

Alte Hasen, junges Gemüse

Jedes Jahr denkt man, nun seien aber sicher alle aufstrebenden Talente entdeckt und alle etablierten Namen hinreichend gewürdigt – denkst du. Im Gegenteil ist der 2019-er Jahrgang ein ganz besonders spannender, wie unsere 20 ausgewählten Chefs beweisen. Achtung: Durch das späte Erscheinen des Michelin blieb dieser Guide bei den Zitaten unberücksichtigt.

Kurzporträts: Magali Ritter

Ricky Saward

Seven Swans, Frankfurt am Main

Das vegetarische Sternerestaurant Seven Swans am Mainkai ist eines der schmalsten Häuser Frankfurts und erstreckt sich über sieben Etagen. Das winzige Lokal hat 24 Plätze und wer im Sommer rechtzeitig reserviert, kann auch auf der Dachterrasse das „Separée“ unterm Sternenhimmel buchen. Zu genießen ist dann nicht nur ein grandioser Blick auf Dom und Skyline von Mainhattan, sondern auch die Aussicht auf das Schmuckstück des Sternelokals: den maßgefertigten Luxusherd, der in der knapp zehn Quadratmeter großen Küche höchsten Ansprüchen an Funktion und Design genügt. Ausgezeichnet mit dem Frankfurter Nachwuchspreis „Kochtalent 2017“, gilt Ricky Saward als einer der talentiertesten Jungköche der Region. Seit Frühjahr 2018 zelebriert er als Küchenchef im Seven Swans – neben dem Berliner Cookies Cream das einzige vege-

tarische Sternerestaurant in Deutschland – ein rigoroses Farm-to-Table-Konzept: Vor den Toren der Stadt wird eine eigene, vier Hektar große Anbaufläche nach dem nachhaltigen Kreislaufprinzip der Permakultur bewirtschaftet. Daher stammt alles, was im Seven Swans auf den Tisch kommt, aus eigenem Anbau. Lediglich Molkeprodukte und Getreide werden von anderen Erzeugern zugekauft. Selbst der externe Erwerb von Gewürzen, Zitronen oder Olivenöl ist tabu. Was nicht vom hauseigenen Acker kommt, wird selbst gesammelt: Wildkräuter, Waldfrüchte oder Blüten zum Beispiel. Erntefrisch gelangt das Gemüse direkt nach Frankfurt. Das sechsgängige Menü besteht im Winter zum Beispiel aus Selbstgebaurem wie Rosenkohl, Rotkohl, Topinambur, Kartoffeln, Schwarzwurzel, Grünkohl und Kürbis. Was zur Erntezeit nicht frisch verarbeitet werden kann, wird eingelegt und eingemacht.

Die Entscheidung, was im Seven Swans gekocht wird, hängt also davon ab, was der Gemüseacker hergibt. Mit seinem konsequent regionalen Konzept kreiert Ricky Saward monatlich wechselnd ein

saisonales Menü. Im Fokus immer das Gemüse. Mit seinem hohen kulinarischen Anspruch orientiert sich Saward am Produkt und entwickelt eine vielfältige, bodenständig vegetarische Küche von vorzüglichem Geschmack. Neben Salaten mit Namen wie „Blutstropfen“ und „Teufelsohr“ verarbeitet Saward alles, was vor Ort auf den Braumannswiesen bei Bad Homburg wächst. Der experimentierfreudige Küchenchef überrascht dabei nicht nur mit Pimpinelle, dem Küchenkraut, das traditionell in der Frankfurter Grünen Sauce verwendet wird. Er jongliert auch mit Amaranth, dem proteinreichen Powerkorn, das schon die Inkas verzehrten. Produktverliebt setzt er die kleinen Körnchen vielseitig in seiner Küche ein und präsentiert sie auch in Kombination mit Harz und Kürbis auf dem Teller.

