

Gault&Millau

Der Gault&Millau feiert Jubiläum: 30 Jahre journalistisch fundierte Restaurantkritik in Deutschland

Im Januar 1983 erschien die erste Ausgabe des deutschen Gault&Millau. Auch wenn es heute kaum mehr vorstellbar ist: Damals hatte man zwischen Sylt und Garmisch gerade erst den Schritt vom kulinarischen Notstandsgebiet zum Hoffnungsträger vollzogen. Rund 500 Restaurants verzeichnete unser Guide damals, die Spitzenwertung von 19 Punkten erreichte nur Eckart Witzigmanns Aubergine in München, 18 Punkte schafften nur die Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen, 17 Punkte sicherte sich nur das Maître in Berlin. Christian Millau schrieb seinerzeit im Vorwort von einer „verblüffenden Entwicklung“ der deutschen Küche, ja von einer „Explosion der Könner“. Wie würde er wohl dieser Tage formulieren, angesichts von über 1000 empfehlenswerten Adressen, die der Gault&Millau 2013 listet und 13 Köchen mit der Höchstwertung von 19 und 19,5 Punkten? Das kulinarische Niveau in Deutschland steigerte sich bis in internationale Hochachtung, heute dürfen sich unsere Köche auf Augenhöhe mit ihren Kollegen in Ländern mit ganz anderer kulinarischer Tradition fühlen.

Hall of Fame: Köche, die seit 30 Jahren im Guide stehen

Die kulinarische Landschaft in Deutschland hat sich in den 30 Jahren, in deren Verlauf sie vom Gault&Millau dokumentiert, kritisiert und bewertet wurde, enorm verändert. Trotzdem können wir in unserer „Hall of Fame“ anlässlich des Jubiläums insgesamt 36 Köche vorstellen, die seit der ersten Ausgabe bis heute Jahr für Jahr in unserem Guide verzeichnet waren. Nicht alle unter ihnen wurden damals schon namentlich erwähnt – Alfons Schuhbeck zum Beispiel beschrieben die Tester seinerzeit nur als „den Pächter“ eines „bäuerlich-rustikalen Restaurants“ (sein später legendäres Kurhausstüberl in Waging am See) und bewerteten ihn mit 12,5 Punkten. Unter den „Evergreens“ sind viele bekannte Namen wie Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Vincent Klink, Otto Koch, Jörg Müller, Fritz Schilling oder Jean-Claude Bourgueil. Aber auch erfolgreiche Überlebenskünstler ohne große Medienpräsenz, die am eigenen Herd seit 30 Jahren mittags wie abends die Gäste glücklich machen wie Josef Bauer vom Landgasthof Adler in Rosenberg (Menü des Jahres 2013), Jean Claude Bado vom La Poêle d'or in Köln oder Gutbert Fallert vom Le Jardin in Sasbachwalden.

Neuerungen im Gault&Millau Deutschland

Pünktlich zum Jubiläum präsentiert sich der Gault&Millau Deutschland in diesem Jahr mit überarbeitetem Layout und einem neuen Cover, das sich im Sinne eines gemeinsamen Markenauftrittes dem Erscheinungsbild des französischen Guides annähert. Auch inhaltlich enthält er gleich mehrere Neuerungen, die dem Leser einen Informations-Mehrwert verschaffen: Neu ist der „magazinige“ Einstieg ins Buch, ein ausführlicher,

redaktioneller Auftakt, in dem die Top Ten der aktuellen Trends in der deutschen Spitzengastronomie aufgegriffen werden. Kommentiert werden hier begrüßenswerte Tendenzen wie die zweite Generation regionaler Produkte in Deutschland oder die neue Lust der Köche am eigenen Gemüse- und Kräutergarten, kritisiert werden unter anderem nichtssagende Speisekarten, Desserts aus Kraut & Rüben und allen voran einfalllose Modeköche. Seinem Ruf als kulinarischer „Trendscout“ wird der Guide in Zukunft durch die neue Rubrik „Junge Talente“ verstärkt gerecht: Hier stellen wir in Kurzform junge Köche vor, die zum ersten Mal im Guide erwähnt werden und auf Anhieb mit einer guten Bewertung und jeder Menge Potenzial überzeugen. Mit anderen Worten: Neue Adressen, die für kulinarisch interessierte Leser jetzt besonders reizvoll sind.

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Stefanie Maier
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: stefanie.maier@verlagshaus.de
www.verlagshaus.de
www.christian-verlag.de