

Neue Küchenstars in München und Würzburg

BAYERN – Der neue Gault&Millau: Die Münchner Bobby Bräuer und Tohru Nakamura („Entdeckung des Jahres“) kochen sich in die deutsche Küchenspitze, die Würzburger Caroline Baum und Benedikt Faust in die Landes-Elite / Hohe Noten auch in Neunburg vorm Wald und Miltenberg / Dietmar Müller-Elmau ist „Hotelier des Jahres“

Für seine „einzigartige Mischung aus uralter japanischer Küchentraktion und zeitgemäßer europäischer Avantgarde“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau Tohru Nakamura, 30, in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 zur „Entdeckung des Jahres“. Er ist seit April Küchenchef des Restaurants „Geisels Werneckhof“ in **München-Schwabing**.

Die Tester loben den in München aufgewachsenen und bei besten Köchen in Europa und Tokio geschulten „Deutschjapaner für seine Konzentration auf klare Aromen und die japanische Virtuosität im Umgang mit Fisch. Großes Aromentheater bringt eine Technik aus Japan, bei der Stör ziseliert, in Fond angegart und dann in Zitronen-Nussbutter behutsam gar gezogen wird. Durch die Einschnitte kann das Aroma der Butter tief eindringen, dazu passt ein Estragon-Spinat-Salat.“ Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten.

18 Punkte erkocht sich auf Anhieb der aus Kitzbühel nach **München** heimgekehrte Bobby Bräuer im letzten März eröffneten „Ess.Zimmer“ der BMW-Welt. „Er beeindruckte durch seine souveräne Beschränkung auf wenige Produkte in stets überzeugenden Aromenkombinationen. Optisch wie geschmacklich hinreißend kamen die Gänseleber in ungewöhnlicher Paarung mit Roter Bete, Rotkraut, Süßweineis und Granatapfel oder die Langustine mit frischem Biss in spannungsreicher Symbiose mit Spanferkel, einem nur scheinbar rustikalen Produkt, dazu Gemüse-Papaya-Salat und Salzzitrone, die säuerlich-salzige Noten ins Gericht bringt. Jeder dieser Teller wirkt souverän, überlegt, reif.“

Beide stehen an der Spitze des frapierenden kulinarischen Fortschritts in Bayern. Auf 17 Punkte steigert sich Hubert Obendorfer in seinem „Eisvogel“ in **Neunburg vorm Wald** (Oberpfalz). Er bietet „als originellen Beitrag zur Heimat-Küche auf schwarzer Schieferplatte zwei schnuckelige Weißwürste (aus Zander), ein puppenstubentaugliches Glas Bier mit perfekter Schaumkrone (aus köstlicher Pfifferlingssensenz mit pilzigem Schäumchen) und eine Tube Senf (mild-süßlich aus grob gemahlten Körnern)“. Dieselbe Note erreicht auch wieder der vor zwei Jahren abgewertete Alexander Herrmann von „Herrmann’s Restaurant“ in Wirsberg, weil „der auf allen Hochzeiten tanzende Franke in seinem gemütlichen Traditionsgasthaus bei allem Zeitgeist wieder sehr auf filigranes Handwerk und aromatische Saucen achtet. Krampfhaft Kreatives wickelt er in Leichtigkeit und Vielfalt.“

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessern sich

- Thomas W. Kraus vom „Schachener Hof“ in **Lindau**, der „Beeftea vom Roastbeef als leicht gelierte, sehr saftige Sülze mit einer Remoulade von getrockneten Tomaten anrichtet“,

- Marco Neubauer von „Neubauers Schwarzem Kreuz“ in **Fürth** für „einfach konzipierte, aber wirkungsvoll umgesetzte Gerichte wie fast roher Thunfisch mit gebackenem Kalbskopf, geschmolzener Tomate und frischem Basilikum“,
- Mario Paecke vom „Luce d’oro“ in **Elmau** aufgrund „seines kunstvoll auf dem Teller arrangierten Spiels mit Garzeiten, Konsistenzen und Temperaturen“,
- Anton Schmaus vom „Historisches Eck“ in **Regensburg**, dessen „weiten internationalen Küchenhorizont auch das Tatar vom Langostino mit Eis und Chips vom grünen Apfel, Seeigelbutter und Chilifäden zeigt“, sowie
- Kai Schneller von der „Silberdistel“ in **Ofterschwang** , bei dem „Flusskrebse und ein mit Krebsfleisch gefüllter Raviolo auf Schwarzwurzeln in einer schönen Saucenkombination aus Kalbjus und Hummerfond sorgfältige Küchentechnik demonstrieren“.

