

Gault&Millau

Makrele mit geschäumter Zitrone

Thüringen: Patrick Wagner aus Wachsenburggemeinde kocht sich im neuen Gault&Millau in die Küchenspitze des Landes / Alboth wechselt von Erfurt nach Weimar

Mit seinen „sehr gefällig präsentierten, gänzlich unprovinziellen Gerichten“ kocht sich der 33jährigen Patrick Wagner auf der Veste Wachsenburg in Wachsenburggemeinde nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die kulinarische Spitze Thüringens. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 loben ihn die Tester: „Auf der sehenswerten Burg aus dem 10. Jahrhundert erwartet man angesichts des alten Gemäuers allenfalls rustikale Sättigung. Doch der kochende Burgherr war während seiner Wanderjahre auch in der gehobenen Gastronomie und bietet ambitionierten Neuzeitküche.“

Für Gerichte wie „Mousse vom Tandoori-Hähnchen im Knuspermantel, glasig gebratene Großgarnele mit fruchtig geprägtem Curry-Schaum oder ideal gegarten Rehrücken mit kräftigem Jus, Selleriemus und sechs Zwerg-Pfifferlingen“ erhält er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, erstmals 15 von 20 möglichen Punkten. Er kommt damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird. Eine höhere Note als Wagner haben nur zwei Köche in Thüringen.

14 Punkte für sehr gute Gerichte erkochten sich erstmals Christian Hempfe von der „Scala“ in Jena („mit Krustentier-Farce und Hummer gefüllte Seezungenröllchen auf cremigem Zitronen-Risotto mit schaumiger Hummersauce“), Tobias Schmidt von der „Posthalterei“ in Meiningen („mediterran anmutende Bouillabaisse von Krustentieren und Edelfischen mit jungem Spinat und Rouilleplätzchen“) sowie Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in Erfurt („mit Scampi gefüllte Maishähnchenkeule, begleitet von einem tadellosen Perlgrauenrisotto und würzigem Ratatouille“).

Auf 13 Punkte verbessert sich Stefan Luck in der „Landgrafenstube“ in Ruhla („rosa Lammrücken unter Olivenkruste mit Zucchini-Lasagne und gebratener Polenta“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen hält weiterhin mit 17 Punkten der „bildschön anrichtende“ Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in Weimar dank „Gelbflossenmakrele mit Radieschen, Gurken und geschäumter Amalfi-Zitrone, Tintenfisch-Risotto mit gebackenen Calamaretti oder Branzino auf Paprikafondue mit der Fischhaut als gebratenem Chip, Stockfisch-Krokette und krossem Petersilien-Cannolo.“ Ihm folgt mit 16 Punkten Claus Alboth von „Alboth’s Restaurant im Kaisersaal“ in Erfurt, der „seinen hohen Standard ohne übermäßige Innovationsfreude hält. Von feinsten Konsistenz der Hummer im Krustentierschaum, umrahmt von Sashimi und Tatar vom Thunfisch mit Radieschensalat und Apfel-Wasabidressing.“ Alboth verlässt das Haus Anfang Januar und macht künftig Fabbri in Weimar Konkurrenz. Als Nachfolgerin kommt

die gebürtige Straußfurterin Maria Gross, 33, die in Leipzig und Berlin Philosophie studierte und zuletzt im Schweizer Zermatt 13 Punkte erkochte.

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 25 Restaurants in Thüringen. 17 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.

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 Thüringen zwei langweilig gewordene Restaurants ab, fünf werden höher, sieben 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 Thüringen

17 Punkte
Anna Amalia in Weimar

16 Punkte
Alboth's Restaurant im Kaisersaal in Erfurt

15 Punkte
Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach
Patrick Wagner* in Wachsenburggemeinde

14 Punkte
Il Cortile* und Zumnorde in Erfurt
Scala* in Jena
Posthaltereier* in Meiningen

13 Punkte
St. Georges in Dieterode
Gloriosa** und Palais Wachsberg** in Erfurt
Schieferhof in Neuhaus am Rennweg
Landgrafenstube* in Ruhla
Güldene Gans** in Saalfeld
Alt-Weimar, Anastasia**und Charlotte** in Weimar

* Aufsteiger **Absteiger

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