

Gault&Millau

Lachs mit Gelee aus Tonic Water

Rheinland-Pfalz: Jens Fischer aus Deidesheim und Dieter Luther aus Freinsheim kochen sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld des Landes

In die Eilte der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“ verbessern sich Jens Fischer vom „Freundstück“ in Deidesheim und Dieter Luther vom „Luther“ in Freinsheim in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau. Fischer beeindruckte durch „erstaunliche Harmonie bei St-Pierre mit Pfifferlingen, Mandelcreme und Aprikosen oder großartig orientalisches interpretiertem Milchlamm mit Kurkuma, Kichererbsen, Kopfsalat, Aubergine und Limonenjus“. Luther „geht zwar nach einer schöpferischen Pause nicht mehr an alle Grenzen des Geschmacks und der Kreativität, konzentriert sich aber mehr auf Perfektion und produkttypische Aromenklarheit wie beim gleichmäßig zartroten Rehrücken mit duftigen Pfifferlingen, samtig-schmelzigen Sellerietaschen und Berberitzen-Gremolata“. Für solch inspirierte Gerichte erhalten sie im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Eine höhere Note haben in Rheinland-Pfalz nur 5 Köche.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, verbessern sich

- Dirk Maus vom gleichnamigen Restaurant in Mainz, der „ohne modischen Schnickschnack auskommt und 2012 eines der wenigen sinnvoll eingesetzten Gelees bot. Er bereitete es aus Tonic Water, legte es auf marinierte Gurken und platzierte darauf einen dicken Würfel gebeizten und bestens gewürzten rohen Lachs de luxe, getoppt von etwas Gurkensorbet“,
- Christoph Schmah vom „Graf Leopold“ in Daun/Eifel dank „eindrucksvoller Gerichte wie ‚4xKalb‘. Es bestand, kunstvoll arrangiert, aus bestens geschmortem Bäckchen, saftigem Rücken, gutem Bries und feinen Stückchen vom Kalbskopf mit allerlei exakt gegartem Gemüse – fast überladen der Teller, aber ein großes Genuss-Ensemble“,
- Bernhard Munding, der „ideenreiche, geschmacksstarke und inspirierte Küchenchef“ von Johann Lafers „Le Val d’or“ in Stromberg, beeindruckte beispielsweise durch eine „Stopfleber unter dem Motto Schwarzwälder Kirsch: Sehr gut gewürztes, cremiges Leberparfait durchzog er mit hauchdünnen Schichten von Bitterschokolade und hüllte es in Kirschgelee, dazu reichte er marinierte Kirschen, ein kleines, mit Kakao eingestäubtes Stopflebertörtchen, angenehm dezente Kirschwassersahne und eine mit etwas Kaffee aromatisierte, knusprig angebratene Brioche.“

15 Punkte erkochten sich durch beeindruckende Gerichte erstmals Sascha Hamp vom „Culinarium R“ in Mülheim/Mosel („tadellos die Gänseleber-Variation mit Gelee von der Beerenauslese und leicht konfierten Aprikosen, hübsch die Komposition von Piña colada und Ananas mit einem süß getränkten Rührkuchenstück“), Thomas Schanz vom „Schanz“ in Piesport/Mosel („Mango-Couscous und Bangkok-Currycreme aromatisieren den comme il faut in der Schale gegrillten Stachelkrebs“) sowie Klaus-Dieter Schultz von der „Idille“ in

Bad Neuenahr („seine Gemüsezubereitungen sind so vorzüglich, dass wir ihm empfehlen würden, noch öfter fisch- und fleischlos zu kochen. Erfrischend fruchtig das feinkörnige Melonen-Couscous zur hinreißend zarten und aromatischen Taubenbrust“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz hält seit 1998 souverän Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich mit seiner „schwerelos und unangestrengt wirkenden Haute cuisine, die klassisch französische Tradition mit moderner Leichtigkeit und komplexer Aromatik verbindet“. Für Gerichte wie „Hummermedaillons auf einem in Koriander-Joghurt marinierten Gemüsebeet oder außen kross gebratenes, aber innen wunderbar weiches Kalbsbries ‚Façon Rossini‘ mit reichlich schwarzen Trüffeln in Scheiben, als (goldglänzende) Praline sowie fein gehackt in einer dichten Madeira-Glace sowie einer luftigen Petersiliencreme und einer Makkaroni-Charlotte mit geschmeidiger Gänseleberfarce“ bekam er wieder 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, und zählt damit zu den 4 besten Köchen in Deutschland.

Der „mit einer untrüglichen Witterung für alles, was in der Luft liegt, begabte“ Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr sicherte sich wieder den zweiten Rang. „Allen Genießern, die statt billiger Bravourstückchen das Ehrliche und Echte schätzen, erschließt er zum Beispiel die geschmacklichen Möglichkeiten jungen Kohls zum Eifeler Rehrücken, zu dem es noch die besten und frischesten Steinpilze oder Lorbeerkirchen gibt.“ Er erhielt erneut 19 Punkte und zählt damit zu den 13 besten deutschen Köchen.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit 18 Punkten

- Wolfgang Becker vom Restaurant „Becker’s“ in Trier, „der in seinem Streben nach höchst vergnüglichem Genuss auf einen Würfel sanft gegarter, saftiger Schweinsbrust eine Lage Osietra-Kaviar schichtet und dazu Blumenkohl als gebratene Scheibchen und köstlichen Brei sowie Schnittlauch-Öl anrichtet. Alles zusammen bietet einen unglaublichen aromatischen Effekt – spielerisch klar und harmonisch wie ein paar Takte Mozart“.
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in Herxheim, der seine „umfangreichen und durchweg sehr aufwendigen Menüs schwankungsfrei wie nur wenige in Deutschland kocht und auch ein Händchen fürs Moderne beweist, wenn er Bachsaibling mit Nussscreme und leicht erdigem Apfelgelee zubereitet“.
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in Naurath am südlichen Hunsrück, der „eine selbstbewusst heimatverbundene Küche bietet und in seiner zielgerichteten Innovationsfreude der kleinen Komposition von Tafelspitz, Kalbszunge, Wachtelei und Wildkräutern durch Traubenkernmayonnaise und Roggenbrot markante Aromen hinzufügt“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 94 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 80 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer 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 „Lamm“ in Neupotz, „Prinz“ in Neustadt/Weinstraße, „Sonnenhof“ in Siebeldingen und „Zeiskamer Mühle“ in Zeiskam mit jeweils 13 Punkten.

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 Rheinland-Pfalz 16 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt acht neu auf, je neun werden höher bzw. 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 Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer's Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel's Landhaus St. Urban in Naurath bei Trier

Becker's in Trier

17 Punkte

Freundstück* und Schwarzer Hahn in Deidesheim

Luther* in Freinsheim bei Mannheim

16 Punkte

Walram in Bad Bergzabern

Landhaus Mühlenberg in Daufenbach bei Trier

Graf Leopold* in Daun/Eifel

Buchholz, Der halbe Mond, Dirk Maus* und Favorite in Mainz

Le Temple in Neuhütten

Alte Pfarrey in Neuleiningen

Coquille St. Jacques in Neuwied

Vieux Sinzig in Sinzig/Mittelrhein

Passione Rossa in Bad Sobernheim/Nahe
Le Val d'or* in Stromberg
Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

*Aufsteiger

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