

# Bon Appétit Las Vegas

\*Achstes Vegas Uncork'd verspricht bisher größtes Food-Festival zu werden\*



Geballtes kulinarisches Wissen: Joel Robuchon, Steve Benjamin, Carlos Salazar, Mike Mina, Mary Sue Milliken, Benjamin Jenkins, Edmund Wong, Sean Griffin and Ricardo Murcia auf einem der Uncork'd Events 2013 im Hotel Bellagio. (Foto: Las Vegas News Bureau / Darrin Bush)

Bereits zum achten Mal verwandelt sich Las Vegas im Mai 2014 zum Feinschmecker-Mekka. Hier findet vom 8. bis 11. Mai die kulinarische Veranstaltungsreihe Vegas Uncork'd statt. Das heiß ersehnte und weltweit renommierte Food-Festival ist 2014 größer als jemals zuvor – mit einmaligen Events, die es so nur in Las Vegas geben kann.

Das diesjährige Motto „Bon Appétit“ trägt nicht nur dem Schirmherren – dem gleichnamigen renommierten Food-Magazin – Rechnung, sondern trifft das Programm auf den Punkt. Für vier Tage lädt die Wüstenmetropole Gäste aus der ganzen Welt zum intimen Stell-Dich-ein mit den weltbesten Spitzenköchen und zu

kulinarischen Erlebnissen der Extraklasse. Also: Guten Appetit!

**\*Speisen und Feiern mit den Spitzenköchen\***

Längst gilt Las Vegas als Garant für gute, gehobene Küche. Das wird in diesem Jahr zum achten Mal in Folge beim Vegas Uncork'd Bon Appetit Festival gefeiert. Bobby Flay, Buddy Valastro, Daniel Boulud, Giada De Laurentiis, Joël Robuchon, Julian Serrano, Gordon Ramsay, Guy Savoy, Mario Batali, Nobu Matsuhisa und Thomas Keller sind nur einige der Namen, die sich im viertägigen kulinarischen Programm wiederfinden.

Einige der Gaumenfreuden des Festivals im Überblick:

**\*Donnerstag, 8. Mai\***

Krug Chef's Table at Master Series Dinner: Dinnertime Decadence with Guy Savoy

Bei dieser erlesenen Runde hat man die Gelegenheit einer von insgesamt nur sechs geladenen Gästen zu sein, die an der Tafel des Meisterkochs Guy Savoy im *\*Caesars Palace\** dinieren. Zu luxuriösem Krug Champagner wird ein Spezialmenü serviert, das vom Michelin-Stern gekürten Koch selbst exklusiv zubereitet wurde.

The Night Market: East Meets West

Asiatische Nachtmärkte überraschen nicht nur mit jeder Menge exotischer geschmacklicher Einflüsse. Die besondere Stimmung auf den bunten Märkten, bei denen sich in asiatischen Ländern eine Garküche an die nächste reiht, bietet ein besonderes kulinarisch-kulturelles Erlebnis. Das *\*Venetian\** bringt auf solch einem nachempfundenen Nachtmarkt die Spitzenköche seines Hauses zusammen.

Mario Batali, Thomas Keller, Buddy Valastro und Justin Quek sowie die Chefköche des Singapore's Marina Bay holen in verschiedenen Speisen und Getränken asiatisches Flair nach Las Vegas.

Second Annual Chase Sapphire Preferred Grill Challenge

Bei diesem schmackhaften Wettbewerb haben zwei Studenten des Cordon Bleu College of Culinary Arts die Gelegenheit, sich gegen zwei Weltklasse-Köche zu behaupten. Wer unter anderem Buddy Valastro aus der gefeierten US-Kochserie „Cake Boss“ auf dem Nachtmarkt im \*Venetian\* an den Herdplatten schlägt, dem winkt ein Stipendium im Wert von 20.000 US-Dollar. Für Besucher ist der Wettbewerb spannend und lehrreich zugleich – eine gute Gelegenheit, den Profis ein paar Kniffe abzuschauen.

