

# Gault&Millau

## Muscheln mit Schweineohren und Gänseleber

**Berlin: Sebastian Frank und Sonja Frühsammer kochen sich im neuen Gault&Millau in die kulinarische Spitze der Hauptstadt / Christian Lohse abgewertet / Hohe Noten oder Spott für Neueröffnungen**

Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg und Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in Grunewald kochten sich dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die Berliner Küchenspitze. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 loben die Tester Frühsammers „kunstvolle und einfallsreiche Arrangements aus Salaten, Gemüse und kleinen Pilzen sowie das vollkommen stimmige Aromenspiel bei gebackenem Kalbshirn mit Blumenkohl, Curryluft und Haselnüssen oder beim Langostino in Austernsauce mit Orange und gegrillter Avocado“. Frank beeindruckte durch „seine elegante und feinsinnige Küche. Da steht harmlos ‚Sellerie, Mispel, serbische Butter‘ auf der Karte und es kommt eine verschlungene Miniatur aus frittiertem Sellerie, in Portwein marinierten Mispeln, rohem Saiblingsfilet, der besagten Paprika-Zwiebel-Knoblauchbutter, frittierten Kapern und rohen Kohlrabischeiben – eine Art Salat, wenn man so will, und ein großer Genuss. Der gebratenen Entenstopfleber verschafft er mit Schafsjoghurt, säuerlichen Gurken, Senfmayonnaise und Liebstöckel eine leichte, säuerliche Umgebung, die ihr alle Schwere nimmt.“

Für solche Gerichte bekommen Frank und Frühsammer vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben in Berlin nur zwei Köche.

Auf 15 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, steigert sich Matthias Gleiß vom „Volt“ in Kreuzberg, der „zur gegenwärtigen Mode der Surf ’n’ turf-Variationen auch etwas Spannendes beisteuert: Schweinebauch mit Flusskrebse, dazu eine perfekt austarierte Quitten-Petersiliencreme“. Auf dieselbe Note kommen auch die Chefs dreier neueröffneter Restaurants:

- Sigfried Danler vom „Pauly-Saal“ in Mitte, „der aus Portugal zurückkehrte und sich nun hier traut, deftig auf hohem Niveau zu kochen; erstklassig seine Saucenfonds, geschmacklich großartig die Schmorgerichte“,
- Sascha Friedrichs vom „a.choice“ in Prenzlauer Berg, „dessen Gerichte wie Jacobsmuscheln mit knusprig ausgebackenen Schweineohren und gehobelte geräucherter Gänseleber ein breites Aromenspektrum bieten“,
- Markus Semmler vom gleichnamigen Restaurant in Wilmersdorf, „der mal Berlins umstrittenster Koch und in den späten Neunzigern durchaus der Berliner Avantgarde zuzurechnen war. Heute steht er eher als Konservativer da. Seine gebratene Stopfleber mit Balsamico-Kirschen und Fleischjus kommt ohne Schäume, Gelees, Saucenpunkte, Nüsse oder Eis aus und schmeckt noch immer umwerfend.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin verteidigt souverän „der gänzlich auf Showelemente verzichtende“ Tim Raue in seinem

gleichnamigen Restaurant in Mitte. „Seine Liebesaffäre mit Asien wurde noch intensiver. Seine Kreationen wirken noch fokussierter, intelligenter, aber auch gefühlvoller. Jeder Teller bringt ein sorgsam orchestriertes Zusammenspiel von Gewürzen und Aromen aus China, Japan und Thailand, süße, saure, scharfe und salzige Noten halten sich gegenseitig in Schach wie in Fernost üblich.“ Er bekommt für „die begeisternde Aromenkombination“ seiner Jasmin-Taube auf einem Bett aus konzentrierter Erdnusscreme mit eingelegter Feige oder das „Diamond Label Beef“ mit mildem Sichuanpfeffer, Portwein-Perlzwiebeln und grüner Kräutersauce 19 Punkte. Eine höhere Note haben nur vier Köche in Deutschland.

Den zweiten Rang sichert sich wieder Michael Hoffmann vom „Margaux“, „der zu den stilistisch eigenständigsten und ideenreichsten Köchen in Deutschland zählt. Schon die Grüße aus der Küche wie ‚Knäckebrotbaiser, Molke, Kräuter & Blüten aus Wildsammlung‘ bieten eine einfach formulierte, aber fulminant ausgeführte Kreation oder machen, wie die ‚Bete mit Meerrettich, Senf und Kresse‘ klar, wie wichtig jede einzelne Komponente in Hoffmanns Küche ist. Die weiße Bete und die Kresse bilden einen erdigen, grün-grasigen Kontrast, der nur funktioniert, weil alles durch eine Creme aus Meerrettich zusammengehalten wird.“ Damit bewahrt er seine 18 Punkte.

