

Lammrücken mit Birnen und Muffins

Sachsen-Anhalt: Gabriele Erdmann aus Zerbst kocht sich im neuen Gault&Millau wieder an die Küchenspitze des Landes

Mit ihrer „edlen Landhausküche“ rückt Gabriele Erdmann vom „Park-Restaurant Vogelherd“ in Zerbst nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau an die kulinarische Spitze Sachsen-Anhalts. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 loben sie die Tester: „So bekannt wie Sophia von Anhalt-Zerbst (alias Katharina die Große) ist Gabriele Erdmann nicht. Aber sie sitzt seit Jahren auf dem kulinarischen Thron des Landes und ohne Reservierung hat man am Wochenende keine Chance zu einer Audienz in ihrem malerischen Reich. Das subtile Aromenspiel der meisten Gerichte von Gabriele Erdmann hat sich längst weit herumgesprochen.“

Für Gerichte wie „Rosmarin-Pilzsuppe mit Schinkentörtchen, Ochschwanz-Ravioli mit Spinat und einem Hauch Parmesan oder Gebratenes und Geschmortes vom Reh aus den umliegenden Wäldern“ erhält sie vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 15 von 20 möglichen Punkten. Sie kommt damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird. Im letzten Jahr war die gelernte Bankkauffrau und studierte Ingenieurin einen Punkt herabgestuft worden, weil es „ein wenig an der üblichen Finesse und geschmacklichen Ausgewogenheit fehlte.“

14 Punkte für sehr gute Gerichte erkocht sich erstmals Christian Meierding-Schmidt vom „Rudolfo“ in Ilseburg/Harz. Er überzeugte auch durch seinen „Lammrücken mit Birnen-Avocadosalat und Muffins, die mit Rosmarin und Tomaten gefüllt sind“. Dieselbe Note bekommen wieder

- Thomas Barth von der „Forellentube“ in Ilseburg („ohne Fehl und Tadel der Wolfsbarsch auf Muscheln mit Ratatouille und Hummer“),
- Hendrikus H. G. Brune vom „Schloss Storkau“ in Storkau/Altmark („entzückend das Schokoladenparfait mit Maracujasauce und Pistazienkrokant“),
- Sebastian Hadrys vom „Landhaus Hadrys“ in Magdeburg („Steinbuttfilet auf Spinat mit einer feinen Orangenbutter und Kartoffelstampf“),
- Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in Wernigerode („rundum gelungen die Kaninchen-Variation, besonders erfreulich der mit gehackter Keule gefüllte Cannellono“),
- Guido Lucke vom „Red Snapper“ in Magdeburg („überzeugend der Red Snapper auf lauwarmem Rote Linsen-Mangoldsalat mit Feigensenfsauce“),
- Alexander Mahn von „Mahns Château“ in Halle („schön saftig die gebratene Perlhuhnbrust mit aromatischem Pfirsich-Risotto, gefüllten Tomaten und Vanillejus“),
- und in der zweigeteilten Wernigeröder „Orchidea Huong“ Trinh van Ngoc im vietnamesische „Lan“ („Ente auf Grapefruit und Mango mit einer Sauce aus Erdnussöl, Limetten, Honig und frischem Koriander“) sowie Tomoko Udagawa im

japanische „Hanazono“ („sehr delikate mit Avocado, Krebsfleisch und Lachskaviar gefüllte Chicoreeblätter“)

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 20 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 13 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köche am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt.

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 zwei langweilig gewordene Restaurants ab, zwei werden höher, sechs niedriger bewertet. Fünf Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

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 Sachsen-Anhalt

15 Punkte
Park-Restaurant Vogelherd* in Zerbst

14 Punkte
Mahns Château in Halle
Forellentube und Rudolfo* in Ilseburg
Landhaus Hadrys und Red Snapper in Magdeburg
Schloss Storkau in Storkau
Bohlenstube und Orchidea Huong in Wernigerode

13 Punkte
Prinzessin Marie Pauline in Dedeleben
Pächterhaus in Dessau
Parkrestaurant Die Saison** in Magdeburg
Weinstube in Quedlinburg

*Aufsteiger **Absteiger im Vergleich zum Vorjahr

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