



01

EIN SCHIFF VOLLER GEWÜRZE

A SHIP FULL OF HERBS

BEI DEN KD DINNERFAHRTEN GEHT'S ZUM SCHLEMMEN AN BORD // ALL ABOARD FOR DELICIOUS DELICACIES ON THE KD DINNER CRUISES

■ *Bekannt, bewährt – und jedes Jahr mit neuen Impulsen: Den Organisatoren der KD Dinnerfahrten gelingt es dank bester Kontakte in die rheinische Spitzengastronomie, das überaus beliebte Format Jahr für Jahr weiterzuentwickeln. 2019 bringt Jaspreet Dhaliwal-Wilmes erstmals die Aromen seiner indischen Heimat an Bord, und Jean-Marie Dumaine widmet Jacques Offenbach zum 200. einen kulinarisch-musikalischen Abend.*

„Der vierte König“ heißt das Restaurant von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes. In diesem Namen schwingt eine gute Portion Lokalkolorit mit, immerhin beherbergt der Kölner Dom seit gut 850 Jahren die Reliquien der Heiligen Drei Könige. Wer das Lokal in dem Altbau im schmucken Kölner Vorort Klettenberg betritt, fühlt sich sofort wohl in der lichten Atmosphäre des nicht allzu großen Gastraums mit seiner ausladenden Theke und dem auffällig mintgrün gestrichenen, kunstvoll geschnitzten

■ *Well-known, tried and tested – and with new impulses every year: Thanks to their great contacts in the Rheinland's top gastronomy scene, the organisers of the KD dinner trips are successfully developing the extremely popular format year after year. In 2019, Jaspreet Dhaliwal-Wilmes brings the flavours of his Indian homeland on-board for the first time, while Jean-Marie Dumaine holds a culinary-musical evening dedicated to the 200th birthday of Jaques Offenbach.*

“Der vierte König” (The Fourth King) is the name of Jaspreet Dhaliwal-Wilmes' restaurant. The name includes a good helping of local flavour; after all, Cologne Cathedral has been home to the relics of the Three Kings for over 850 years. Anyone who enters the restaurant in the old building in the pretty Cologne suburb of Klettenberg immediately feels at home in the bright atmosphere of the comfortably sized dining area, with its expansive counter and the artfully carved attachment behind it which is

*„Hier treffen rheinische Gründerzeit
und französischer Bistrocharme wirkungsvoll aufeinander.“*

Aufsatz dahinter. Hier treffen rheinische Gründerzeit und französischer Bistrocharme wirkungsvoll aufeinander. Aus einer geographisch ganz anderen Richtung kommen allerdings die Aromen, die dem Besucher sogleich in die Nase steigen: Exotisches liegt in der Luft. Curry, Kreuzkümmel, Koriander vielleicht? In jedem Falle unerwartet in dieser Atmosphäre und bei diesem Namen. Aber genauso wenig, wie sich Name und Interieur des Restaurants eindeutig einer gastronomischen Richtung zuordnen lassen, ist es auch mit dem, was hier auf den Teller kommt. Hausherr Jaspreet Dhaliwal-Wilmes pflegt seinen ganz eigenen kulinarischen Stil und ist damit höchst erfolgreich – reichlich Gründe also für die KD Verantwortlichen, ihn für eine ihrer beliebten Dinnerfahrten an Bord zu bitten. ►

painted in a striking mint green. This is where Rhenish Wilhelminian style and French bistro charm meet to form an effective composition. The aromas, however, come from a completely different geographical direction and immediately capture the visitor's sense of smell: Something exotic is in the air. Curry, cumin or coriander, perhaps? Definitely something unexpected in this atmosphere and in a restaurant of this name. But just as the name and interior of the restaurant cannot be clearly assigned to a gastronomic direction, the same can be said for what is served here. The host Jaspreet Dhaliwal-Wilmes cultivates his very own culinary style and is highly successful with it – plenty of reasons for the KD managers to invite him on-board for one of their popular dinner trips. ►

01_ Exotische Gewürze
treffen auf heimische
Wildkräuter

01_ Exotic spices meet
regional wild herbs



01



02 03



Auf Umwegen in die Küche

Fast so spannend wie die kulinarischen Experimente des hoch gelobten Kochs ist die Geschichte, wie er in die Spitzengastronomie gekommen ist. Die erzählt er ganz bescheiden und ein bisschen so, als könne er es selbst immer noch nicht ganz glauben, was ihm in den letzten 20 Jahren widerfahren ist. In seiner indischen Heimat hatte er den Beruf des Elektrikers gelernt, bevor er 1998 nach Deutschland kam. Hier lebte er bei einem Verwandten, der ein Restaurant betrieb, und arbeitete – „Ich konnte ja nichts anderes“ – als Spülhilfe in der Küche. Gerade einmal sechs Monate später leitete er die Küche, dann traf Jaspreet Dhaliwal-Wilmes Jean-Marie Dumaine, Spitzenkoch von der Ahr und berühmt für seine Wildkräutergerichte. Gemeinsame Bekannte hatten den Kontakt vermittelt. Knapp drei Monate war er Praktikant in der Küche des renommierten Vieux Sinzig und wäre das gern auch noch länger geblieben, doch Dumaine

