

Gänsestopfleber auf Schokoladen-Müsli

Baden-Württemberg: Claus-Peter Lumppp aus Baiersbronn kocht sich im neuen Gault&Millau in die Weltspitze / Axel Krause aus Karlsruhe und Sebastian Prüßmann aus Pfinztal steigen in die Landesspitze auf

Der „souveräner, weltoffener und würzfreudiger“ gewordene Claus-Peter Lumppp vom Restaurant „Bareiss“ in Baiersbronn kocht sich nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die kulinarische Weltspitze. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 preisen ihn die Tester: „Mit neu erwachtem Selbstbewusstsein zeigt er deutliche Ansätze zu eigener Interpretation seines nach wie vor französisch-mediterran inspirierten Küchenstils. Die dekorative, tellerüberfüllende Verspieltheit scheint passé, seine für unseren Geschmack immer noch zu große Leistungsschau bei den Gerichten ist nun aber stimmig auf das Hauptprodukt bezogen.“

Er beeindruckte die Tester mit Gerichten wie seiner Seezungen-Komposition: Filets unter einer Haube von gebratenen Croûtons auf lauwarmen Scheiben von glasierter Wassermelone mit Passepierre-Algen, dazu im Glas ein mit orientalischen Gewürzen abgeschmecktes Ragout in einem Melonengranité, das die dezente Schärfe ideal und fruchtig einbindet, und ein Teller mit indisch aromatisiertem Kichererbsenpüree, gebratenen Zucchini Blüten, Dattelpotpott und Minimaiskölbchen. Für solch „inspirierte Großaufwandsküche“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 19 von 20 möglichen Punkten. Eine höhere Note haben nur 4 deutsche Köche.

17 Punkte erreichen erstmals Axel Krause von der „Oberländer Weinstube“ in Karlsruhe und Sebastian Prüßmann von der „Villa Hammerschmiede“ in Pfinztal bei Karlsruhe. Der „hochtalentierter junge Kochkünstler“ Krause demonstrierte „überschießende Kreativität in mediterraner Leichtigkeit oder rustikaler Landlust ohne verspielte Verrücktheiten. Großartig sein Hummer auf Passionsfruchtmas mit Erbsen und glasierten Karotten“. Bei Prüßmann „zieht sich durch fast alle Gerichte das Wechselspiel von deftig und fein, heimisch und weltläufig. So schmilzt Gänseleber betörend über dem Heilbutt mit Kartoffel-Risotto in Nussbutter Schaum und purem Rahmspinat“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, steigern sich

- Clemens Baader vom „Berghotel Baader“ in Heiligenberg (nahe Bodensee) mit „barocker Opulenz von den Hummer-Maultäschle über die ‚Fischfrüchtle‘ bis zu ‚Schäfers Stunde‘ mit Lammcarré in dichter Rotwein-Schalottensauce“,
- Steffen Disch von der „Rabenstube“ in Horben bei Freiburg durch „vielfältige Genüsse vom Traditionsmenü über schlotzige Schmankerln der Schmorküche bis zu mundwässernden vegetarischen Gerichten“,
- Gutbert und Marius Fallert vom „Fallert“ in Sasbachwalden, „bei denen auch ein kulinarisches Loblied auf die Beständigkeit des familiengeführten Traditionsgasthofs fällig ist“,

- Hermann Fritz vom „Drei König“ in Lörrach mit einer „famosen Gasthausküche, die das Echte und Ursprüngliche propagiert und auch vermeintlich Schlichtes hell erstrahlen lässt“,
- Tommy R. Möbius von der „Ente“ in Ketsch bei Heidelberg durch „raffinierte Kompositionen wie Matjes mit Eierstichterrine, Garnelenroulade und Kaisergranat auf hauchdünner Gurke“
- Klaus Neidhart vom „Gottfried“ in Moos bei Radolfzell mit „sehr geschmacksintensiven Kombinationen wie gebratener Aal, mariniertes Kalbskopf und geschmorter Lauch im klassischen Bouillabaissefond mit goldbraun gerösteten Thymiankartoffeln“
- Olaf Pruckner vom „Amtskeller“ in Muldingen (Hohenlohe) durch „köstliche Küchenedichte aus Kaisergranat mit leicht süßlichem Basilikumsorbet oder geeister Beeren auf Orangenstreusel und Vanille-Schmand“.
- Martin Scharff, der aus der Pfalz in die Heidelberger „Schlossweinstube“ wechselte und „in Deutschlands berühmtester Ruine gekonnt mit den Aromen spielt, perfekt die gebratene Taubenbrust in einer tiefgründigen Kaffeesauce mit Brokkoli und Marzipansalbei“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Ländle verteidigt seit 23 Jahren souverän der „nie nach vordergründigen Effekten haschende“ Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Tonbach dank „der unglaublichen Geschmacksintensität seiner Kreationen und des schon 32 Jahre währenden Kunststücks, sich und seine Küche immer wieder neu zu erfinden. Letztlich interpretierte er die sehr klassische Kombination aus Jacobsmuschel, Artischocken und Trüffel als fast schwarzes Viereck auf dem Teller: Die Meeresfrucht als kleines Tatar mit Artischocken und einer Artischocken-Trüffelemulsion, die das Ganze schwarz einfärbt.“ Für solche Kreationen bekommt er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, und zählt damit zu den 4 besten Köchen in Deutschland.

