

# Gault&Millau

## Koch des Jahres: Christian Jürgens vom Tegernsee

**Bayern: Der neue Gault&Millau: Jürgens riss eine ganze Region aus dem kulinarischen Tiefschlaf / Denis Feix aus Bad Griesbach kocht sich in die deutsche Küchenspitze / Michael Käfer ist „Restaurateur des Jahres“**

Weil er „Weltoffenheit vorbildlich mit Heimischem verschmilzt“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2013 Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee zum deutschen „Koch des Jahres“. Der 44-jährige Metzgersohn, der die Kritiker „auch durch seine außergewöhnliche Ästhetik des Anrichtens“ beeindruckt, „huldigt mit Intelligenz und Ironie dem Produkt und lebt vor, wie man das Flair der Landschaft in einen Küchenstil auf der Höhe der Zeit umsetzen kann, fern jeder Volkstümelei“.

Als typisch für seine Küche loben die Kritiker solche Gerichte: die urig auf einem Stück Rinde servierte „Schweinerei“, eine mit Blutwurstmousse gefüllte Zucchini-Blüte und eine mit geräuchertem Schweinebauch gefüllte Kartoffel, akzentuiert von süß-säuerlichen Zwiebelaromen; das „Zarenfrühstück am See“ in einer Art Glasteller mit doppeltem Boden (oben russisch mit Kaviar, Crème fraîche, Zwiebeln und Borschtsch-Gelee; unten à la Tegernsee mit geräuchertem Saibling, Gurkensüppchen und verfremdetem Wachtelei); das „Gartenfest“ mit 14 verschiedenen Gemüse-Miniaturen.

Für diese „auf moderne Art interpretierten bayerischen Noten“ erhält er 19 von 20 möglichen Punkten. Eine höhere Bewertung als der passionierte Skifahrer und Jogger Jürgens, „der mit Verve eine ganze Region aus dem kulinarischen Tiefschlaf riss“, haben in dem nach dem französischen Schulnotensystem urteilenden Guide nur vier deutsche Köche.

18 Punkte erkocht sich erstmals Denis Feix vom „Il Giardino“ in **Bad Griesbach**, weil er „während des ganzen Menüs in begeisternder Leichtigkeit mit Aromen, Texturen und Kontrasten spielt. Spare Ribs beispielsweise bietet er als perfekt geschmorte Rippchen und krosse, nur hautdicke Blätter aus ihrem Fleisch mit Gurkenschäum, marinierten Gurkenscheiben und marinierten Senfkörnern als höchst willkommene Alternative zu den internationalen Rezepten“.

Auf 16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, steigern sich drei Köche: Andreas Aumer vom „Aumer's la Vie“ in **Nürnberg** serviert „zeitgeistige große Küche, z. B. Fisch auf grasgrüner Erbsensauce, in der Pfifferlinge stehen“; Hubert Obendorfer vom „Eisvogel“ in **Neunburg vorm Wald** „macht bei Kalbsherz mit Haselnuss-Vinaigrette und kleinen Steinpilzen die Heimat schmeckbar“; Andreas Schweiger vom „Schweiger2“ in **München** „zieht zum perfekt gegarten Steinbutt mit Kräuterkruste alle Register einer Kartoffel – von der Kartoffelcreme mit weißer

Schokolade über den Kartoffelkrapfen mit Meerrettich und Zitrone bis zu krossen Kartoffelchips.“

Auf 15 Punkte verbessern sich: Thomas W. Kraus im „Schachener Hof“ in **Lindau** („Entenbrust mit einem nuancierten Aromenspiel von Zitrus, Kornelkirsche und Vanille“), Marco Neubauer in „Neubauers Schwarzes Kreuz“ in **Fürth** („scharf angebratenes Ententatar mit Ananas, Koriandergrün und Basilikum auf Kokoscreme“) sowie Daniel Schimkowitsch im „Tramin“ in **München** („Saibling mit Staudenselleriepüree, Schnittlauchsauce, Knollenselleriecreme und Pinienkernen“). Dieselbe Note schafften auf Anhieb der neu aufgenommene Michael Huber vom „Huber“ in **München** („Tatar und Tataki vom Rind mit Rettich und Gurke“) und der an seine ehemalige Lehrstätte zurückgekehrte Bernhard Lermann im „Weinhaus Anker“ in **Marktheidenfeld/Main** („Stopfleberterrinen mit Orangenschale und intensivem Backpflaumenpüree“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern teilt sich Christian Jürgens mit seinem ehemaligen Lehrmeister Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ in **Aschau** (Chiemgau), bei dem „jeder Teller zu einem in sich geschlossenen Geschmacksuniversum wird, ob Steinbutt mit roh geriebener Entenleber, fein gehobeltem Spitzkraut und finessereicher Koriandersauce oder in Salzteig gegarter Rehrücken mit Latschenkiefer“.