Jenseits des Mainstreams gibt die fantasievolle Art, Speisen zu präsentieren, dem Begriff Kochkunst eine neue Bedeutung. Und das nicht nur deshalb, weil sich damit Ricky Sawards Traum erfüllt hat, in der Sternegastronomie zu arbeiten. Der heute 29-jährige absolvierte seine Ausbildung zum Koch in einem gutbürgerlichen Restaurant im Münsterland. Danach folgte er dem Rat seines Vaters und zog in die Welt hinaus. Seine erste Station war Wien, wo er in der Fünf-Sterne-Hotellerie erste Erfahrungen sammelte. Es folgte Australien: In Sidney erweiterte er sein Wissen um die besten Zutaten des Kontinents im Team der Glass Brasserie – dem berühmten Restaurant von Australiens Sternekoch Luke Mangan. Zurück in Deutschland, stand er zunächst in der Kameha Suite und nach einem kurzen Zwischenstopp in den vier besten Sterneküchen Neuseelands in der Alten Oper am Herd. Es folgten Stationen im Chairs und bei André Großfeld im Frankfurter Gourmet-Restaurant Villa Merton. Als Sous-Chef kochte sich Saward innerhalb kürzester Zeit in die Herzen der Seven Swans-Gäste. Dann kam alles anders als geplant: Weil sich Jan Hoffmann nach einer Auszeit verändern wollte, übernahm das Jungkochtalent den Posten des Küchenchefs im März 2018. Vor der Wertung des Michelin hat er keine Angst, zumal er im Gault&Millau mit 15 Punkten – zwei mehr als im Vorjahr – geführt wird.

Sabine Zoller

www.sevenswans.de



Fotos: Seven Swans

Überraschend schnell.

Von 0° auf 200°C in 2,5 Minuten.
Das VarioCookingCenter® 112T
Restaurant Edition.



Aktionspreis:
**7.490 €*
inkl. Grundausstattung Zubehör**



* zzgl. MwSt. – unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers.
Aktionspreis solange der Vorrat reicht. Bei allen teilnehmenden
RATIONAL DEAL-Partnern.

RATIONAL



Thomas Imbusch
100/200, Hamburg

Auf 100 Grad steht die Herdplatte, auf 200 Grad wird der Ofen aufgeheizt, wohlgemerkt ein maßgefertigtes Prachtexemplar aus der französischen Manufaktur von Molteni. Mehr braucht es in der Küche nicht, meint der Hamburger Koch Thomas Imbusch und eröffnete im Oktober 2018 sein geradliniges Konzept mit dem bezeichnenden Namen 100/200 im Industriehafen von Hamburg. Vorher kannte man ihn aus dem Madame X, einem asiatisch inspirierten Separee. Quasi ein Restaurant-im-Restaurant-Konzept, das im Off Club von Tim Mälzer beherbergt war. Heute setzt Imbusch seine eigene Vision eines zeitgemäßen Fine Dining Restaurants gemeinsam mit seiner Partnerin und Sommelière Sophie Lehmann in einem bisher eher unerschlossenen Teil von Hamburg um.

In einem Hochhaus mit dem äußeren Charme eines Bürogebäudes gelangt man über einen grell erleuchteten Fahrstuhl in den oberen Stock und trifft hier auf ein, anders als der erste Eindruck vermuten lässt, sehr einladendes, modernes und warmes Ambiente. Die Wände sind in Schwarz gehalten, der Blick schweift durch die großen Fenster über die Alster und massive Holztische gruppieren sich um die offene Küche, in deren Mitte besagter Molteni-Herd thront. Zu Beginn des Menüs werden die Gäste auf diese Bühne gerufen, um an einer Edelstahl-Arbeitsplatte stehend fünf Amuse Gueules einzunehmen. Diese sind nach den fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami ausgerichtet und sollen auf den Abend einstimmen. Eine schnelle Geschmacksschule für den Mund quasi, der so auf die folgenden Gänge vorbereitet wird. Ein Menü bekommt man übrigens erst am Ende des Abends zu sehen und begibt sich so voll und ganz in die Hände des geschulten Teams.

