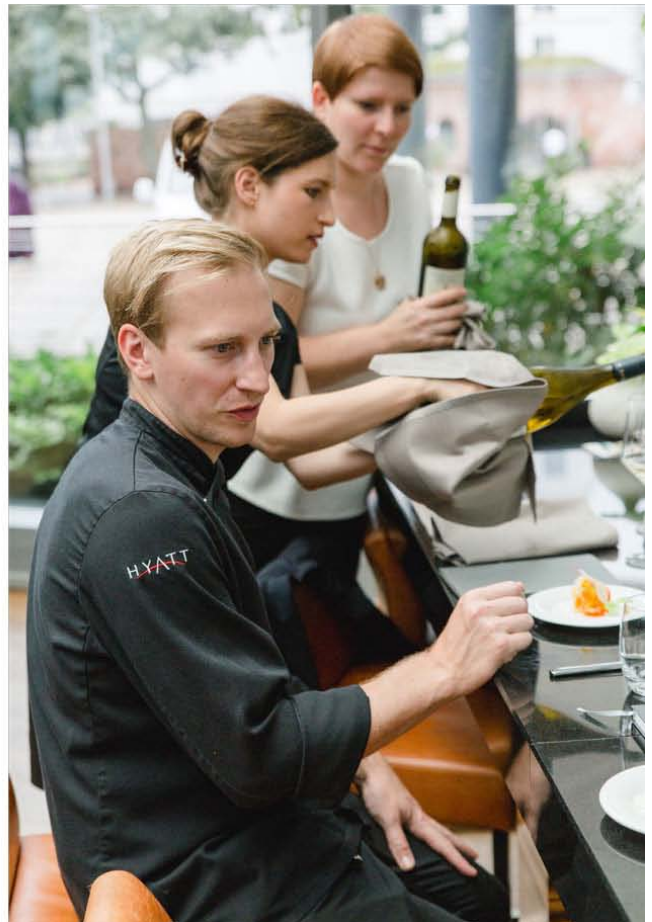




Pretasting für das TasteTival im Hyatt Regency Mainz.