Den beiden bayerischen Kochkönigen folgen mit je 18 Punkten neben Denis Feix die **Münchner** Martin Fauster vom „Königshof“ und Hans Haas vom „Tantris“ sowie Andree Köthe vom Nürnberger „Essigbrätlein“. Fauster „beweist immer wieder ein geradezu japanisches Einfühlungsvermögen für das Produkt Fisch. Eines der besten und originellsten Fischgerichte des Jahres war seine roh marinierte Gelbschwanzmakrele mit jungen Tellerzwiebeln, Rosinen und ganz leichter Sesam-Mayonnaise.“ Haas „bietet eine Küche, die noch in erster Linie dem Produkt huldigt und nicht der Selbstverwirklichung des Küchenchefs. Er kann eine Entenleber und ein Ei so pochieren, dass sie mit Artischockenpüree und Trüffeljus den Mund auf eine Art und Weise füllen, die einfach nur beglückend ist.“ Köthe „wendet sich an Gäste, die mit geballter sinnlicher und intellektueller Aufmerksamkeit bereit sind, sich Neuem und Ungewohntem zu stellen wie Kohlrabi in allen Variationen mit Weißem Mohn“.

Dass in Bayern nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch erfolgreiche gastronomische Konzepte ersonnen werden, demonstriert die Ehrung „des gern groß denkenden“ Michael Käfer aus **München** als „Restaurateur des Jahres“: „Der leidenschaftliche Gastronom ist vom Oktoberfest bis zum Bundestag präsent, und übernahm im Oktober die gesamte Gastronomie in der Münchner BMW-Welt, wo er seiner Heimatstadt ab Februar 2013 ein neues Gourmetrestaurant bietet.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 155 Restaurants in Bayern. 135 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner 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 „Landgasthof Schwögler“ in **Bad**

**Abbach**, „Soulfood“ in **Auerbach**, „Fidelio“ in **Elmau**, „Rosmarin“ in **Erlangen**, „Keidenzeller Hof“ in **Langenzenn**, „Schloss Neudrosselfeld“ in **Neudrosselfeld** und „Zirbelstube“ in **Nürnberg** (alle 14 Punkte) sowie „La Corona“ in **Ansbach**, „Zur Sonne“ in **Pappenheim**, „Gasthaus Hofmann“ in **Rauhenebrach** und „Krone“ in **Volkach**-Escherndorf (jeweils 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 Freistaat 12 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 23 neu auf, 16 werden höher, 13 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](http://www.gaultmillau.de) oder [www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)**

### **Die besten Restaurants des *Gault&Millau* in Bayern**

19 Punkte  
Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau  
Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern

18 Punkte  
Il Giardino\* in Bad Griesbach  
Königshof und Tantris in München  
Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte  
Atelier, Dallmayr, 181 first und Schuhbeck in München  
Kastell in Wernberg-Köblitz

16 Punkte  
Herrmannsdorfer Schweinsbräu in Glonn bei München  
Christians Restaurant in Kirchdorf bei Wasserburg  
Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen

Zum alten Rentamt in Klingenberg/Main  
Villino in Lindau  
Acetaia, Acquarello, Jin und Schweiger<sup>2\*</sup> in München  
Eisvogel\* in Neunburg vorm Wald  
Aumer's la Vie\* und Wonka in Nürnberg  
Ess Atelier Strauss und Maximilians in Oberstdorf  
Philipp in Sommerhausen bei Würzburg

\*Aufsteiger

**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](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.verlagshaus.de](http://www.verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)