Imbuschs Anspruch ist es, im 100/200 das gesamte Tier zu verarbeiten, und so gibt es nicht nur Gänge mit Filetstücken, sondern auch Innereien oder Knochenmark, alles so fein und auf den Punkt gekocht, dass es ein Hochgenuss ist. Nicht umsonst schaffte es das gerade eröffnete Restaurant noch kurz vor Druckschluss in den aktuellen Gault&Millau, in dem es mit 15 Punkten bewertet wurde. Das Menü gefiel dem Tester so gut, dass die Teller restlos aufgegessen wurden: „Am meisten Spaß macht der anschließende Gang, lapidar annonciert als Die Reste. Es handelt sich nach der Hühnerbrust, logo, um Hühnerklein, das volle Programm, einschließlich Kamm und Gurgel. Es wirkt simpel, ein Ragout aus Sahne und Schnittlauch, aber alles wurde mit Akribie gegart und zugeschnitten. Ehe man sich versieht, wischt man den Teller mit dem Sauerteigbrot aus.“

Neben dem nachhaltigen Ansatz im Umgang mit Fleisch ist auch das Reservierungssystem des 100/200 wegweisend. Wer hier essen möchte, muss vorab über die Website reservieren. So weit, so bekannt. Doch neben den Kontaktdaten müssen auch die Kredit-

karteninfos hinterlegt werden und der Menüpreis wird vorab abgebucht. „Es war für mich immer klar, dass ich mit einem Ticketsystem arbeiten werden, sobald ich mich selbstständig mache. Es schafft zum einen wieder eine Form von Wertschätzung gegenüber der Gastronomie und es gibt mir natürlich die Möglichkeit, auch als jungem Unternehmen meine Partner gut und pünktlich zu bezahlen. Diese Planbarkeit ist ein Geschenk für alle Seiten und vor allem für die Qualitäten, mit denen wir auch ohne Sponsor arbeiten können“, begründet Thomas Imbusch. Die Gäste hätten bis jetzt absolutes Verständnis für die Vorabkasse, sagt der Koch: „Wer ins Konzert geht, zahlt ja auch im Voraus und stört sich nicht daran.“

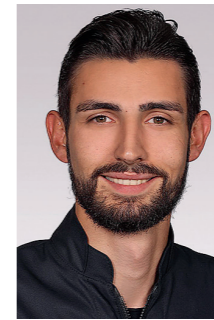
Susanna Glitscher

www.100200.kitchen



Fotos: Florian Hammrich (Rottner), Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München (Menzel), Kaspars Restaurant, Patrinkour (Z / Imbusch)

Felix Kaspar
Kaspars Restaurant, Bonn



Ein Restaurant in einem ehemaligen Ruderboot-Schuppen: Dass das geht, wird im Kaspars in Bonn bewiesen. Während sein Bruder Lukas für Service und Weine zuständig ist, verantwortet Felix Kaspar das siebengängige Menü. Mit Opulenz besticht seine Küche, der Gault&Millau stellt fest: „Unter fünf Komponenten auf dem Teller tut's der junge Küchenchef nicht.“ Dabei unterlaufen ihm „keinerlei Fehler, (er) würzt mutig und überlässt nichts dem Zufall“. Das ist dem Guide 16 Punkte wert. Der Feinschmecker vergibt 3,5 seiner Fs und lobt den „Hang zur Perfektion“ sowie die Leichtigkeit, die das Ambiente mit der Küche vereint. „Ausgezeichnete Produkte, handwerklich exakte Zubereitung, ansprechende klare Präsentation“ hebt der Varta hervor und vergibt zusätzlich zu zwei Diamanten auch den VartaTipp Küche. Acht Pfannen vergibt der Gusto und vermerkt: Das Konzept „bewegt sich kulinarisch mittlerweile auf erstaunlich hohem Niveau“. „Modern inszenierte Klassik“, „welt-offen, schlank, aromenstark“ ist die Kulinarik und das Menü folgt einer „durchkomponierten Dramaturgie“.