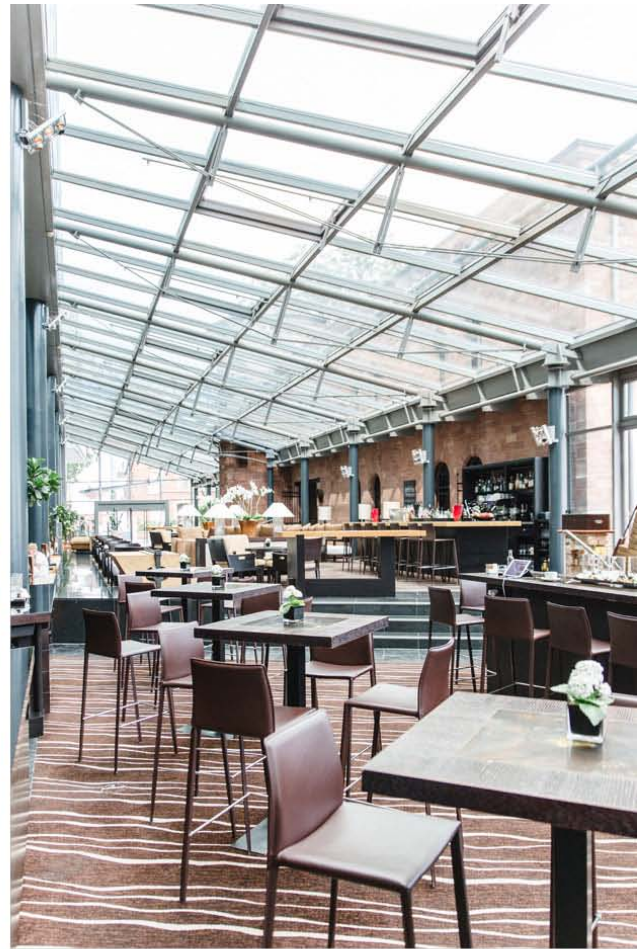
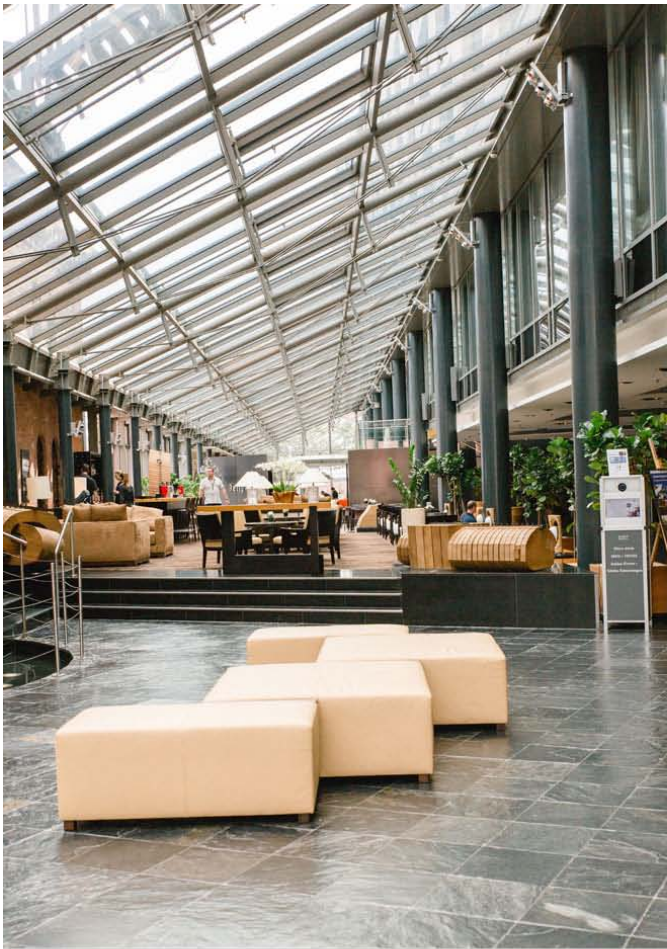
3. September 2017 by Sabine

Ich liebe das ja, wenn Menschen mit großer Kenntnis und viel Engagement ihren Leidenschaften nachgehen. Noch viel cooler ist es, wenn ein ganzes Team zusammenkommt, in dem jeder Einzelne seinen Bereich perfekt beherrscht und alle gemeinsam auf ein bestmögliches Ergebnis hinarbeiten. So einem Team durften wir am 15. August bei der Arbeit zuschauen. Sommelière [Christine Fischer](#), Alexandra Wollessen von [Rheinhessenwein](#), Thomas Hirt, Executive Chef und Sven Ole Hastreiter, Chef de Cuisine im Bellpepper Restaurant des [Hyatt Regency in Mainz](#), trafen sich zum Pretasting für das TasteTival 2017 und haben 12 internationale Gerichte gekocht und die passenden Weine dazu ausgesucht.



Dreamteam: Sommelière Christine Fischer, Alexandra Wollessen von Rheinhessenwein, Thomas Hirt,

Gerichte stehen jedes Mal unter einem anderen Motto. In diesem Jahr heißt es „Rheinessen trifft die Welt“. In entspannter Atmosphäre werden am 14. Oktober an verschiedenen Live-Cooking-Stationen im Hyatt Regency viele kleine Köstlichkeiten wie zum Beispiel Tataki vom Thunfisch aus Fernost, Ceviche aus Südamerika, feinstes Rindfleisch aus Nebraska bis zu verschiedenen Käse aus der Schweiz serviert.

