



INTERNATIONAL FESTIVAL  
OF FOOD & WINE  
2007



THE RITZ-CARLTON®  
WOLFSBURG

## SEHR VEREHRTE GÄSTE,

Oscar Wilde sagte einst: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack – Ich bin stets mit dem Besten zufrieden.“

In diesem Sinne möchten wir Sie auf das nunmehr 7. International Festival of Food & Wine im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, einstimmen, wo wir Sie vom 4. bis 7. Oktober 2007 mit internationalen und europäischen Köstlichkeiten überraschen wollen.

Freuen Sie sich auf facettenreiche Verkostungen. Auf charismatische Connaissseure und ihre mitgebrachten Besonderheiten und Raritäten. Auf Weinkenner und ihre liebsten Weine. Und auf den wohl herausragendsten aller Champagner: Krug.

Freuen Sie sich auf Spitzenköche zum Anfassen. Auf Sternekoch Sven Elverfeld, Chef de Cuisine des AQUA, Wolfsburg und seine außergewöhnlichen Kreationen. Auf Sternekoch Thomas Kellermann, Chef de Cuisine des VITRUM, Berlin und seine ideenreiche Küche. Auf feuriges Thai Cooking oder traditionelle Pastavariationen à la „mamma“. Auf fantasievolle Asian Tapas und spannende Küchentricks mit flüssigem Stickstoff.

Auch unsere kleinen Feinschmecker dürfen sich freuen – auf eine Entdeckungsreise zum Ursprung des Geschmacks: Warum schmeckt Süßes süß, Saures sauer, Salziges salzig und Bitteres bitter?

Zum Ausklang dieser einzigartigen Genussreise entführt Sie Sternekoch Dani Garcia bei einem experimentierfreudigen Gala Abend auf eine Genussreise nach Andalusien – und überrascht einmal mehr mit ganz verblüffend neuen Geschmackseindrücken.

Freuen Sie sich – wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst  
Ihr



Thomas Wurzinger  
*General Manager*



# ÜBERSICHT

4



**Thai Cooking Demonstration** 7  
Freitag, den 5. Oktober 2007, ab 14.00 Uhr



**Asian Tapas** 9  
Freitag, den 5. Oktober 2007, ab 18.30 Uhr



**Pasta Experience** 11  
Samstag, den 6. Oktober 2007, ab 14.00 Uhr



**Opening Reception** 6  
Donnerstag, den 4. Oktober 2007, ab 18.30 Uhr



**The Hardy's Tasting** 8  
Freitag, den 5. Oktober 2007, ab 16.00 Uhr



**Hennessy Tasting** 10  
Freitag, den 5. Oktober 2007, ab 20.00 Uhr



**Afternoon Coffee** 12  
Samstag, den 6. Oktober 2007, ab 15.00 Uhr



**50 & 50 Tasting** 13  
Samstag, den 6. Oktober 2007, ab 16.00 Uhr



**Fire & Grappa** 15  
Samstag, den 6. Oktober 2007, ab 22.00 Uhr



**Ultimate Brunch** 17  
Sonntag, den 7. Oktober 2007, ab 12.00 Uhr



**Spanish Wine Tasting** 19  
Sonntag, den 7. Oktober 2007, ab 16.00 Uhr



**Stars Dinner Ferri** 14  
Samstag, den 6. Oktober 2007, ab 18.30 Uhr



**Kindergourmetreise** 16  
Sonntag, den 7. Oktober 2007, ab 10.00 Uhr



**Stickstoff Experience** 18  
Sonntag, den 7. Oktober 2007, ab 14.00 Uhr



**Gala Abend** 20  
Sonntag, den 7. Oktober 2007, ab 18.30 Uhr im AQUA

5



## OPENING RECEPTION

Was führt besser in ein International Festival of Food & Wine ein als kulinarische Genüsse auf Weltniveau?