Ihm folgen mit je 17 Punkten für herausragende Gerichte neben Frank und Frühsammer

- Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte („neben klassischen Zubereitungen imponiert zeitgemäße Avantgardeküche wie der Rehrücken ‚Tausendundeine Nacht‘ mit Rosenblättern, Feigen, schwarzem Sesam und der Schärfe von Harissa, der noch lange am Gaumen nachhallt“),
- Matthias Diether vom „First Floor in Charlottenburg“ („Rotbarbe mit Koriander und einem Schaum von gepufftem Reis sowie tadelloses Rinderfilet ‚Café de Paris‘ mit dem gesamten Gemüseangebot der Saison“),
- Thomas Kammeier vom „Hugos“ in Tiergarten („Kalb aus McPom in lehrbuchhafter Güte: Das makellos rosa gebratene Filet brillierte mit einer Kruste aus Thymian und Mark und bot den delikaten Part, den deftigen beherrschte würziges Kalbsragout mit einem gebackenen, mit Zwiebeln gefüllten Klößchen. Knackig gegarter Blumenkohl und Erbsen rundeten das Geschmacksbild ab“),
- Michael Kempf vom „Facil“ im Tiergarten („überraschend innovativ das Makrelenfilet mit Holunder-Absinth-Sauce und etwas Giersch oder die Bachforelle mit Kirschholz-Nussbutter, Erbsen und Buttermilch“),
- Kolja Kleeberg vom „Vau“ in Mitte („sehr schön abgestimmt in den Details war auch der Salat von der Königskrabbe mit Wassermelone und als ‚Pakora‘ ausgebackenen Soft-Shell-Crabs: Säure, Süße, Knusprigkeit und feines Aroma in bester Balance“),
- Marco Müller von der „Rutz-Wein-Bar“ in Mitte („serviert zu einem Thema jeweils zwei Gänge nacheinander. Als ‚Macadamianuss‘ gab es einen Teller mit Königskrabbe, Vichy-Gurken und Vanillepaprika, der zweite enthielt eine warme Auster in Beurre blanc mit Mangold, den leitmotivischen Nüssen und allerhand anderen Würfeln, die das Spektrum süß-sauer-weich-fest-salzig ausloteten“),
- Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon Esszimmer“ in Mitte („unspektakulär klingendes wie ‚Flusskrebse, warme Cocktailsauce‘ ist grandios und bietet die Krebse mit einer hervorragenden Aprikosen-Gewürzsauce, verfeinert wird mit etwas Rahmspinat, und dazu, potzblitz, ein saft- und kraftvolles Fleischragout – eine der modischen Interpretationen des Klassikers Surf ’n’ turf“).

Auf 17 Punkte sinkt Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ in Mitte, weil „er abends Jahr für Jahr nur noch seine größten Hits zu hochfahrenden Preisen herunterkocht“. Von einem weiteren Absturz „rettete ihn, dass er mittags zu nachvollziehbaren Preisen frische, variantenreiche Gerichte anbietet, die allerdings weit davon entfernt sind, mit der aktuellen Spitzenküche Schritt zu halten“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 56 Restaurants in Berlin. 46 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 nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Duke“ in Charlottenburg, „E.T.A. Hoffmann“ in Kreuzberg und „Osteria Centrale“ in Charlottenburg (jeweils 14 Punkte) sowie „Brenner“ in Schöneberg, „Café Madrid“ in Mitte, „Honça“ in Wilmersdorf, „Long March Canteen“ in Kreuzberg und „Ula“ in Mitte (je 13 Punkte). Über die spektakulär angekündigte Eröffnung des „Maremoto“ in Charlottenburg spotten die Kritiker: „Falls Cristiano Rienzner und David Kikillus, zweifellos die unstetesten Köche Deutschlands, Mitte 2013 noch da sind, gehen wir mal hin.“

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 in der Hauptstadt 6 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 13 neu auf, vier werden höher, neun niedriger bewertet. Drei Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

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 Berlin**

19 Punkte  
Tim Raue in Mitte

18 Punkte  
Margaux in Mitte

17 Punkte

Facil im Tiergarten

First Floor in Charlottenburg

Fischers Fritz\*\* in Mitte

Frühsammer\* in Grunewald

Horváth\* in Kreuzberg

Hugos in Tiergarten

Lorenz Adlon Esszimmer in Mitte

Reinstoff in Mitte

Rutz-Wein-Bar in Mitte

Vau in Mitte

16 Punkte

Alt-Luxemburg in Charlottenburg

Carmens Restaurant in Eichwalde bei Berlin

15 Punkte

A.choice\*\*\* in Prenzlauer Berg

Bieberbau in Wilmersdorf

Hartmanns in Kreuzberg

Lochner in Tiergarten

Pauly-Saal\*\*\* in Mitte

Markus Semmler\*\*\* in Wilmersdorf

Spindel in Friedrichshagen,

Volt\* in Kreuzberg

\*Aufsteiger \*\*Absteiger \*\*\*Newcomer

### **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)