

Gault&Millau

Christbaumkugel aus Walderdbeeren

Niedersachsen: Götz Knauer aus Stadthagen und David Mottl aus Wilhelmshaven kochen sich im neuen Gault&Millau in die Küchenspitze des Landes / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / René Frank aus Osnabrück ist „Pâtissier des Jahres“

In die Klasse der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“ verbessern sich Götz Knauer vom „Torschreiberhaus“ in Stadthagen und David Mottl vom Wilhelmshavener „Marco Polo“ in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau.

Knauer beeindruckte „als ebenso kreativer wie sensibler Aromakünstler, dessen schön grob geschnittenes Tatar von US-Beef und Lachsforelle mit den Düften eines Rhabarber-Oliven-Suds und der kühlen Frische des Ziegenkäse-Schnees noch sehr lange in Erinnerung bleibt“. Der bei Kochstars wie Heinz Winkler und Joachim Wissler geschulte Mottl „versteckt im knappen Vokabular seiner Speisekarte viele wohlüberlegte Details und aromaintensive Zubereitungen wie sein Tatar vom US-Prime Rind, auf dem Senf-Eis thront und das frappant garniert ist mit geraspeltem Pumpernickel, Gewürzgurken-Schaum, Blumenkohlcreme und Hühnerai-Aufstrich“. Für solch inspirierte Gerichte erhalten beide im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Eine höhere Note haben in Niedersachsen nur zwei Köche.

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichten Ernst-August Gehrke vom „La Forge“ in Bad Nenndorf („kunstvoller Quader aus perfekt gebratener Entenbrust, die Fettseite mit einer orientalischen Gewürzmischung „lackiert“, mit ausgestochenen säuerlichen Äpfeln, Fenchelwürfelchen und Walnuss-Gnocchi“) und Christian Richter vom „Perior“ in Leer („handwerklich perfekte und kompositorisch gelungene Gerichte wie Kabeljau mit Sugo von Wasserkresse, milder Lammwurst, Kartoffeln und Bohnen oder Entenleber mit Joghurtschaum, pikanten Würfeln von Essiggelee, Ingwer-Apfel-Chutney und Macadamianüssen“).

15 Punkte erkochten sich erstmals

- Damian Konwissorz vom „Gaudí“ in Göttingen, „dessen Tapas-Variation, die für ganze 8 € u.a. Hackbällchen (Albondigas), Krustade mit Olivenpaste, maurischen Spieß mit marinierten Lammfiletstückchen, Aprikose im Speckmantel und Tortillahappen bietet, auch über den Tresen einer Bar in San Sebastián gereicht werden könnte“,
- Alexander Melicker von der „Kokenstube“ in Burgwedel, weil aus „seiner Küche kein Gedöns, sondern Geschmacksfülle kommt, etwa ein Kalbskotelett mit allerlei Gemüse, possierlich wie für einen Kochwettbewerb dekoriert, und famoser Sauce“,
- Andreas Tuffentsammer vom „Ole Deelee“ in Burgwedel, „dessen Juvenil-Ferkel ein perfektes Vergnügen ist: Zart gegarte Schulter wird von Süßkirschen, einer Rotweinreduktion, Blutwurstcreme und Schalotten trefflich begleitet.“

Der aus dem Cuhavener „Sterneck“ in den „Seesteg“ auf Norderney gewechselte Markus Kechschull, der bislang für 17 Punkte kochte, „setzt im Küchenkonzept die gekonnte Restaurantmischung aus Minimalismus und Luxus fort. Er bietet lediglich ein Menü mit edlen Produkten an, das keinen Gast fordert oder gar überfordert, typisch der marinierte Lachs mit schwarzen Sepia-Gnocchi, Safranschaum und Kräuterjoghurt. Dafür bekam er 15 Punkte, die auch sein Cuxhavener Nachfolger Marc Rennhack erkochte, „der aus Stuttgart kam und sich hier offenbar noch von fremden Vorgaben emanzipieren und dann zu eigenem, mutigerem Stil finden muss.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Niedersachsen teilen sich mit 19 Punkten, die Weltklasse bedeuten, Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück und Sven Elverfeld vom Restaurant „Aqua“ in Wolfsburg. Bühner „auf dessen Tellern ein dekoratives Durcheinander herrscht, das ein wenig willkürlich wirkt, aber ganz genau kalkuliert ist und jeden Bissen zur sinnlichen Offenbarung steigert. Seine ‚marinierte Sardine‘ ist aus 16 Elementen komponiert, bis hin zu Erdmandelmilch und spanischem Gemüsesalat, seine Lasagne von St-Pierre und Königskrabbe begleiten köstliches Ragout von den Fischbäckchen, Wasserkresse-Erbsenpüree und witziger Erbsenkaviar (bei dem es sich um in Erbsenpulver gewendeten Forellenkaviar handelt).“

