

Gault&Millau

Koch des Jahres: Christian Jürgens vom Tegernsee

Deutschland: 19 Punkte für Claus-Peter Lumpp aus Baiersbrunn im neuen Gault&Millau / Watsch'n für genussarme Modeköche / Heftige Kritik an aktuellen Trends: geheuchelte Regionalität, grüne Desserts und minimalistische Speisekarten

„Regionalität gilt zwar als Mega-Trend, aber die Köche, die sich dem Thema wirklich mit viel eigenem Engagement widmen, bilden eine kleine Minderheit. Allzu oft bleibt es beim Lippenbekenntnis zur Heimat. Man setzt ein, zwei regionale Alibi-Produkte auf die Karte und ordert per Telefon bei geschäftstüchtigen Großhändlern, die allen Köchen die gleichen ‚Neuheiten‘ andrehen. Das Ergebnis: Von Sylt bis Garmisch bekommt der Gast austauschbare Produkte und uniforme Geschmackserlebnisse.“ Das beklagt die französische Gourmetbibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013.

Ausführlich beschäftigen sich die Restaurantkritiker in der 30. Ausgabe ihres Guides auch mit anderen aktuellen Trends. Sie kritisieren die Hinwendung zu Kraut und Gemüse im Dessert und geben zu bedenken, „dass bei dieser von der nordischen Küche inspirierten und hierzulande in deutscher Gründlichkeit nachvollzogenen Huldigung der Rohkost übersehen wird: Wenn das Hirn bereits deutliche Sättigungssignale sendet und der Gaumen durch das Wechselspiel unterschiedlicher Aromen ermattet ist, hat nur eine Geschmacksrichtung noch eine echte Chance, weil sie ganz anders ist: das Süße.“

Ausdrücklich begrüßt der Guide das wachsende Interesse „an Küchenstilen aus Fernost, die unsere Esskultur in Zukunft nachhaltig prägen werden“ und „zu verschlankten, fokussierten Weinkarten mit klarem Profil“. Scharf kritisiert er „den Trend zur minimalistischen Speisekarte, die den Gast entmündigen will“ und „die zunehmende Phantasielosigkeit in deutschen Küchen: Unter dem selbst auferlegten Druck, ständig neue kreative Gerichte zu produzieren, entdeckten viele Köche das Internet als Inspirationsquelle. Man kopiert gedanken- und beziehungslos jede gute Idee, die dadurch ganz schnell zur modischen Albernheit degeneriert wird.“

Der „Koch des Jahres“ füllt Kartoffeln mit geräuchertem Schweinebauch

Zum „Koch des Jahres“ wird der „Weltoffenheit vorbildlich mit Heimischem verschmelzende“ Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee gekürt. Der 44-jährige Metzgersohn, der auch durch eine 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“.

Für Gerichte wie seine ganz 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, sein „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) oder sein „Gartenfest“ mit 14 verschiedenen Gemüse-Miniaturen erhält er 19 von 20 möglichen Punkten.

Eine höhere Bewertung als der passionierte Skifahrer und Jogger Jürgens haben in dem nach dem französischen Schulnotensystem urteilenden Guide nur vier deutsche Köche, die ihre 19,5 Punkte aus dem Vorjahr verteidigen:

- Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in **Tonbach** dank „der unglaublichen Geschmacksintensität seiner Küche und des schon 32 Jahre währenden Kunststücks, sich und seine Küche immer wieder neu zu erfinden“;
- Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**, dessen „experimentelle High-End-Küche neue Trends setzt und demonstriert, dass man auch mit hochklassigen heimischen Viktualien statt international gängiger Luxusprodukte in der Champions-League mithalten kann“;
- Klaus Erfort vom „GästeHaus“ in **Saarbrücken**, der „den Produkten das Maximum an Wohlgeschmack entlockt, die Aromen förmlich herauskitzelt und die Geschmackspapillen in einen Freudentaumel versetzt“;
- Helmut Thieltges vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich (Südeifel), „der klassisch französische Tradition mit moderner Leichtigkeit und komplexer Aromatik verbindet und in seinen nie spektakulären, aber stets makellosen Kompositionen schönste Akkorde erklingen lässt“.