Lassen Sie sich einen ganzen Abend lang verwöhnen: Dirk Matschke, Executive Chef im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Sven Elverfeld, Chef de Cuisine des AQUA (2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau) und Daniel Schmidt, Chef de Cuisine im The Grill werden zusammen mit Thomas Kellermann, Chef de Cuisine des Vitrum (1 Stern Michelin/17 Punkte Gault Millau) im The Ritz-Carlton, Berlin, Ihre Sinne in jeder Hinsicht begeistern. Erleben Sie an mehreren Live-Cooking Stations, welche köstliche Vielfalt dieses Zusammenspiel für Sie bereithält.

Beim „süßen“ Ausklang des Abends zeigt das Team rund um unsere Chef Patissier Gabriele Ortman sein Können. Die Azienda Marramiero begleitet diesen kulinarischen Auftakt mit ausgesuchten Weinen der Abruzzen wie dem Montepulciano Dante DOC 1999 oder dem Chardonnay Punta di Colle IGT 2006, die wir Ihnen an einer gläsernen Weinbar reichen. Weiterer Genuss für Augen und Gaumen: die azurblaue Cocktailbar sowie unsere geeiste Champagnerbar.

### Opening Reception

Donnerstag, den 4. Oktober 2007

ab 18.30 Uhr

€ 75,00 pro Person

– Abendgarderobe –

## THAI COOKING DEMONSTRATION

Wenn jemand die asiatische Küche wirklich kennt, dann ist es Christophe Megel, der in Singapur eine der besten und angesehensten Kochschulen Asiens leitet.

Schauen Sie dem gebürtigen Franzosen und Ducasse-Schüler an diesem Nachmittag bei der Zubereitung exotischer thailändischer Köstlichkeiten zu und probieren Sie seine Kreationen.

Verkosten Sie dazu außergewöhnliche Rieslinge des Schlossguts Diel von der Nahe. Seit sechs Generationen reifen hier auf über 17 Hektar besten Boden vor allem die Trauben für die trockensten als auch edelsüßen Rieslinge, für die das Traditionsweingut international bekannt ist.

### Thai Cooking Demonstration

Freitag, den 5. Oktober 2007

ab 14.00 Uhr im Weitblick

€ 45,00 pro Person



## THE HARDY'S TASTING

Ausgezeichnete Prädikatsweine vom australischen Weingut Hardy's verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit. Seit 1853 entstehen in den Kellern der Winzerei außergewöhnliche Weine, die mittlerweile weit über Australien hinaus höchstes Ansehen genießen.

Ein Grund dafür ist sicherlich die einzigartige „basket press“-Methode – eine Form der Weinherstellung, die schon die alten Römer schätzten. Markus Eser stellt Ihnen an diesem Nachmittag einige der besten Erzeugnisse des australischen Familienunternehmens vor.

Freuen Sie sich auf eine vertikale Verkostung von Eileen Hardy's Chardonnay (2001/2004/2005) und Shiraz (1998-2000) sowie Chateau Reynella's Chardonnay (2004/2005), Cabernet (2002/2004) und Shiraz (2003/2004) nach dem „Parker-Punkte-System“ des renommierten US-amerikanischen Weinkritikers Robert Parker.



### **The Hardy's Tasting**

Freitag, den 5. Oktober 2007  
ab 16.00 Uhr im Compartment  
€ 55,00 pro Person



## ASIAN TAPAS

Wer Tapas hört, denkt an Spanien. An ländliche Bodegas, in denen herzlich geräucherter Serrano-Schinken, würzige Oliven und feinmilde Paprika auf vielen winzigen, handgepöferten Tellerchen serviert werden.

Diese Gedankenkette werden wir durchbrechen: Bei uns gibt es die Appetithäppchen einmal anders: süß, sauer, scharf; mit Gewürzen, Gemüse und Fleischspezialitäten aus Fernost. Chefkoch Christophe Megel und sein Team erweitern Ihren kulinarischen Tapas-Horizont in acht Gängen.

Für die perfekte Begleitung sorgen ausgesuchte Spitzenweine der neuen Welt wie Cabernet Sauvignon 2004 von Chateau Reynella oder ein 2006er Sauvignon Blanc Kim Crawford.

