

## Starköche bauen nahe am Wasser

**SCHLESWIG-HOLSTEIN – Der neue Gault&Millau findet Spitzenküche nur auf Sylt, an der Ostsee und am Plöner See / Interessante neue Köche von Wyk bis Weißenhaus**

Von den elf Köchen, die nach dem Geschmack der französische Gourmetbibel Gault&Millau in Schleswig-Holstein „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ bieten, stehen sechs auf Sylt, vier an der Ostsee und einer am Plöner See am Herd.

Sie bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten:

- Holger Bodendorf vom „Bodendorf’s“ in Tinum/**Sylt** „verknüpft geschickt unterschiedliche Produkte zum verblüffenden Netz geschmacklicher Harmonien. Ein Geistesblitz ist die Liaison von Steinbutt mit der Süße von Zuckermais und der Bitternis von Espressocreame, besiegelt von Malzöl.“
- Dirk Luther von der „Meierei“ in **Glücksburg**, bei dem „man erlebnisreiche Meisterwerke bestaunen kann: Gibt’s zum Hauptgang Taube, leitet ihn – welch elegante Geste – eine Taubenessenz mit Taubenpraline ein. Danach demonstrieren die gebratene Brust und ein Graubrot-Sandwich mit Innereien auf schmelziger Walnusscreme den ganzen Charme solch modern interpretierter Klassik.“
- Jörg Müller vom gleichnamigen Restaurant in Westerland/**Sylt**: „Das Meeräschen carpaccio mit mariniertem Gemüse sowie die Melonenkaltschale mit knackigen Flusskrebse passen zu jedem Sylter Wetter, die geschmeidige Wachtelterrinen mit grandiosem Gänseleberkern sowie der Hummer und Steinbutt mit Champagner- und Hummersauce in jede Jahreszeit.“
- Christian Scharrer vom „Buddenbrooks“ in **Lübeck**-Travemünde, der „als perfekt ausgetüftelte Komposition einen mit Trüffel-Mayonnaise gratinierten Steinbutt serviert, der von Schwarzwurzelvarianten (Püree, Chips, geschmort), einem Trüffelgeleeband sowie dunkler Trüffelbutter umschmeichelt wird.“

17 Punkte erreichen durch „herausragende Küchenleistungen“, die die Tester bisweilen spöttisch beschreiben:

- Kevin Fehling vom Restaurant „La Belle Epoque“ in **Lübeck** („Jedes Kunstwerkchen entpuppte sich als Gaumenkitzler, fast jedes als Kleinbühne für Stickstoffperlen, die der Küche den ganzen Abend nicht ausgingen. Gewiss einer großen Bühne wie der Wiener Volksooper würdig erwies sich die Weiterentwicklung der ungestopften Gänseleber zu „Johann Strauß II – Frühlingsstimmen“, bei der Tüftler Fehling die Leber auf drei Tellern gebraten, als Mousse und als Terrine mit den Komponenten Waldmeister, Erdbeere,

Rhabarber und Mandeln in unterschiedlichen Texturen vermählte – einfach köstlich! Und deshalb auch im Herbst noch auf der Karte“),

- Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in Rantum auf **Sylt** („Das Tischgespräch über die Kreativität des handwerklich perfekten Chefs erschöpfte sich bei der Makrele auf geräuchertem Kartoffelstampf in dem originellen, aber aromaschwachen Austerneis und den Salzwiesenkräutern im Glas“),
- Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in **Timmendorfer Strand** („brillant der Bretonische Hummer unter einer eleganten Gurkenscheiben-Decke, umspielt von einem würzig abgestimmten Gurkensud, den man skeptisch probiert und genüsslich auslöffelt“),
- Alexandro Pape vom „Fährhaus“ in Munkmarsch auf **Sylt** („Beim Holsteiner Schwein verzichtet Pape bewusst auf die Edelteile und überrascht stattdessen mit sehr zart geschmorter Schulter sowie konfiertem Bauch mit schön krosser Schwarte. Dazu gibt es trefflich passend würziges Gurken-Senfkorrelisch und eine mit salziger Schmandcreme gefüllte Kartoffel“),
- Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/**Sylt** („Auch die kunstvollen vegetarischen Gerichte wie die köstliche Moorkarotte mit Karotten-Sanddornsauce und Sonnenblumenkernen oder der in der Salzkruste gegarte Sellerie mit Selleriecrunch und Bucheckernöl sind ein Schmaus“),
- Robert Stolz vom Restaurant „Stolz“ in **Plön** („Im kräftigen Sud von Langostino und geräucherter Makrele schwammen Kabeljau, Haferwurzel und Bamberger Hörnchen einen Reigen, die zart geräucherte rosa Rehkeule vermählte sich glücklich mit schmelzigem Steckrübenpüree und geschmorter Zwiebel“),
- Sebastian Zier vom „La Mer“ in List auf **Sylt** („zum Allerlei vom Schwein auf Kokos-Chili-Sauerkraut und animierender Limonen-Ingwersauce vereint sich Borstenvieh aus drei Ländern: mit fernöstlichen Gewürzen geschmortes Bäckchen sowie gebratenes Filet mit Kruste vom Iberico, in asiatischer Marinade eingelegter Bauch und Schweinebauch-Popcorn vom Duroc sowie perfekt gebratener Rücken vom holländischen Klosterschwein“).

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 44 Restaurants in Schleswig-Holstein. 41 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 „Alt-Wyk“ auf **Föhr** mit 14 Punkten sowie „Norditeran“ in **Bordelum**, „Claudio’s Ristorante“ in **Kiel**, „1500“ in **Neumünster**, „Axel’s“ in **St. Peter-Ording**, „Gogärtchen“ in **Kampen/Sylt** und „Schloss Weißenhaus“ in **Weißenhaus** bei Lütjenburg (jeweils 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 zwischen Nord- und Ostsee vier langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt sieben neu auf, vier werden höher, drei 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](http://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](http://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](http://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 Schleswig-Holstein**

18 Punkte

Meierei in Glücksburg  
Buddenbrooks in Lübeck  
Bodendorf's in Tinum/Sylt  
Jörg Müller in Westerland/Sylt

17 Punkte

Kai 3 in Hörnum/Sylt  
La Mer in List/Sylt  
La Belle Epoque in Lübeck  
Fährhaus in Munkmarsch/Sylt  
Stolz in Plön  
Söl'ring Hof in Rantum/Sylt  
Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Spices in List/Sylt  
Wullenwever in Lübeck  
Stadt Hamburg\* in Westerland/Sylt

15 Punkte

San Lorenzo in Glinde  
Privileg im Historischen Krug in Oeversee  
1797 in Panker

\*Aufsteiger

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter  
[www.gaultmillau.de](http://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](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)  
[www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de)