

# Gault&Millau

## Zander mit Schweinebauch und Ingwer-Wirsing

**Mecklenburg-Vorpommern: Ronny Siewert aus Heiligendamm kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Daniel Schmidthaler aus Feldberger Seenlandschaft in die Landesspitze**

Mit seinen „Feuerwerken filigraner Aromenkunst“ kocht sich der 34-jährigen Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in Bad Doberan-Heiligendamm nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die kulinarische Spitze der Bundesrepublik. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 preisen ihn die Tester: „Der ursprünglich klassisch ausgerichtete Küchenchef gestaltet seine Kreationen mittlerweile kontrastreicher. So verleiht er der pochierten, mit geräuchertem Ostseeaal gefüllten Roulade vom Müritz-Saibling durch Kartoffel-Liebstöckelcreme, fruchtigen Apfel-Meerrettichschaum und knackige Bratkartoffel-Crôutons verblüffenden Reiz. Zur punktgenau gegarten Bresse-Taube gelingt ihm ein Spannungsbogen aus Aprikosencreme, Steinpilzsugo und Tandori-Schärfe.“

Auch für „das à la mode wie eine kleine Landschaft auf das elegante Porzellan gezauberte Allerlei von historischen Tomatensorten (Ochsenherz, Tigerstreifen, Feigen und Strauch) in unterschiedlichen Texturen, belebend gewürzt mit Koriander und Basilikum und edel begleitet von glasiertem Königskrabbentatar“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note als Siewert haben nur 13 Köche in Deutschland.

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreicht „durch höheres Tempo bei der Weiterentwicklung seiner Küche“ Daniel Schmidthaler von der „Alten Schule Fürstehagen“ in der Feldberger Seenlandschaft. Er beeindruckte auch „durch eine Rindersülze, die hier eine reizvolle Auferstehung als Tatar auf kräftigem Gelee mit Knusperbrot, Remoulade und einem Hauch Kernöl erlebt. Das kross gebratene Saiblingsfilet wird perfekt ergänzt mit grünem Erbspüree, Haselnüssen und mildem, süß-saurem Radieschenfond, und das Zicklein (Bries, Rücken, Leber) passt wunderbar zu grünem Spargel und Oliven.“

Auf 15 Punkte verbesserten sich Sebastian Syrbe im Stralsunder „Esszimmer“ durch „Liebe zum Detail, beste Zutaten und kreative Ideen wie bei den glasig gegarten Jacobsmuscheln, garniert mit gehackten Erdnüssen auf schmelziger Karottencreme, oder beim Skrei mit ausdrucksstarker Trauben-Senf-Creme“ sowie Marc-André Uhlenbrock vom „Kurhaus-Restaurant“ in Bad Doberan-Heiligendamm, bei dem man „mit Jacobsmuscheln auf Mangozitronell mit geschmackstiefem Hummerschaum und würzigem Kartoffelstampf oder gebratenem Zanderfilet mit konfiertem Schweinebauch, prägnanter Dijon-Senfsauce und pikant abgeschmecktem Ingwer-Wirsing sehr gut bedient ist“.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in MeckPomm teilen sich nun hinter Aufsteiger Siewert zwei Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr mit kreativen Gerichten verteidigten: Benedikt Faust vom „Berliner Salon“ in Göhren

auf Rügen und Tillmann Hahn im Restaurant „Der Butt“ in Rostock-Warnemünde. Bei Faust „passt ins elegante Gourmetrefugium, wie er das Thema Leber in Szene setzt: als luftig-schmelziges Eis, geschmeidig-süße Terrine und leicht gebraten mit Apfel (Chutney und mariniert) und Rosinen (eingelegt, als Sauce und Erdnuss-Rosinen-Brioche). Den perfekt gewürzten Seeteufel präsentiert er auf köstlichem Salat von dicken Bohnen und Schweinshaxenragout, das Überraschungsei aus dicker Vollmilchschokolade gefüllt mit köstlichem Fruchtsorbet, Milchschaum und Schokobiskuit.“ Hahns „Vielfalt, die er in seinen vier Menüs (klassisch, mediterran, exotisch und vegetarisch) bietet, ist in der Spitzengastronomie nur noch selten anzutreffen. In seiner weiten Welt der Aromen ist die ‚Mecklenburger Ziege indisch‘ eine Geschmacksbombe mit mehreren Sprengsätzen: hauchdünnes Karree in der Senfkohl-Eihülle, Schulter, Bauchlappen und Gemüsecurry im Kartoffelplätzchen, dazu drei verschiedene Chutneys (Mango-Chili, Aubergine, Minze).“ Tillmann Hahn geht per Ende 2012 und macht sich im Laufe des nächsten Jahres in der Gegend selbstständig. Den Butt übernimmt sein langjähriger Souschef Matthias Stolze.

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 27 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 255 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 schaffte auch das neu eröffnete „Scheel’s“ in Stralsund mit 14 Punkten dank „einer Küche, die munter, aber überlegt drauflos kombiniert: den Boddenhecht mit Seespargel-Salsa, den geschmolzenen Reblochon mit gesalzenem Melonen-Portweinsorbet“.

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 Mecklenburg-Vorpommern zwei langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt zwei neu auf, je fünf werden höher bzw. niedriger bewertet. Das ranghöchste der runtergestuften Lokale ist das „Le Croy“ in Greifswald, das wegen des „uniformen Geschmacks und der Schwere mancher Gerichte“ nur noch 15 Punkte erhielt.

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 als 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 Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte

Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm

17 Punkte

Berliner Salon in Göhren/Rügen

Der Butt in Rostock-Warnemünde

16 Punkte

Nixe in Binz/Rügen

Alte Schule Fürstenhagen\* in Feldberger Seenlandschaft

Knoblochs Kräuterküche in Göhren/Rügen

Gutshaus Stolpe in Stolpe

15 Punkte

Zur alten Post in Bansin/Usedom

Le Croy\*\* in Greifswald

Jagdhaus Heiligendamm\* in Bad Doberan-Heiligendamm

Bernstein in Heringsdorf/Usedom

Esszimmer\* in Stralsund

14 Punkte

Ostseelounge in Dierhagen

Kurhaus-Restaurant in Bad Doberan-Heiligendamm

Tom Wickboldt in Heringsdorf/Usedom

Gutshaus Kubbelkow in Kl. Kubbelkow/Rügen

Ich weiß ein Haus am See in Krakow

Scheel's \*\*\* in Stralsund

\* 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)