

Punkte, Hauben und Sterne

Die Creme de la Creme der unterfränkischen Spitzenköche zu Gast in Bad Neustadt

Von **Stefan Kritzer**

BAD NEUSTADT. Kulinarische Highlights wohin das Auge auch blickte. Köstlichkeiten aus den Küchen der Spitzenköche und auserlesene Weine gab es beim ersten „Kulinari“ im Schlosshotel. Patron Marcus Läbe hat die Creme de la Creme der unterfränkischen Spitzenköche zusammengetrommelt, um seinen Gästen einen Abend lang Kochkunst auf höchstem fränkischen Niveau zu servieren.

Einen kleinen Eintopf vom grünen Spargel mit Basilikum und weißer Schokolade nebst gebackenem Kaninchen, bitteschön? Warum nicht, dachten sich die 250 Gäste,

die das „Kulinari 2011“ im historisch-gediegenen Ambiente des Schlosshotels genossen. Genanntes Schmankerl hatte mit Bernhard Reisser aus Würzburg einer der absoluten Spitzenköche der Region beige-steuert.

Doch Reisser war lediglich einer von vielen aus Weinberg und Küche, die ihr Handwerk mehr als der Durchschnitt beherrschen und die sich im Schlosshotel zu einem Stell-dichein versammelt hatten. Hermann Laudensack vom Parkhotel in Bad Kissingen war mit einer Roulade vom Rhöner Saibling vertreten, Andree Köthe aus Nürnberg bot den Gästen Rote Beete mit Kümmelkaramel. Wohin das Auge reichte, wohin der Weg durch die Räume und bis hi-

nauf in den Spiegelsaal führte, überall auserlesene Köstlichkeiten aus der fränkischen Küche.

„Punkte, Hauben und Sterne“, sagte Marcus Läbe stolz bei der Einstimmung auf der sonnenbestrahlten Terrasse: „Bei uns ist alles vertreten“. Vom rosa gebratenen Saalewiesenslamm aus der Pfanne von Ewald Hupp vom Schloss Saaleck nahe Hammelburg war es nicht weit bis zum Liebesakt der Wachtel, den Philip Schneider, Chefkoch in der heimischen Schlosshotelküche servierte. Dazu Weine von Horst Sauer aus Escherndorf, von Ludwig Knoll aus Würzburg wie von Martin Steinmann aus Sommerhausen oder Rudolf May aus Retzstadt.

Ein wenig Platz gelassen haben sich alle Gäste des ersten „Kulinari“ aber noch für den Nachtisch. Schließlich hatte Pralinen-Meisterin Anna Kaerlein aus Burgbernheim fränkische mit französischer Schokoladenkunst kombiniert. Und Andreas Bach aus Wiebelsheim Wasabisorbet oder Schokoladenmousse zelebriert. Vielleicht noch einen Edelobstbrand von Günther Wecklein aus Arnstein? So fiel den Gästen im Schlosshotel denn auch die Bewertung des ersten „Kulinari“ wohlgesättigt nicht schwer: Unbedingt wiederholen!

Schließlich war das Ganze auch noch für einen guten Zweck. Ein großer Spendentopf ging an den Kinderschutzbund Rhön-Grabfeld.