Elverfeld wurde von 19,5 auf 19 Punkte herabgestuft, weil er „zu viele Gerichte kreiert, die mehr auf den Wow-Effekt als auf die langanhaltende Genussbefriedigung ausgerichtet sind und mehr Ideenreichtum als Geschmacksfülle bieten“. Dies Verdikt traf auch andere Modeköche. „Dass wir seine Note nicht drastisch senkten“ begründen die Kritiker mit Elverfelds „überzeugenden Beispielen einer neuen deutschen Küche, beispielsweise dem Tafelspitz vom Müritz-Lamm. Dessen Bestandteile – Fleisch, Ei, Kartoffel, Grüne Soße – sind rechteckig ineinander verschachtelt und erinnern optisch an eine Konstruktion des Malers Mondrian; geschmacklich verbindet sich das zarte Fleisch mit einem außergewöhnlich guten Kartoffelschnee, dem sorgfältig in Butter gebratenen Ei und der Kräuter-Frische der (Frankfurter) Grünen Soße zu einem überzeugenden Ensemble.“

Dem Duo folgt mit den Aufsteigern Knauer und Mottl ein Trio, das seine 17 Punkte aus dem Vorjahr souverän mit inspirierten Gerichten verteidigte:

- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in Friedland („fast mondän der mit frischer Mango gefüllte, perfekt gebratene große Steinbutt auf hausgemachten Zitronennudeln und feiner Orangen-Ingwersauce“),
- Achim Schwekendiek vom „Schlosshotel Münchhausen“ in Aerzen („die perfekt gebratene Tranche einer exzellenten Seezunge, hergerichtet wie ein Karree und begleitet von ein paar geschmorten Schalotten, roter Butter und kleinen piemontesischen Nocken passt in den glanzvollen Rahmen des Schlossrestaurants“),
- Hans Sobotka vom „Endtenfang“ in Celle („perfekte Langostinos, schwarzer Trüffel, in Limonenöl marinierte Spargelstreifen und mild-säuerliches Apfelpoulis bilden einen Zusammenklang mit sehr langem Nachhall im kulinarischen Gedächtnis“).

Eine besondere Ehre wurde Bühners Dessertkünstler René Frank zuteil. Weil er „von San Sebastián bis Tokio die weltweite Lust auf Süßes erkundete, und sich

nun im Niedersächsischen als wahrer Artist mit Dessert- und Pralinenkreationen auf der Höhe der Zeit erweist“, kürt ihn der Guide zum „Pâtissier des Jahres“. Er lässt zum Beispiel Walderdbeeren zu einer stickstoffgefrorenen Christbaumkugel mit schaumiger Füllung erstarren und kontrastiert ihr leuchtendes Rot mit dem Grün von Gartengurken und Apfel, beschwipst durch Gin.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 61 Restaurants in Niedersachsen. 50 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 das neueröffnete „Le Monde“ in Hannover und das nach einer Pause wieder bewertete „Nordlicht“ in Seevetal (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 in Niedersachsen sieben langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt drei neu auf, elf werden höher, zwölf 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 oder www.christian-verlag.de

Die besten Restaurants des *Gault&Millau* in Niedersachsen

19 Punkte
La Vie in Osnabrück
Aqua** in Wolfsburg

17 Punkte
Schlosshotel Münchhausen in Aerzen
Endtenfang in Celle
Schillingshof in Friedland
Torschreiberhaus* in Stadthagen
Marco Polo* in Wilhelmshaven

16 Punkte

Allerkrug in Celle

Palio in Celle

Schäferstuben in Fassberg

Genießer Stube in Friedland

Gauß in Göttingen

Berggasthaus Niedersachsen, Die Insel, Titus** und Tropeano di Vino in Hannover

Perior* in Leer

Zum Heidkrug in Lüneburg

La Forge* in Bad Nenndorf

Vila Real in Osnabrück

La Fontaine in Wolfsburg

15 Punkte

Keilings** in Bad Bentheim

Gasthaus Lege, Kokenstube* und Ole Deelee* in Burgwedel

Sterneck** in Cuxhaven

Gaudí* in Göttingen

Gastwirtschaft Wichmann** in Hannover

Seesteg*** auf Norderney

Das weiße Haus in Rastede

Apicius** in Bad Zwischenahn

* 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

www.verlagshaus.de

www.christian-verlag.de