die Produkte soweit wie möglich in ihrer Beschaffenheit belassen und durch besondere Gar- und Würzmethoden das Außergewöhnliche herauskitzeln. Gerne setzt er in seiner internationalen Küche mit vielen regionalen Elementen auch asiatische Akzente. Zubereitet werden die Gerichte in der offenen Showküche des Hyatt Restaurants „Bellpepper“, die zur Kommunikation einlädt und dem Gast ermöglicht, alle Produkte vor der Verarbeitung zu sehen. Transparenz, Offenheit und Vertrauen gehören für den leidenschaftlichen Koch genauso zu einem perfekten Abend, wie ausgezeichnete Zutaten und Gewürze. Seine Kompositionen überraschen sowohl durch harmonisch aufeinander abgestimmte als auch geschmacklich kontrastreich kombinierte Produkte und inspirieren den Gast, neue kulinarische Wege zu gehen.

In der Wendelsheimer Winzerin Katja Bäder und ihren frischen unverfälschten Weinen hat Gerd Müller das geniale Pendant zu seiner Küchenphilosophie gefunden. Denn Natürlichkeit und die grenzenlose Leidenschaft für den Beruf zeichnen auch die junge Diplomingenieurin für Weinbau und Önologie aus, die gemeinsam mit ihrem Mann Jens das Weingut Bäder im rheinhessischen Wendelsheim bewirtschaftet. Wenn Katja Bäder von ihrer Liebe zu Weinen spricht, gerät sie ins Schwärmen: „Unser Ziel sind außergewöhnliche und überdurchschnittliche Weine, die Spaß machen und in jedem Jahr einzigartig ausfallen.“ Ganz ähnlich wie Gerd Müller, behandeln auch die Bäderei ihr Produkt äußerst behutsam. Die Trauben werden in ihrer Beschaffenheit und Natürlichkeit soweit wie möglich belassen, das bedeutet schonende Arbeit in Weinberg und Keller und Geduld beim Ausbau der Weine.

Jetzt rollt Küchendirektor Gerd Müller mit seinem Menü den Weinen des Weingutes Bäder einen kulinarischen roten Teppich aus, auf dem sie sich wunderbar in Szene setzen können.

Den Auftakt übernimmt ein 2008er Silvaner trocken. Ein Wein mit für Silvaner typischer filigraner Würze und Kräuteraromatik. Dazu serviert Müller ein Tatar aus sehr aromatischem kanadischem Wildlachs, marinierten Stangenspargel, Pfifferlinge und frische Kräuter. Für den Zwischengang kommt ein 2008 Riesling La Roche trocken ins Glas. Dieser Wein besticht durch feine mineralische Nuancen und die Aromen von Kräutern, Pfirsich und Apfel. Er ist der ideale Begleiter für das naturschwarze Risotto aus japanischem Reis, geräucherter Bio-Forelle und Gänseleber. Eingemachte Weinbergpfirsiche sorgen für ein aufregendes Geschmackserlebnis und ergänzen das Spiel von Säuren und Süße.

Im Hauptgang kombiniert Chefkoch Gerd Müller Rinderbäckchen vom Charolais Rindern aus der Region mit asiatischen Aromen, Süßkartoffelpüree und Teppanyaki Gemüse. Dazu hat Katja Bäder einen im Barriquefass ausgebauten Spätburgunder trocken, Jahrgang 2008 ausgewählt. Ein Spitzenrotwein des Weingutes, dessen typische Spätburgunderfrucht starke und würzige Aromen verträgt. Hauptgericht und Wein ergeben ein sehr überraschendes und gut passendes Zusammenspiel von kräftigen und ungewöhnlichen Aromen.

Einen geschmacklich harmonischen und vortrefflichen Abschluss findet die Menükomposition des genialen Duos Katja Bäder und Gerd Müller im Dessertgang. Die unverfälschte Säure von Beeren, ein erfrischendes Sorbet und die cremige Sabayon verschmelzen mit der Leichtigkeit eines Sektes. Katja Bäder empfiehlt einen 2004 Burgunder brut nature, ein Cuvée aus Spätburgunder blanc de noirs, Grau- und Weißburgunder, der durch seine komplexe Cremigkeit die Dessertvariation veredelt. Das süße Finale setzt einen krönenden und zugleich prickelnden Schlusspunkt unter das perfekte kulinarisch-vinologische Zusammenspiel.

► Hyatt Regency Mainz, Malakoff-Terrasse 1, 55116 Mainz, Tel.: 06131 731 234
Internetadresse: www.mainz.regency.hyatt.de und www.bellpepper.de

► Weingut Bäder, Unterwendelsheim 15, 55234 Wendelsheim, Tel.: 06734/9140900,
www.weingutbaeder.de

Duo Geniale Menü vom 14. bis 21. April

Das Menü mit den passenden Weinen wird vom 14. bis 21. April im Restaurant „Bellpepper“ Hyatt Regency Mainz angeboten.
3-Gangmenü 54,- € incl. Wein – 4-Gangmenü 69,- € incl. Wein