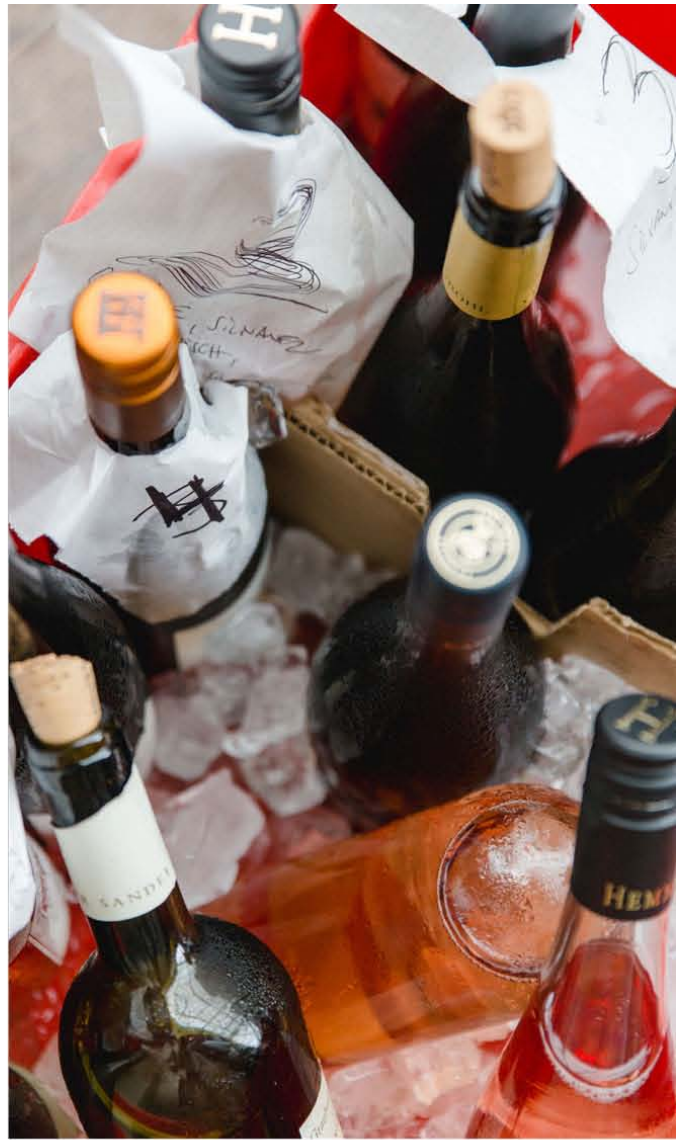


Die Gerichte wurden zunächst von Thomas Hirt und Sven Ole Hastreiter ausgesucht und kreiert.

Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK

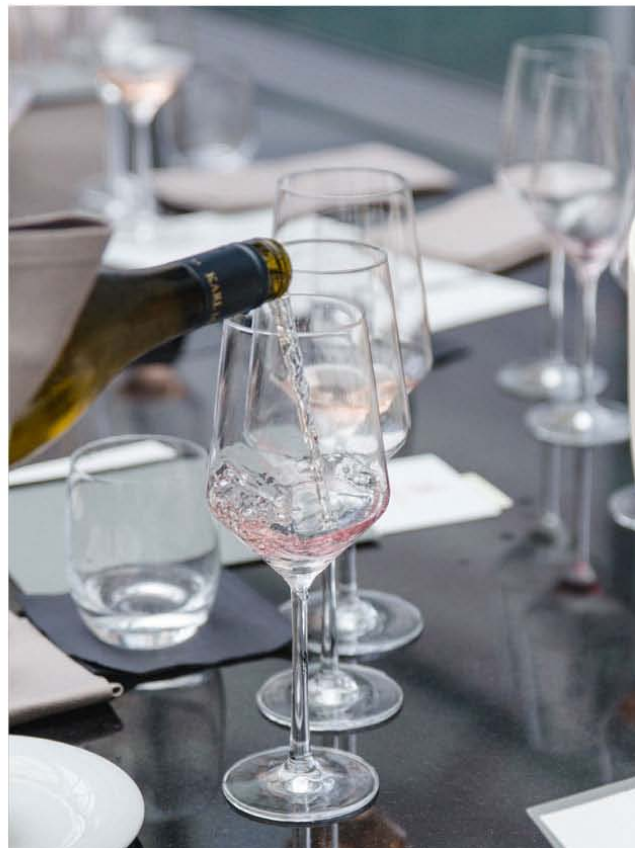
Alkoholgehalt, harmonisch, kein spürbarer Holzeinfluss, Schmelz, Saftigkeit, muss dem fettreichen Lachs aber auch der Säure standhalten“. Alexandra Wollessen stellte nach diesen Anforderungen eine Auswahl an passenden rheinhessischen Weinen zusammen, achtete dabei auf eine gute Mischung aus Traditionsweingütern und aufstrebenden Jungwinzern und musste verhindern, dass ein Weingut doppelt vertreten ist. So kommen bei der Anzahl von 12 verschiedenen Gerichten über hundert zu verkostende Weine zusammen. Christina Fischer hatte eine Vorauswahl getroffen. Und doch wurde bei dem Pretasting, bei dem zum ersten Mal die Gerichte live mit den Weinen zusammen verkostet werden, ein Wagen vorgefahren in dem sich an die 60 gut gekühlte Weine befanden. Mit uns zusammen waren auch [Stefanie Jung](#) und [Kai Brückner](#) als Blogger dabei und ebenso wie wir sehr beeindruckt von dieser riesigen Anzahl der Weinflaschen.



Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK

Christine Fischer und Alexandra Wollesen gingen schwungvoll ans Werk. Mit überragender Fachkenntnis traf Christine Fischer innerhalb von Sekunden ihre Urteile, schmeckte die feinen Nuancen und korrigierte auch an Details des Gerichts, damit der jeweilige Wein wirklich ganz perfekt passt. Selbst wenn man von jedem Glas nur einen winzigen Schluck nimmt und auch diesen gar nicht herunterschluckt, ist man als Ungeübter schnell überfordert. Weil man nach einiger Zeit die vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen einfach nicht mehr gut einsortieren kann. Mir ging das bei 60 verschiedenen Weinen zumindest so. Der Held hat einen feineren Geschmackssinn und hat mitdiskutiert, ich habe mich auf die wirklich überaus köstlichen Gerichte konzentriert und fand die von den Profis ausgesuchten Weine ausnahmslos wunderbar und spannend in der Kombination mit dem jeweiligen Gericht.



Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK



Ganze vier Stunden wurde probiert, diskutiert, notiert und in Nuancen korrigiert. Eine engagierte und detailreiche Arbeit von allen Beteiligten. Denn Ziel dieser Veranstaltung ist es, ein ganz besonderes Geschmackserlebnis zu vermitteln. Es geht nicht darum, die teuersten Weingüter mit den edelsten Gerichten zu kombinieren, sondern eine wirklich perfekte Geschmackssymbiose erleben zu können. In den letzten Jahren gab es dabei immer einen besonderen Publikumsliebbling. Und das war nicht selten ein einfacher 6 Euro Wein, der in Kombination mit dem passenden Gericht für eine Geschmacksexplosion sorgte.



Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK



Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK



Was das Großes Ganze betraf und Freunde, die so vielen Köstlichkeiten in Kombination zu

Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK

persönlich vor Ort sein. Und wir natürlich auch. Vielleicht treffen wir uns ja da? Da die Anzahl verfügbarer Plätze begrenzt ist, empfiehlt sich eine frühzeitige Buchung.

TasteTival 2017

am Samstag, 14. Oktober 2017

Hyatt Regency Mainz

Templerstraße 6

55116 Mainz

Preis

119,- €, inkl. aller Speisen & Getränke

Anmeldung

Tel: 06131 / 73 11 537

meike.kirchberger@hyatt.com

www.mainz.regency.hyatt.de

Wir danken dem Hyatt Regency Mainz für die Einladung zu diesem besonderen Erlebnis.

Weitere Berichte des Events könnt ihr bei [Stefanie Jung](#) von Best of Mainz

oder [Kai Brückner](#) von Moderne Topfologie lesen

 3 Comments

RELATED POSTS



Diese Website benutzt Cookies. Wenn du die Website weiter nutzt, gehen wir von deinem Einverständnis aus.

OK