

# Köstliches von Reh bis See

Gourmetfestival im Planea: 150 Gäste in Garten und Restaurant an der Sternwarte



Vegan: Sellerie statt Jakobsmuschel von David Ahr (Planea). *Heller*

**Göttingen.** Gewitter am Morgen, 150 zufriedene Gäste am Nachmittag: Das Team von Gastgeber Olaf Feuerstein hat am Sonnabend und frühen Sonntagmorgen dreimal Küchen, Zelte, Tische und Stühle auf- und wieder abgebaut. Am Vormittag stand im Garten des Restaurants Planea alles dort, wo es hingehörte, und das Göttinger Gourmetfestival konnte pünktlich und im Trockenen beginnen.

„Nach dem dritten Umbau steht jetzt alles anders als gestern – wir haben jetzt eine große Göttinger Markthalle“, sagte Feuerstein zur Eröffnung. „Es gibt keine festen Regeln, kommen Sie, flanieren Sie, wechseln Sie den Tisch“, sagte er.

Dann stellte der Geschäftsführer sein Planea-Küchenteam – Torben Glaser und David Ahr – und die Gastköche vor.

In diesem Jahr waren die Küchen nicht nur im Garten, sondern im Restaurant verteilt aufgebaut. Im Restaurant hatten Christopher Gieritz (East, Hamburg) und Hartmut Leimeister (La Fontaine, Fallersleben) ihre Fischküchen installiert. Zander mit Kartoffel-Speck-Espuma oder Feines von Krustentieren wie Süppchen und Langostinos waren Augen- und Gaumenschmaus.

In der Planea-Küche standen Thorsten Arnau (Hotel Achtermann, Goslar), Hartwig Gehl (Landhotel Gemeindegaststätte Altenburschla) und Maximili-

an Ullrich (Deutsche See) am Herd. Das Harzer Reh gehörte zu den beliebtesten Verführungen des Tages, der in Brombeere marinierte schwarze Seehecht war eine seltene Köstlichkeit. Stephan Schmidt (Hotel Freizeit In, Göttingen) und Iris Haufe und Christian Kuss vom Fruchthof Northheim servierten Süße Sünden und exotische Früchte.

Von 11 Uhr an flanieren, probieren und schnabulieren die Gäste Veganes vom Planea-Team oder Tierisches aus dem Topf von Gehl. Spitzenweine dreier Winzer und viele Flaschen Champagner flossen in die Gläser und beflügelten die Gespräche – bis zum Schluss. *bib*