

Gault&Millau

Kaisergranat mit Speckpuder

Bremen: Norman Fischer vom „Parkhotel“ kocht sich im neuen Gault&Millau an die Küchenspitze der Stadt / Aufwertung für die Restaurants „Meierei Bürgerpark“ und „Zweiundzwanzig“

In die Klasse der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“ kocht sich Norman Fischer vom „La Terrasse“ im „Parkhotel“ dank der „Ausgewogenheit und Intensität seiner Gerichte“ in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau.

Der „aromatisch reizvoll komponierende und auch optisch überzeugende“ Fischer „beeindruckte durch ‚Langoustine mit Birnen, Bohnen & Speck‘ in seiner Version eines schönen Kaisergranats, der dezent mit Speck bepudert und von Birnenpüree, konfiierter Birne und Bohnenjus begleitet ist. Tadelloses Zanderfilet kommt mit kräftigem, durch lila Pfeffer aromatisierten Kalbsjus, pffiffige Sauerkrautcreme und weiße Weintrauben. Geschmacklich ebenso gekonnt ist der butterzarte Rehrücken mit geschmorter Stelze sowie Blaukraut, Kirschen, Pfifferlingen und einer köstlich-aromatischen Sauce.“ Für solch inspirierte Gerichte erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten.

Mit 16 Punkten folgt ihm auf Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in der Hansestadt Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“ dank „ungetrübter Tafelfreuden. Egal, was Sie bestellen, Sie werden nicht enttäuscht, ob unvergleichlich zartes Vitello tonnato oder geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln, Balsamico, Crème fraîche und Kartoffelpüree. Ein absolutes Muss ist der in Dampf gegarte Schellfisch mit der berühmten Butter-Joghurt-Senfsauce, nach der Sie sich alle Finger ablecken werden“.

14 Punkte erkochten sich erstmals Mathias Braun von der „Meierei Bürgerpark“ bei dem „Kräuterschweinsrücken mit Salbeijus, Bohnencassoulet und violetten Kartoffeln neben Quadroni mit Rotwurst, Majoranschaum und Püree von weißen Zwiebeln steht,“ sowie Andreas Richter vom „Zweiundzwanzig“, dessen „gebratene Jacobsmuscheln an Avocadomousse mit Krustentiercannelloni ebenso köstlich und harmonisch sind wie das mit Minzschaum bedeckte Kohlrabisüppchen“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr acht Restaurants in Bremen. Sieben 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 Jonas Martin und Luka Lübke in ihrem neu eröffneten „Jon-Luk“ mit 14 Punkten für „tadelloses Lachsfilet mit Tomaten-Fenchelgemüse und belebendem Zitrus-Kartoffelpüree“.

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 Bremen

17 Punkte
La Terrasse* im Parkhotel

16 Punkte
Grashoff's Bistro

14 Punkte
Jon-Luk**
Meierei Bürgerpark*
Zweiundzwanzig*

13 Punkte
Hillmann's im Swissôtel
Topaz

*Aufsteiger **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
www.verlagshaus.de
www.christian-verlag.de