

Gennaros Gaumenfreuden

San Gennaro und das Wunder: In Neapel kehrt es jährlich wieder; Dorf Tirol hingegen wunderte sich zum ersten Mal.

DORF TIROL (ki) – Während sich in der Stadt am Vesuv das in einer Ampulle gesammelte Blut des neapolitanischen Schutzheiligen verflüssigt, war es im Dorf Tiroler Fünf-Sternehotel Castel eher so, dass dessen Gästen das Blut in den Adern gefror. Schuld daran waren die atemberaubenden Kreationen eines zweiten, wenn auch weniger heiligen Gennaro. Auch **Gennaro Esposito** ist Neapolitaner, doch statt dem Heiligenschein beleuchten zwei Michelin-Sterne sein Haupt. Der Küchenchef des Torre del Saracino bei Sorrent gilt als einer der derzeit kreativsten Köche Italiens.

Davon konnten sich die knapp 100 Castel-Gäste überzeugen, die zum mittlerweile traditionellen „Dine & Wine“ im Vorfeld des Meraner Weinfestivals angereist waren: Miesmuscheln, gefüllt mit Quark und Auberginen-Püree, kleine Kalmare mit Provolakäse und kandierter Zi-



Gruppenbild mit Flaschen: v.l. Gerhard Wieser, Toskana-Winzer Giampaolo Motta (Fattoria La Massa), Gennaro Esposito, der slowenische Weinmacher Marjan Simcic, Castel-Juniorchef Daniel Dobitsch und knieend Sommelier Peter Lechner.

trone, Paccheri mit Scuncilli und Entenmuscheln... ein Wunder! Die Gastgeberfamilie Dobitsch öffnete für den Italo-Kochstar ebenso ihre Hotelküche wie Tags darauf für den Tiroler

Drei-Haubenkoch **Martin Sieberer** von der Paznauner Stube in Ischgl. Den Abschluss der dreitägigen Gaumenfreuden bildete mit einem Galamenu Hausherr **Gerhard Wieser**, vielfach

prämierter Chefkoch des Castel. Himmlisch etwa sein Freiland-Eigelb auf Speckgelee mit brauner Butter-Espuma und weißem Alba-Trüffel. Auch das ein Wunder, aber auf tirolerisch.