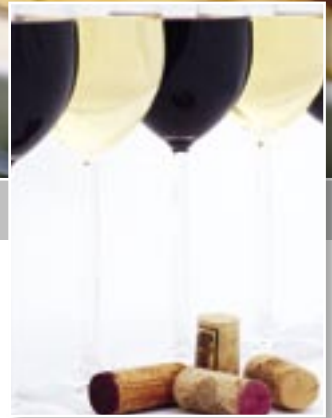
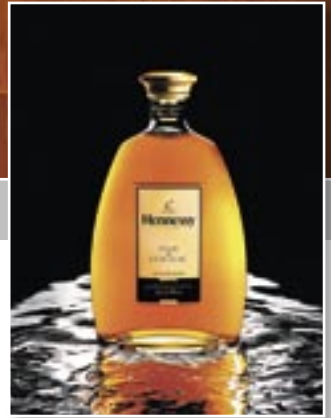
### **Asian Tapas**

Freitag, den 5. Oktober 2007  
ab 18.30 Uhr im The Grill  
€ 145,00 pro Person  
– Abendgarderobe –





### HENNESSY TASTING



### PASTA EXPERIENCE

Bereits im 18. Jahrhundert ist die irische Familie Hennessy nach Frankreich ausgewandert. Seitdem steht ihr Name für exzellenten Cognac mit ganz eigener Tradition und unnachahmlichem Charakter.

In der The Ritz-Carlton Club Lounge lernen Sie die Geheimnisse der Herstellung, die 240-jährige Geschichte von Hennessy und vor allem den unvergleichlichen Geschmack der weltberühmten Brände kennen – natürlich unter fachkundiger Anleitung. Eigens aus Frankreich reist Connaisseur Laurent Lozano an, um mit Ihnen Hennessy Fin de Cognac, Hennessy XO, Hennessy Paradis und Richard zu verkosten.

Als Höhepunkt des Hennessy Tasting kredenzen Sie gemeinsam mit Kellermeister Lozano Ihren eigenen Cognac aus exklusiven Eaux-de-Vie und füllen Ihren Favoriten in einen edlen Flacon ab.

**Hennessy Tasting**  
Freitag, den 5. Oktober 2007  
ab 20.00 Uhr in der The Ritz-Carlton Club Lounge  
€ 80,00 pro Person  
– Abendgarderobe –

Castellane. Linguine. Tripolini. Italiens Nudelbäcker kennen eine nicht enden wollende Vielfalt an Pasta-Variationen. Mehr als 150 Nudelarten unterscheidet die Literatur; Sterneköchin Fabiana Ferri aus dem lombardischen Ort Castiglione delle Stiviere und die überaus italienische „Mamma“ ihres Mannes Giampietro kennen sie alle.

Erfahren Sie alles über die Formen, die Besonderheiten der Herstellung und den Geschmack der italienischen Nudelspezialitäten. Damit Sie sich von Letzterem eingehend selbst überzeugen können, ist das Probieren ausdrücklich erwünscht.

An mehreren Live-Cooking Stations bereiten die beiden Italiener ihre hausgemachte, frische Pasta auf vielfältige Weise zu. Genießen Sie dazu sorgfältig ausgewählte italienische Weine.

**Pasta Experience**  
Samstag, den 6. Oktober 2007  
ab 14.00 Uhr im Weitblick  
€ 45,00 pro Person

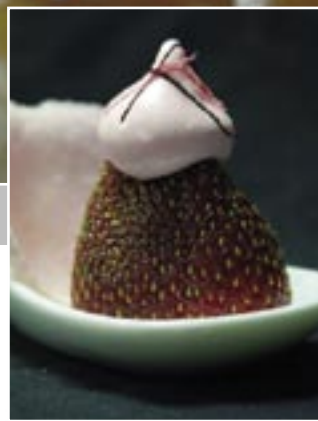


## AFTERNOON COFFEE

Für viele Menschen ist Kaffee heutzutage nicht bloß ein Wachmacher – sondern ein Erlebnis für Gaumen und Sinne.

Einer von ihnen ist Richard Long, unser Chef Pâtissier im The Ritz-Carlton, Hongkong, und ein Perfektionist par excellence. Denn zur Vollendung gesteigert wird der Genuss edelster reinsortiger Kaffeespezialitäten aus dem Hause Heimbs Kaffee durch die köstlichen kleinen Kunstwerke, die er gemeinsam mit seinem Team für Sie zubereiten wird.