Dieselbe Note schaffen auf Anhieb die Küchenchefs von vier neuen oder neu konzipierten Restaurants für geschmacksstarke Gerichte:

- Caroline Baum vom „Reisers am Stein“ in **Würzburg** („spannende Verfremdungseffekte, etwa bei der Räucher-Makrele: Auf dem Teller liegen zwei Stückchen sehr saftige auf der Haut gebratene Makrele, doch den prägnanten Räucherton bewirkt ein Eis von geräucherter Gelber Bete – im Zusammenspiel ein interessanter Geschmackseffekt, der noch durch etwas Rote Bete in Texturen bereichert wird“),
- Benedikt Faust vom „Kuno 1408“ in **Würzburg** („rosa gebratenen Rücken, luftgetrockneten Schinken und Gulaschsud vom Reh, begleitet von einem mit Rosenkohlpüree gefüllten Gewürzküchlein, verschiedenen Pilzen und Feigenkompott“),
- Johann Rappenglück vom „Les Deux“ in **München** („französisch inspirierte Wohlfühlküche auf bestem handwerklichem Niveau, die bretonischen Steinbutt delikat mit Karotte, Orange und Pommerysenf aromatisiert“) sowie
- Jean-Philipp Schneider vom „1622“ in **Miltenberg** („gebratene Kalbsbriesröschen und gebackener Kalbskopf in Form großer Pommes frites mit dezenter Liebstockemayonnaise auf gut gewürztem Salat aus minimal gegarten, spaghettiähnlichen Kohlrabistreifen“).

Auf 15 Punkte steigern sich die Küchenchefs des „Soulfood“ in **Auerbach**, „Rosmarin“ in **Erlangen**, „Mark’s“ in **München**, „Würzhaus“ in **Nürnberg**, „Il Barcaiolo“ in **Rottach-Egern** und des „Kings & Queens“ in **Schweinfurt**.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern verteidigen souverän Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee und sein ehemaliger Lehrmeister Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ in **Aschau** (Chiemgau). Jürgens „bringt im spielerisch-kreativen Geist vom geschmacklichen Spaziergang durch die heimische Natur ‚Seerosen‘, ‚Gemüsegarten‘ oder ‚verschneiten Tegernsee‘ mit. Als Tellerstillleben, wie Monet es nicht schöner hätte malen können, entpuppen sich die „Seerosen“, die der Impressionist vom Tegernsee aus hauchdünnen Scheiben mild geräucherten Saiblings, gehobeltem rosa Rettich und Streifen vom Aal formt. Den geschmacklichen Kick bringt eine hellgrüne, erfrischend säuerliche Apfel-Selleriesauce.“ Winkler „bewahrt den Reiz der großen Klassik mit all ihrer Eleganz auf der Höhe der Zeit. Wie einfach man etwas Gutes anrichten kann, beweisen die Kalbsbäckchen, die so mit Gemüse in Rotwein und Portwein geschmort wurden, dass der Sud, mit Burgunder abgeschmeckt, zur köstlichen Sauce wird“. Für solche Gerichte bekommen beide erneut 19 Punkte.