Ihm folgen mit je 18 Punkten für herausragende Küchenleistungen

- Juan Amador vom „Amador“ in Mannheim („unbändige Lust am Experimentellen, am Erforschen aromatischer Querverbindungen, an der De- und Neukonstruktion klassischer Gerichte“),
 - Josef Bauer vom „Landgasthof Adler“ in Rosenberg („der bestrickende Charme dieser höchst subtilen Landgasthofküche reicht vom Gaisburger Marsch bis zum Kaisergranat mit Schweinekinn auf Oliven-Couscous“),
 - Bernhard Diers vom „Schlossgarten“ in Stuttgart („alles klingt schlicht und kommt in ergreifender Zubereitung wie die Gänsestopfleber auf Schokoladen-Müsli mit Aprikose, Himbeer-Variationen und Macadamianüssen“),
- Insgesamt stehen von den 115 besten deutschen Köchen (die mit 17 bis 19,5 Punkte bewertet sind) 24 in Baden-Württemberg am Herd – das bedeutet Platz 1 in der kulinarischen Bundesliga vor NRW mit 18 und Berlin mit 12 Köchen. Eine besondere Ehrung wird Josef Bauer zuteil, der wie Wohlfahrt oder der SWR-Liebling Vincent Klink zu jenen 36 Köchen zählt, die der Guide seit 30 Jahren bewertet. Der für seine „zeitlos gute Küche“ gelobte Bauer präsentiert das traditionelle „Menü des Jahres“ unter dem Motto „30 Jahre Genuss“, Es serviert u. a. Salat von gerösteten Kutteln, Steinpilze, Flusskrebse sowie gebratene Entenstopfleber und Blutwurst auf Kohlrabi.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 180 Restaurants in Baden-Württemberg. 164 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfe am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Das schaffen auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Zur Esche“ in

Hinterzarten und „Gasthof zum Kranz“ in Lottstetten bei Waldshut (jeweils 14 Punkte) sowie „Drexlers“ in Freiburg, „Brauns“ in Stuttgart, „Gasthaus Schwanen“ in Stühlingen bei Schaffhausen und „Landgasthof Keller“ in Überlingen (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau im Ländle 14 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 13 neu auf, 28 werden höher, 17 niedriger bewertet.

Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (808 Seiten, 29,95 €) 350 Hotels. Als zusätzliches Schmankerl bietet er auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol.

Für unterwegs gibt es den Gault&Millau auch als App fürs iPhone, iPad und bald auch für Android (7,99 €). Die App enthält den gesamten Inhalt der Buchausgabe und bietet Zusatzfunktionen zur Suche, Anfahrt und direkten Anwahl interessanter Restaurants.

Gault&Millau Deutschland 2013 – Der Reiseführer für Genießer
30. Jahrgang, Jubiläums-Ausgabe, 808 Seiten, Euro 29,95
ISBN 978-3-86244-203-4, Christian Verlag München

Sperrfrist für Veröffentlichung: 12. November 2012, 19 Uhr!

Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de oder www.christian-verlag.de

Die besten Restaurants des *Gault&Millau* in Baden-Württemberg

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn-Tonbach

19 Punkte

Bareiss* in Baiersbronn-Mitteltal

18 Punkte

Amador in Mannheim

Landgasthof Adler in Rosenberg bei Crailsheim

Schlossgarten in Stuttgart

17 Punkte

Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden

Gourmetrestaurant Schlossberg in Baiersbronn-Schwarzenberg

Traube in Blansingen bei Lörrach

Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart

Zirbelstube in Freiburg

Oberländer Weinstube* in Karlsruhe

Ophelia in Konstanz

Raub's Restaurant in Kuppenheim bei Baden-Baden

Da Gianni in Mannheim

Casala in Meersburg

Falconera in Öhningen/Bodensee
Villa Hammerschmiede* in Pfinztal bei Karlsruhe
Waldhorn** in Ravensburg
Fuchshöhle in Bad Säckingen am Hochrhein
Staufeneck in Salach bei Göppingen
Eisenbahn in Schwäbisch Hall
Hirschen in Sulzburg/Markgräflerland
Berlin's Krone in Bad Teinach
Schwarzer Adler in Vogtsburg

*Aufsteiger ** Absteiger

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