Kaffee regt an – zum Genießen und zum Entdecken.

**Afternoon Coffee**

Samstag, den 6. Oktober 2007  
ab 15.00 Uhr in der The Ritz-Carlton Club Lounge  
€ 40,00 pro Person



## 50 &amp; 50 TASTING

Gaiole in Chianti bei Siena ist ein kleiner Ort in der Toskana, aber ein großer Name in der Welt der Weine. Klaus Fetzner, Vertriebsleiter des dort ansässigen Weinguts Capannelle und eine Koryphäe unter den Weinkennern, präsentiert Erzeugnisse der Gegend, die es heute nicht einmal mehr zu kaufen gibt: Jahrgänge, von denen nur eine handverlesene Stückzahl an Flaschen hergestellt wurde, namentlich der Rotwein „50 & 50“, ein „Joint Venture“ der beiden Weingüter Capannelle und Avignonesi.

Es bedarf des perfekten Zusammenspiels beider Winzer – 50 % bester Merlot von Avignonesi und 50 % Sangiovese-Trauben von Capannelle lassen den legendären Wein nur in bestimmten Jahren entstehen.

Gerade einmal neun Jahrgänge sind seit 1988 auf den Markt gekommen – freuen Sie sich auf sechs davon. Zu Ihrer Auswahl stehen: 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001. Die Produktionsmenge dieser Jahrgänge lag in einigen Jahren bei nur 1800 Flaschen – eine Rarität mit regelrechtem Kultstatus.

**50 & 50 Tasting**

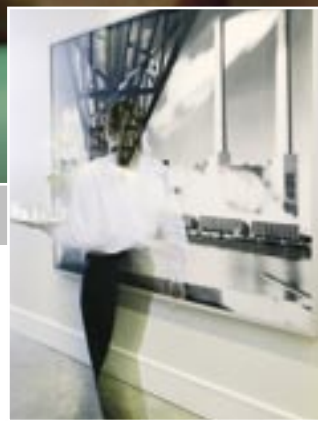
Samstag, den 6. Oktober 2007  
ab 16.00 Uhr im Compartment  
€ 65,00 pro Person  
– Abendgarderobe –

## STARS DINNER FERRI

Die „Osteria da Pietro“ von Giampietro Ferri gilt als eines der besten Restaurants der Lombardei – und bei Feinschmeckern als echter Geheimtipp. Grund dafür sind vor allem die unverfälschten italienischen Köstlichkeiten seiner Ehefrau – der vielfach ausgezeichneten Sterneköchin Fabiana Ferri.

Die traditionelle Pasta wird hier noch gemeinsam mit seiner „Mamma“ frisch zubereitet und liebevoll angerichtet. Zusammen mit Sven Elverfeld und seinem AQUA-Team bereitet Fabiana Ferri für Sie ein Sieben-Gänge-Menü mit typischen Delikatessen und hausgemachten Pastavariationen ihrer Heimat zu.

Exellente Weine aus dem Hause Avignonesi vollenden den kulinarischen Genuss. Bezeichnend hierfür ist der Vino Nobile de Montepulciano Riserva Grandi Annati 2003, auf den ein ebenfalls hervorhebenswerter 2004er Cortona Merlot „Desiderio“ D.O.C folgen wird, der durch seine Opulenz und großartige Struktur besticht.

**Stars Dinner Ferri**

Samstag, den 6. Oktober 2007  
ab 18.30 Uhr im AQUA  
€ 185,00 pro Person  
– Abendgarderobe –

**Fire & Grappa**

Samstag, den 6. Oktober 2007  
ab 22.00 Uhr in der The Ritz-Carlton Club Lounge  
€ 50,00 pro Person  
– Abendgarderobe –