Den beiden Spitzenköchen folgen neben Bobby Bräuer mit je 18 Punkten für herausragende Gerichte:

- Martin Fauster vom „Königshof“ in **München**, der „stets den Produkten den Vortritt lässt und ihnen zum großen Auftritt verhilft, ohne sie zu verfremden, weil er das eigene Ego als Koch hintanstellt. Geradezu genial eine Gillardeau-Auster, ganz kurz pochiert, von superber Fleischigkeit, lauwarm serviert. Subtil abgeschmeckt dazu die herben Aromen von Pumpernickelkrümeln, ein paar Dicke Bohnen und eine hauchdünne Lardo-Schicht. Das Ganze badet in einem fantastisch leichten Austern- und Artischockenfond, aromatisiert mit etwas Zitrone“,
- Denis Feix vom „Il Giardino“ in **Bad Griesbach**, dem „eine niederbayrische Alternative zu Spare Ribs einfiel: zart geschmorte Rippchen mit marinierter Gurke, Gurkenperlen, Senfkörnern und Senfkresse in einem Joghurtschaum, gekrönt von gepoppter Schweinehaut“,
- Hans Haas vom „Tantris“ in **München**, bei dem „ein Teller nicht aus einem Schaulaufen von 15 Mikroelementen besteht, sondern aus einem Hauptprodukt mit zwei, drei aromatisch perfekt abgestimmten Nebendarstellern wie die aromatisch enorm konzentrierte Allianz von lauwarm mariniertem Spanferkel mit Räucheraal und Dörripflaumen“ sowie
- Andree Köthe vom **Nürnberger** „Essigbrätlein“, dessen „sinnlich und intellektuell herausfordernde Küche Gerichte wie ‚Broccoli mit Stachelbeeren‘ bietet: Auf dem Teller kein grünes Röschen, sondern bissfest gedünstete Strünke, das Weiße der Stiele in dünne Streifen gehobelt, kurz blanchierte Blätter, gehäutete Stachelbeeren und zwei Saucen: eine hellbraun nussige Creme und lindgrüner, fast transparenter Broccolisaft (die Röschen!)“.

Damit stehen von den 36 deutschen Topköchen, die 18 bis 19,5 Punkte bekommen, sieben in Bayern, fünf in Rheinland-Pfalz und je vier in Baden-Württemberg, Berlin, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein am Herd.

Dass in Bayern nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Dietmar Müller-Elmau vom „Schloss Elmau“ in **Elmau** als „Hotelier des Jahres“: „Alles andere als ein typischer Hotelier setzt er durch unkonventionelles Denken und unternehmerischen Mut Maßstäbe für wegweisende Erholungsprojekte.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 157 Restaurants in Bayern. 142 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 die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Altes Forsthaus“ in **Fürth**, „Landgasthof Meier“ in **Hilzhofen** (Oberpfalz) und „Minneci“ in **Nürnberg** (jeweils 14 Punkte) sowie „Wirtschaft von Johann Gerner“ in **Hessdorf** bei Erlangen und „Bavarie“ in **München** (beide 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 im Freistaat 21 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 11 neu auf, 26 werden höher, 20 niedriger bewertet. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf www.MonGourmet.de ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf www.MonGourmet.de und im

MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf www.MonGourmet.de als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bayern

19 Punkte

Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau
Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern

18 Punkte

Il Giardino in Bad Griesbach
Ess.Zimmer**, Königshof und Tantris in München
Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte

Atelier, Dallmayr, Geisels Werneckhof*, 181 first und Schuhbeck in München
Eisvogel* in Neunburg vorm Wald
Kastell in Wernberg-Köblitz
Herrmann's* in Wirsberg

16 Punkte

Luce d'oro* in Elmau
Neubauers Schwarzes Kreuz* in Fürth
Herrmannsdorfer Schweinsbräu in Glonn bei München
Christians Restaurant in Kirchdorf bei Wasserburg
Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen
Schachener Hof* und Villino in Lindau
1622** in Miltenberg
Acetaia, Jin, Les Deux** und Schweiger² in München
Aumer's la Vie und Wonka in Nürnberg
Ess Atelier Strauss und Maximilians in Oberstdorf
Silberdistel* in Ofterschwang
Historisches Eck* in Regensburg
Philipp in Sommerhausen bei Würzburg
Kuno 1408** und Reisers* in Würzburg

*Aufsteiger ** Newcomer

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
www.gaultmillau.de**

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.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de