An interesting route to the kitchen

Almost as exciting as the culinary experiments of the highly acclaimed chef is the story of how he ended up in top gastronomy. He tells it very modestly and a little as if he still can't quite believe what has happened to him over the last 20 years. In his Indian homeland, he trained to become an electrician before coming to Germany in 1998. Here, he lived with a relative who ran a restaurant and worked – “I couldn't do anything else” – as a kitchen dishwasher. Just six months later he was running the kitchen, and this was when Jaspreet Dhaliwal-Wilmes met Jean-Marie Dumaine, top chef from the Ahr and famous for his wild herb dishes. They were introduced by mutual acquaintances. He then worked as an intern in the kitchen of the renowned Vieux Sinzig for almost three months and would have liked to stay even longer, but Dumaine persuaded him to start an apprenticeship as a chef. “I was very worried because I hardly spoke a word of German, but he said

- 01_ Neue Geschmacks-
erlebnisse
- 02_ Kunstwerke auf
dem Teller
- 03_ Jaspreet
Dhaliwal-Wilmes
- 01_ New taste
experiences
- 02_ The plate as
an artwork
- 03_ Jaspreet
Dhaliwal-Wilmes

überredete ihn, eine Ausbildung zum Koch zu beginnen. „Ich hatte größte Bedenken, weil ich quasi kein Wort Deutsch sprach, aber er hat gesagt, er würde mir helfen“, erinnert sich Dhaliwal-Wilmes. Und das tat Dumaine – so erfolgreich, dass sein Schützling als zweitbester des Ausbildungsjahrgangs abschloss. Danach folgten verschiedene Stationen in teils sternegekrönten Küchen und immer wieder Abstecher nach Sinzig, bis er vor fast drei Jahren seinen Traum vom eigenen Restaurant in Köln verwirklichte. Dumaine ist er weiterhin freundschaftlich verbunden und verdankt ihm auch den Namen seines Restaurants: „Irgendwann hat er mich den „vierten König“ genannt“, berichtet Jaspreet Dhaliwal-Wilmes lachend. „Die drei Könige, die zur Krippe kamen, brachten Gold, Myrrhe und Weihrauch, und ich habe ungewöhnliche Gewürze in seine Küche gebracht.“

Reihenweise nie Geschmecktes

Die Ausbildung bei Dumaine prägt ebenso wie die Küche seiner Heimat heute den Kochstil von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes; beides hat er zu etwas Einzigartigem verschmolzen. Im vierten König kommen regelmäßig Wildkräuter auf den Teller, viele davon sammelt der Küchenchef eigenhändig. Diese Kräuter kombiniert er mit typisch Indischem wie selbst gemischten Currys, Bockshornklee, Kardamom oder Tamarinde und verleiht seinen von der französischen Küche inspirierten Gerichten so außergewöhnliche Aromen.

Diese präsentiert er nun erstmalig auch an Bord der KD: Am 3. Dezember taucht er den eleganten Salon der MS RheinFantasie mit seinem exklusiv für diesen Anlass kreierten Viergang-Menü in den betörenden Duft Indiens. Neben Wildschweinterrine mit Mango-Chutney und in hausgemachtem Curry gebeiztem Lachs steht dann Kalbsrücken mit Szechuan-Pfeffer-Kruste auf dem Programm. ▶

he would help me,” recalls Dhaliwal-Wilmes. And Dumaine did just that – so successfully that his protégé finished as the second best of his year. This was followed by various stations in some Michelin star kitchens and repeated trips to Sinzig, until almost three years ago he realized his dream of running his own restaurant in Cologne. He remains friends with Dumaine and owes the name of his restaurant to him: “At some point he called me the “fourth king”, reports Jaspreet Dhaliwal-Wilmes laughing. “The three kings who came to the manger brought gold, frankincense and myrrh and I brought unusual spices into his kitchen.”

A multitude of new taste experiences

As well as the cuisine of his homeland, his training under Dumaine today shapes the cooking style of Jaspreet Dhaliwal-Wilmes; he has merged both aspects to create something very unique. In his restaurant, wild herbs regularly appear on the menu, many of which have been gathered by the chef himself. He combines these with typical Indian and self-mixed curries, fenugreek, cardamom or tamarind, lending his dishes, which are inspired by French cuisine, such extraordinary aromas.