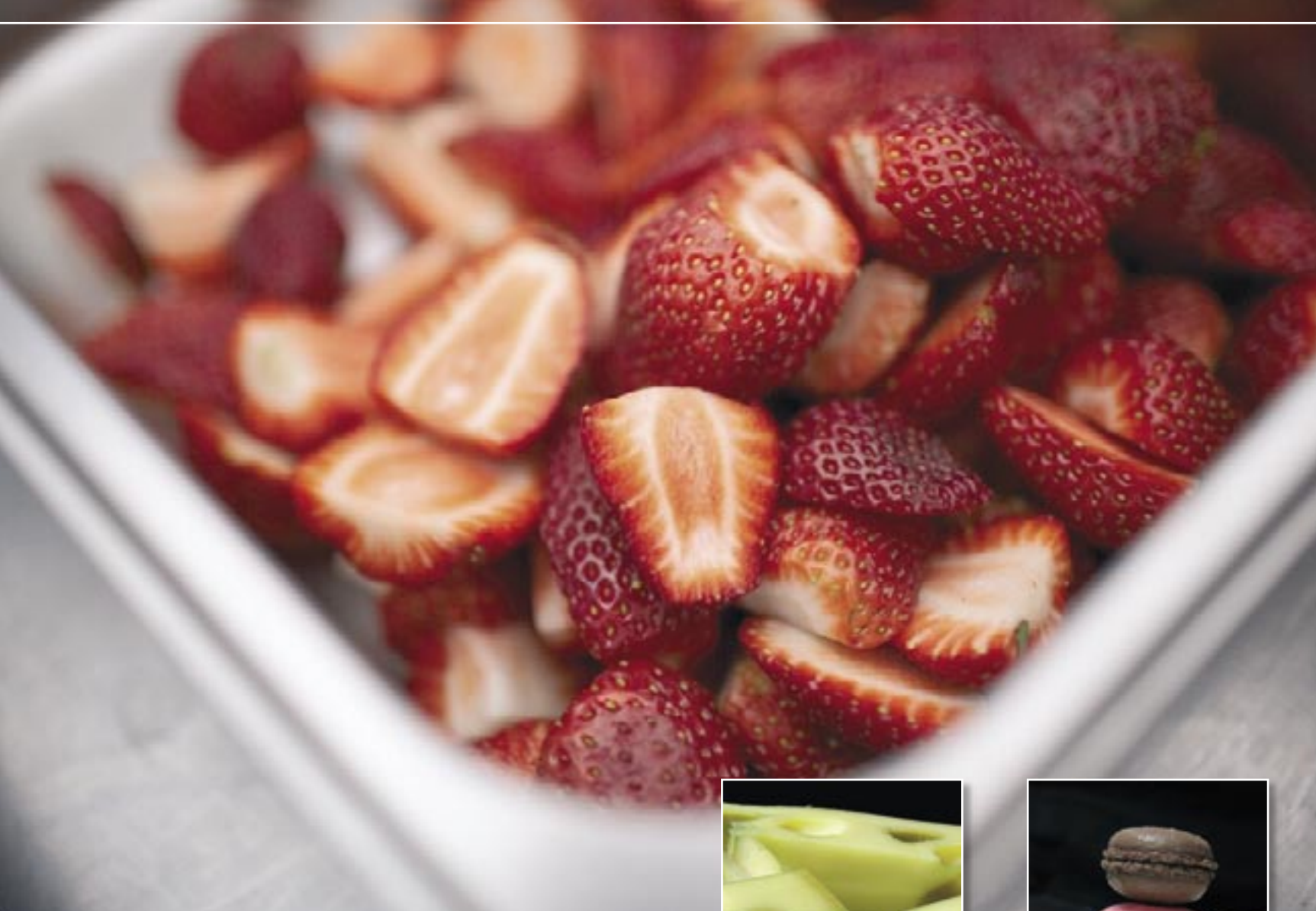
## FIRE &amp; GRAPPA

Manche Dinge gehören einfach zusammen. Etwa ein erlesener Grappa und eine feine Zigarre. Genießen Sie in der privaten Atmosphäre der The Ritz-Carlton Club Lounge die besten Produkte aus dem Hause Davidoff und ausgesuchte Grappa-Spezialitäten der berühmten Distillerie Berta.

Noch heute ist sie ein Familienbetrieb, gelegen in Mombuzzo im Piemont, geleitet von der schon seit vielen Generationen für ihre edlen Brände bekannten Familie Casalotto. So hat sich auch in der Herstellung wenig verändert: In der Distillerie Berta bleibt das Brennen von Grappa traditionsreiche Handarbeit und die Rezeptur strenges Familiengeheimnis. Das schmeckt man mit jedem Tropfen.