In die Phalanx der mit 19 Punkten bewerteten Küchenchefs steigt Claus-Peter Lumpf vom Restaurant „Bareiss“ in **Baiersbrunn** auf. Aus der Begründung: „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 ist nun aber stimmig auf das Hauptprodukt bezogen“. Dieselbe Note bekommen wieder

- Tim Raue vom gleichnamigen Restaurant in **Berlin**, „bei dessen sorgsam orchestrierten Zusammenspiel von Gewürzen und Aromen aus China, Japan und Thailand sich süße, saure, scharfe und salzige Noten gegenseitig in Schach halten wie in Fernost üblich“.
- Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück**, „auf dessen Tellern ein dekoratives Durcheinander herrscht, das ein wenig willkürlich wirkt, aber ganz genau kalkuliert ist und jeden Bissen zur sinnlichen Offenbarung steigert“;
- Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr**, der „eine untrügliche Witterung für alles hat, was in der Luft liegt. Er läuft keinem Trend hinterher, sondern greift ihn sich, wenn er vorüberzieht. Derzeit ist es das Hoch auf die Heimat, das Zurück zur Natur“;
- Nils Henkel vom „Schloss Lerbach“ in **Bergisch Gladbach**, der „seine Bestimmung derzeit im ‚pur nature‘ genannten Küchenstil sieht: Hinwendung zu Kräutern, Gemüse und Gewürzaromen aus der Region in höchster Vollendung“;
- Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ im oberbayerischen **Aschau**, bei dem „jeder Teller zu einem in sich geschlossenen Geschmacksuniversum wird“;
- Christian Bau vom „Schloss Berg“ im saarländischen **Perl-Nennig**, dessen „überperfektierte Teller meist wie nach Lehrbuch auf dem Reißbrett entworfen und daher oft seelenlos wirken, aber stets höchst kreativ und makellos zubereitet sind“;

Von 19,5 auf 19 Punkte fällt Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**, weil er „zu viele Gerichte kreierte, die mehr auf den Wow-Effekt als auf die langanhaltende Genussbefriedigung ausgerichtet sind und mehr Ideenreichtum als Geschmacksfülle bieten“. Dies Verdikt trifft auch andere Modeköche.

Auf 18 Punkte steigern sich Denis Feix vom „Il Giardino“ im bayerischen **Bad Griesbach**, der „in begeisternder Leichtigkeit gekonnt Kontraste nutzt“, Christoph Rüffer vom Haerlin in **Hamburg**, der „dann am besten zur Geltung kommt, wenn anderen beim beschränkten Angebot die Ideen ausgehen: im Winter“, Christian Scharrer vom „Buddenbrooks“ in **Lübeck**, „der die klassische Küche durch seine modernen Interpretationen glänzen lässt“, Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig**, „in dessen Menüs unablässig Aromenwelten und Texturen, Formen und Farben wechseln“, und Ronny Siewert vom „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm**, der „in kontrastreichen Kreationen ein Feuerwerk filigraner Aromenkunst zündet“.

Insgesamt erkochten 27 Köche 18 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen; 19 und 19,5 Punkte bedeuten Weltklasse. Von den 115 deutschen Topköchen, die 18 bis 19,5 Punkte bekamen, stehen 24 in Baden-Württemberg, 18 in NRW, 12 in Berlin und je 11 in Bayern und Schleswig-Holstein am Herd.

17 Punkte erreichen erstmals neun Köche: Jens Fischer vom „Freundstück“ in **Deidesheim** („saftiges Milchlamm orientalisches interpretiert mit Kurkuma, Kichererbsen, Kopfsalat, Aubergine und Limonenjus“), Norman Fischer vom „La Terrasse“ in **Bremen** („Zanderfilet mit gepfeffertem Kalbsjus, pffiffiger Sauerkrautcreme und weißen Weintrauben“), Sebastian Frank vom „Horváth“ in **Berlin** („gebratene Entenstopfleber mit Schafsjoghurt, säuerlichen Gurken, Senfmayonnaise und Liebstöckel“), Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in **Berlin** („kunstvolle und einfallsreiche Arrangements aus Salaten, Gemüse und kleinen Pilzen“), Axel Krause von der „Oberländer Weinstube“ in **Karlsruhe** („Hummer auf Passionsfruchtmus mit Erbsen und glasierten Karotten“), David Mottl vom Marco Polo in **Wilhelmshaven** („Brathähnchen-Creme mit Bratkartoffel-Gelee, Rückenstückchen, knuspriger Haut und Hähnchenlebercreme“), Sebastian Prüßmann von der „Villa Hammerschmiede“ in **Pfingsttal** bei Karlsruhe („Heilbutt mit schmelzender Gänseleber, Kartoffel-Risotto in Nussbutter Schaum und purem Rahmspinat“), Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/**Sylt** („schön angerichteter ‚Waldspaziergang‘ mit Steinpilz-Eis, Pfifferlingen, wilden Kräutern und Beeren“) sowie Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue/Erzgebirge** („Hummer mit Guave, Papayasalsa und Vanille“).