On 3rd December, he will be presenting this cuisine for the first time on-board the KD: Immersing the elegant salon of the MS RheinFantasie in the beguiling scent of India with his four-course menu created exclusively for this occasion. In addition to wild boar terrine with mango chutney and salmon marinated in homemade curry, the menu also includes veal with Szechuan pepper crust. ▶

“... wild boar terrine with mango chutney and salmon marinated in homemade curry, the menu also includes veal with Szechuan pepper crust.”



Bereits ein paar Wochen früher gibt auch Dhaliwal-Wilmes' Mentor Jean-Marie Dumaine sein Debut an Bord der KD. Er verwöhnt die Gäste mit einem für ihn typischen auf regionalen Wildkräutern basierenden Menü. Doch diese Dinnerfahrt am 15. Oktober ist noch aus einem anderen Grund eine absolute Premiere: Neben dem kulinarischen gibt es an diesem Abend auch ein musikalisches Programm – und zwar zu Ehren des vor 200 Jahren in Köln geborenen Komponisten Jaques Offenbach. Musiker der Rheinischen Solisten kredenzen zwischen den Gängen in historischen Kostümen Bekanntes und Überraschendes aus dem Oeuvre des großen Komponisten.

Dhaliwal-Wilmes' mentor Jean-Marie Dumaine makes his debut on-board the KD just a few weeks earlier. He pampers the palates of his guests with a menu typical to his style which is based on regional wild herbs. But this dinner trip on 15th October is also an absolute premiere for another reason. In addition to the culinary aspect, there will also be a musical programme on this evening – in honour of the composer Jaques Offenbach, who was born 200 years ago in Cologne. Between the courses, musicians from the Rheinische Solisten will present well-known and surprising works from the oeuvre of the great composer in historical dress.

Stelldichein der Spitzenköche

Ganz auf den Gaumenkitzel konzentriert sind die übrigen Dinnerfahrten, die die KD 2019 auf dem Programm hat. In Köln und erneut auch in Düsseldorf legen die eleganten Eventschiffe regelmäßig zu genussreichen Fahrten ab, jedes Mal mit einem anderen Gastgeber. Die Liste der Schiffsköche für einen Abend liest sich mittlerweile wie das Who-is-who der Spitzengastronomie aus der Region und reicht in Köln von Hans-Stefan Steinheuer über den jüngst mit seinem zweiten Michelin-Stern ausgezeichneten Daniel Gottschlich und das Duo Jan-Cornelius Maier und Tobias Becker bis hin zu Philipp Wolter und Olaf Baumeister. In Düsseldorf entern Erika Bergheim, Holger Berens und ebenfalls Philipp Wolter die Schiffsküche, um das Düsseldorfer Genießerpublikum zu begeistern. ●

A rendezvous of top chefs

The other dinner trips on the KD programme in 2019 are all focused on tantalising the taste buds. In Cologne and again in Düsseldorf, the elegant event ships regularly depart for enjoyable cruises, each time with a different host. The list of ship's chefs for an evening now reads like the who's who of the region's top gastronomy and ranges in Cologne from Hans-Stefan Steinheuer to Daniel Gottschlich, recently awarded his second Michelin star, and the duo Jan-Cornelius Maier and Tobias Becker all the way to Philipp Wolter and Olaf Baumeister. In Düsseldorf, Erika Bergheim, Holger Berens and also Philipp Wolter board the ship's galley to delight the city's gourmets. ●

- 01_ Restaurant „Der vierte König“
- 02_ Geschmackvolle Einrichtung
- 01_ Restaurant „Der vierte König“
- 02_ Aesthetic interior



01



02

ALLE TERMINE IM ÜBERBLICK // ALL THE DATES AT A GLANCE

KÖLN

04. Juli	Hans Stefan Steinheuer
25. Juli	Daniel Gottschlich (Ox & Klee)
15. August	Jan C. Maier und Tobias Becker (maiBeck)
17. September	Philipp Wolter
15. Oktober	Jean-Marie Dumaine
24. Oktober	Hans Stefan Steinheuer
21. November	Olaf Baumeister
3. Dezember	Jaspreet Dhaliwal-Wilmes (Der vierte König)

DÜSSELDORF

11. Juni	Erika Bergheim
16. Juli	Holger Berens
19. September	Philipp Wolter

- 01_ Küchenbesuch beim Spitzenkoch
Jaspreet Dhaliwal-Wilmes
- 02_ Spezialität des Hauses: in hausgemachtem Curry gebeizter Lachs
- 01_ A visit in the kitchen of
Jaspreet Dhaliwal-Wilmes
- 02_ Chef's suggestion: in home made
curry marinated salmon

01



02