Dazu reichen wir Ihnen aus handverlesenen Tabakblättern gerollte Zigarren aus dem Hause Davidoff, deren Aromen wunderbar mit den feinen Reserva-Grappe harmonieren werden.





## KINDERGOURMETREISE

Reisen bedeutet erleben – auch für unsere jungen Gäste. Einen Vormittag lang degustieren die Kleinen ebenso exquisit wie die Großen: vom Aperitif über Vorspeisen und Hauptgänge bis hin zu leckeren Desserts.

Abseits von künstlichen Aromen geht es dabei zurück zum natürlichen Geschmack. Die jungen Feinschmecker erfahren von Küchendirektor Dirk Matschke, warum Süßes süß, Saures sauer, Salziges salzig und Bitteres bitter schmeckt. Spielerisch lernen die kleinen Gourmets, wie man mit allen fünf Sinnen genießt.

Als Erinnerung an die Reise in die Welt der Haute Cuisine überreicht ihnen unser Küchendirektor eine Kochmütze und eine Kochjacke mit eingesticktem Namen.

**Kindergourmetreise**

Sonntag, den 7. Oktober 2007  
ab 10.00 Uhr in Cosmo I  
€ 35,00 pro Person



## ULTIMATE BRUNCH

Austern, Hummer, Kaviar, dazu ein Champagner, den Kenner zu den weltweit besten zählen: Krug. Lediglich 500.000 Flaschen füllt die Kellerei in jedem Jahr ab; nicht zuletzt auch, weil Krug-Champagner noch heute nahezu vollkommen in Handarbeit hergestellt wird.

Krug-Kenner Dieter Mittelsdorf aus dem Hause Moët & Hennessy präsentiert Ihnen die prickelnden Kunstwerke, welche die Nachfahren von Johann-Joseph Krug, der die Champagnermarke 1843 in Reims gründete, noch heute schaffen.

Lassen Sie sich von Meisterstücken wie Krug Grand Cuvée, Krug Rosé und dem unverkennbar charismatischen Krug Vintage 1996 verwöhnen und auf eine Reise in die Champagne entführen.

Auch Rémi Krug ist sich sicher: „Ihre erste Begegnung mit Krug werden Sie nie vergessen.“

**Ultimate Brunch**

Sonntag, den 7. Oktober 2007  
ab 12.00 Uhr in der The Ritz-Carlton Club Lounge  
€ 195,00 pro Person



## STICKSTOFF EXPERIENCE

Das chemische Element Stickstoff hat eine hexagonale Kristallstruktur, eine Elektronegativität von 3,04 auf der Pauling-Skala und bezieht sein Formelzeichen „N“ vom lateinischen Nitrogenium. Das ist theoretisch und wenig faszinierend.

Atemberaubend ist jedoch, welche kulinarischen Zaubereien hervorragende Köche mit Stickstoff vollbringen. Der hierfür weltberühmte und geradezu legendäre Spitzenkoch Dani Garcia entführt Sie in seine Welt der spektakulären Küchentricks.

Zum ersten Mal in Deutschland, hat sich der spanische Sternekoch aus Marbella fest vorgenommen, bei Ihnen einen besonders bleibenden geschmacklichen Eindruck zu hinterlassen. Ob ihm das gelingt? Keine Frage. Denn in seiner Küche ist alles anders, als es Ihre Geschmackssinne gewohnt sind: Heißes wird eiskalt und Eiskaltes heiß. Verwirrend? Verlockend!

Passend dazu überraschen wir Sie mit ebenso ungewöhnlichen wie guten Weinen spanischer Winzer.



### Stickstoff Experience

Sonntag, den 7. Oktober 2007  
ab 14.00 Uhr im Weitblick  
€ 65,00 pro Person



## SPANISH WINE TASTING

Jahrhundertealte Tradition, mediterranes Klima und die kraftvolle Wärme der iberischen Sonne: Gemeinsam sorgen sie dafür, dass einige der Weine – die von Spaniens Winzern heute noch immer zu großen Teilen in Handarbeit gekeltert werden – zu den besten weltweit reifen.