Weil sie „Fernöstliches in hierzulande seltener handwerklicher und geschmacklicher Perfektion“ bietet, wird die gebürtige Südkoreanerin Sarah Henke vom „Spices“ in List auf **Sylt** „Aufsteiger des Jahres“. Für Gerichte wie ihr „Duett aus gebratener Meeräsche und gegrilltem Pulpo auf Spinat-Sesamgemüse und Algensalat mit Rauchteefond und Nashi-Birnen-Püree“ bekommt sie 16 Punkte. Den aus London nach Deutschland heimgekehrten, „herrlich unangestrengt, manchmal spielerisch, aber stets durchdacht kochenden“ Oliver Röder, 28, aus „Bembergs Häuschen“ in **Euskirchen** (Eifel) stellen die Tester als „Entdeckung des Jahres“ vor. Er fiel durch Gerichte „wie ‚Herrengedeck‘ (Ochsenschwanzsuppe im Cognacschwenker, daneben eine Art gläserner Aschenbecher mit Asche aus Äpfeln und einer Zigarre aus in Teig gerollten, unglaublich saftigen Ochsenschwanzstücken) oder Schwarzfederhuhn mit Speck, süßem Selleriepüree, knackfrischem Apfel sowie Salbei als Würzblätter und Sorbet“.

Außer dem Koch, dem Aufsteiger und der Entdeckung des Jahres zeichnet der Guide noch weitere kulinarische und gastronomische Leistungen aus:

- „Oberkellner des Jahres“: Antje Kirsch vom „Caroussel“ in **Dresden**,

- „Sommelier des Jahres“: Thomas Sommer vom „Schloss Lerbach“ in **Bergisch Gladbach** bei Köln,
- „Restaurateur des Jahres“: Michael Käfer, der vom Bundestag in **Berlin** über das Oktoberfest bis in die BMW Welt von **München** gastronomisch engagiert ist,
- „Pâtissier des Jahres“: René Frank vom „La vie“ in **Osnabrück**,
- „Kochschule des Jahres“: Ingo Holland vom „Alten Gewürzamt“ in **Klingenberg** am Main.

858 Restaurants ausgezeichnet, darunter 91 in den neuen Bundesländern

Insgesamt bewertet der alljährlich wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in seiner neuen Ausgabe 1040 Restaurants. Die 26 Tester, die stets anonym auftreten und dieses Jahr 276.700 € Spesen machten, verleihen 858 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen. Dazu müssen die Köche mindestens 13 von 20 Punkten erreichen, was einem Michelin-Stern nahe kommt.

Das schaffen auch 91 Küchenchefs in den neuen Bundesländern. An ihrer Spitze stehen mit 18 Punkten Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig**, Dirk Schröer vom „Caroussel“ in **Dresden** und Ronny Siewert vom „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm**. Ihnen folgen mit 17 Punkten Marcello Fabbri vom Restaurant „Anna Amalia“ in **Weimar**, Benedikt Faust vom „Berliner Salson“ in Göhren auf **Rügen**, Tillmann Hahn vom „Butt“ in **Rostock-Warnemünde**, Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in **Burg** (Spreewald), Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in **Dresden**, Detlef Schlegel vom „Stadtpfeifer“ in **Leipzig** sowie Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue**.

Da auch die Welt der Gourmandise im ständigen Wandel ist und die Plätze im Feinschmeckerparadies immer wieder neu gerührt und erkocht werden, serviert der Gault&Millau im Vergleich zur Vorjahrsausgabe 106 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 89 inspirierte Küchen neu oder wieder auf. Je 124 Köche werden höher oder niedriger als im letzten Guide bewertet.

Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (808 Seiten, 29,95 €) 350 Hotels. Auf der „Burg Schwarzenstein“ in **Geisenheim** am Rhein kürte er den gläsernen Rauchsalon zur „Cigar Lounge des Jahres“. Als zusätzliches Schmankerl bietet der Guide auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol.

Für unterwegs gibt es den Gault&Millau auch als App fürs iPhone, iPad und in Kürze auch für Android. 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

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