\_A Twist on Dinner: The Perfect Pairing of Shawn McClain und Pierre Gagnaire\_

Heiß her geht es auch bei der Küchenschlacht zwischen dem Chefkoch des \*Mandarin Orientals\*, dem dreifach Michelin-Stern gekürten Pierre Gagnaire, und dem \*ARIA\* Award-Gewinner, Chefkoch Shawn McClain. Beide drücken einem exklusiven Dinner mit erfrischend neuen Geschmacksrichtungen ihre persönliche Handschrift auf. Dazu werden edle Weine gereicht.

\*Freitag, 9. Mai\*

\_Grand Tasting\_

Wie in jedem Jahr ist auch diesmal das Grand Tasting unverzichtbarer Bestandteil der Veranstaltung. 50 preisgekrönte Chefköche mischen sich im Garden of the Gods Pool Oasis im \*Caesars Palace\* unter die Gäste. Genossen werden eigens für den Abend von ihnen vorbereitete Häppchen sowie eine Auswahl der 100 weltweit besten Weine. Im Anschluss wird im kürzlich eröffneten Fizz Las Vegas bei Champagner und einem Plausch mit den Chefkochs persönlich gefeiert. Das Interieur des Fizz Las Vegas wurde von keinem Geringerem als Sir Elton John gestaltet.

\_Sushi & Sake with Chef Nobu Matsuhisa\_

Sushi Connaissanceur Nobu Matsuhisa weihet seine Gäste im \*Caesars Palace\* bei einem Schluck der besten Sakes in die Kunst des Sushisrollens ein. Matsuhisa ist bekannt dafür, mit neuen Zutaten die Sushiküche zu revolutionieren.

### \_The Perfect Pairing: Art & Wine\_

Die Meister-Sommeliers des \*Bellagio\* laden zu einer künstlerischen Weinverkostung ein. In der Bellagio Gallery Of Fine Art wird zu Picasso & Co. ein edler Tropfen gereicht.

### \_Michael Mina's Poolside Pig Roast & Beer Garden\_

Gemütliche Biergartenatmosphäre finden Besucher von Michael Mina's Pub im \*MGM Grand\* vor. Der Chef persönlich kümmert sich unter der Sonne Las Vegas am Pool des MGM Grand um Spanferkel und ausgewählte Barbecue-Spezialitäten. Das Bier ist schon kalt gestellt.

**\*Samstag, 10. Mai\***

### \_Legendary Lunch with Le Cirque\_

Vor der umwerfenden Kulisse der Wasserspiele des \*Bellagio\* wartet auf Besucher ein außergewöhnliches Mittagessen im Le Cirque, das mit dem AAA Five Diamond Award ausgezeichnet wurde. Chefkoch Paul Lee kreiert ein Vier-Gänge-Menü mit frischesten Zutaten und einer Weinauswahl der Flower's Winery.

### \_Fire & Ice: A Flame-Grilled Feast Over Cool Cocktails\_

Kochen wie anno dazumal – Royden Ellamar, Chefkoch des Sensi im \*Bellagio\*, ist Spezialist auf dem Gebiet alter Zubereitungstechniken. Fleisch wird auf offenem Feuer oder auf Asche gekocht oder geräuchert. Zur Abkühlung serviert Barkeeper Ricardo Murcia kreative Cocktails. Zu erstklassigem Rind- und Lammfleisch wird frisches Gemüse regionaler Farmer gereicht.

### \_Mother's Day Weekend Brunch\_

Ein exklusiver Muttertagsbrunch wartet im \*ARIA\* auf die Gäste. Verantwortlich für die feinen Speisen zeichnen die Chefköche Shawn McClain und Masa Takayama.

### \_When in France: A Joel Robuchon Dinner\_

Der renommierte Restaurantführer Gault Millau kürte ihn zu „Frankreichs Chefkoch des Jahrhunderts“. Von der hohen Kochkunst Joel Robuchons können sich Gourmets bei zwei

privaten Dinnern persönlich überzeugen. In seinem Restaurant im \*MGM Grand\* lädt der Meister zum Sechs-Gänge-Menü.

Wem bei diesem Programm bereits das Wasser im Mund zusammenläuft, der kann ab sofort Tickets unter „[www.vegasuncorked.com](http://www.vegasuncorked.com)“: <http://www.vegasuncorked.com> buchen. Dort finden sich weitere Informationen zu einem der größten Food-Festivals der USA.