Mit unserem Spanish Wine Tasting möchten wir Ihnen einen Eindruck von der hohen spanischen Winzerkunst geben. Ausdrucksstarke und oftmals sortentypische Weine aus verschiedenen Regionen der Halbinsel hat Ihnen Miguel Martín Tártalo mitgebracht und serviert sie – zu Recht – mit Stolz.

Der Clio, Jahrgang 2004, aus dem Anbaugebiet D.O. Jumilla wurde aufgrund seines sehr ausdrucksstarken sortentypischen Aromas und seiner perfekt eingebundenen, vollmundigen Tannine von Robert Parker gar mit 97 von 100 Punkten bedacht. Doch auch ein Naia 2006 aus der D.O. Rueda oder der Süßwein Nr. 2 Victoria, Jahrgang 2005, aus dem Anbaugebiet D.O. Malaga können sich mit den Spitzenweinen dieser Welt längst messen.

### Spanish Wine Tasting

Sonntag, den 7. Oktober 2007  
ab 16.00 Uhr im Compartment  
€ 55,00 pro Person





### GALA ABEND

Experimente – freilich auf höchstem kulinarischen Niveau – die zurückführen zur Ursprünglichkeit und Natürlichkeit des Geschmacks: Den krönenden Abschluss des diesjährigen International Festival of Food and Wine bildet der Gala Abend in unserem Gourmet Restaurant AQUA.

Freuen Sie sich zusammen mit Sven Elverfeld und seinem Team auf den spanischen Sternekoch Dani García, Chef de Cuisine des CALIMA in Marbella, der Sie zu einer Reise durch Andalusien einlädt. In einem spannenden Acht-Gänge-Menü fängt der Schüler Ferran Adriás für Sie den Urgeschmack des Landes in der Essenz seiner kostbarsten Produkte ein und vereint diese zu überraschend neuen Geschmackseindrücken.

Auch die korrespondierende Weinempfehlung spiegelt die Exklusivität des Abends wider: Miguel Martín Tártalo offeriert Ihnen zu den einzelnen Gängen Spitzenweine wie den Nora da Neve 2004 der D.O. Rias Baixas und einen hervorragenden Clio 2004 (97/100 Parker-Punkte) der D.O. Jumilla.



#### **Gala Abend**

Sonntag, den 7. Oktober 2007  
ab 18.30 Uhr im AQUA  
€ 215,00 pro Person  
– Abendgarderobe –

#### **Rosenthal – Hotel & Restaurant Service**

[www.hotel.rosenthal.de](http://www.hotel.rosenthal.de)  
[hrr@rosenthal.de](mailto:hrr@rosenthal.de)  
09287-72-377

### AWARD 2007

Es ist uns eine besondere Freude, den **Lifetime Achievement Award 2007** für herausragende Kochkunst anlässlich des International Festival of Food and Wine an **Dani García**, Chef de Cuisine des CALIMA, Marbella zu verleihen.

Durch sein Talent und seine Experimentierfreude schafft es der Schüler und ehemalige Sous Chef Ferrán Adriás immer wieder, sowohl Kenner als auch Genießer erstklassiger Küche mit ungewöhnlichen Kreationen zu beeindrucken.

Die Veranstaltung des IFFW wird unterstützt von **Rosenthal Hotel & Restaurant Service** – Synonym für innovatives Tischdesign im Einklang mit Kunst, Design und Funktionalität.



Vedad Hadziabdic | Jimmy Ledemazel | Gerrit Schmitt | Carolin Helfer | Daniel Schmidt | Benjamin Hoffmann |  
Dirk Matschke | Matthias Vogt | Sven Elverfeld | Gordon Debus | Janet Blasius | Jürgen Kieltyka | Anke Bogdanski

WIR BEDANKEN UNS BEI DEN PARTNERN DES IFFW 2007





THE RITZ-CARLTON®  
WOLFSBURG

StadtBrücke • 38440 Wolfsburg  
Tel. +49 (0) 53 61-60 70 91 • Fax +49 (0) 53 61-60 61 58  
E-Mail: [ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com](mailto:ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com)