www.kaspars.restaurant

Maike Menzel
Schwarzreiter, München



Der Gault&Millau setzt Maike Menzel auf die Karte der Münchener Restaurants: Als Frau auf dem Chefkochposten ist sie „ein Solitär“, wird aber für ihre im Vergleich zu ihren Vorgängern „weniger plakative“ und „weniger augenzwinkernde“ Küche gelobt. Mit opulenten Beilagen neigen ihre Teller nicht zu Purismus oder Zurückhaltung. Dafür „richtet sie den Fokus noch stärker auf beste heimische Produkte“. Ihre Young Bavarian Cuisine ist dem Gault&Millau 15 Punkte Wert. Der Gusto findet: Die Gerichte stehen „eher im Zeichen der Harmonie, als irgendeiner Form von Aufregung“. Er vergibt sieben Pfannen für die „souveräne Geschmackssicherheit“ Maike Menzels und ihres Teams und spricht bei Gängen wie dem rosa Rücken vom Poltinger Lamm mit dünn aufgekrosstem Fettdeckel und im eigenen Saft zart geschmortem Nacken von „Gourmet-Soulfood“.

www.schwarzreiter.com

Valentin Rottner
Waidwerk, Nürnberg



„Dass er es ernst meint, sieht man am besten an Details“, lobt der Gault&Millau die „moderne fränkisch verwurzelte Küche mit Weitblick“ von Valentin Rottner im Waidwerk im Gasthaus Rottner, das von seinen Eltern geführt wird, und vergibt 15 Punkte. Waidwerk ist das präzise Handwerk des Jägers, einer Leidenschaft, welcher der junge Koch ebenfalls frönt. Das erklärte Ziel von Rottners Kulinarik: „Die Wald- und Wiesenaromen der Heimat mit internationalen Elementen zu kombinieren.“ „Ein fescher Mix aus Alt und Neu“, lobt der Feinschmecker angesichts der Kombi aus Wildschweinemilz und Yuzu und verleiht drei Fs für aufwändige Kompositionen wie Ragout von Schweinebäckchen und Gänseleber unter gebackenem flüssigen Eigelb mit Rote-Bete-Espuma und gepoppter Schwarte.

www.rottner-hotel.de/gourmetrestaurant-waidwerk/

ABC
WORLDWIDE
www.stapelstuhl24.de

NEUE MODELLE & DESIGNS-2019



DAS KOMPLETTE NEUE SORTIMENT VERFÜGBAR
BESTELLEN SIE JETZT ONLINE ODER RUFEN SIE AN!



A.B.C. Worldwide GmbH
Stockholmer Str. 26
48455 Bad Bentheim-Gildehaus
Tel: +49 (0) 5924 - 78279 - 0
info@abc-worldwide.de



André Tienelt

Wilder Ritter, Durbach

Vor fünf Jahren übernahm André Tienelt das kulinarische Zepher als neuer Küchenchef im Hotel Ritter in Durbach. In einer der höchstprämiierten Weinbaugemeinden Deutschlands liegt das traditionsreiche Haus, dessen Historie bis in das Jahr 1656 zurückreicht, zwischen Schwarzwald und Elsass direkt an der Badischen Weinstraße. Neben dem urigen Ritterkeller und der holzvertäfelten Ritter-Stube begeistert im eleganten Gourmetrestaurant Wilder Ritter schickes Schwarz und klares Design. Ausgewählte Accessoires setzen mutige Akzente und Lichtpunkte erhöhen im modernen Ambiente die Aufmerksamkeit für jeden einzelnen „Tienelt-Teller“, der dem Motto des Hauses entsprechend stimmig „Kreativ.Natürlich.Leidenschaftlich“ im Mittelpunkt für Genießer steht.

„Essen muss Spaß machen“, so das Credo des Küchenvirtuosen, der das Produkt unverfälscht und mit der ganzen Bandbreite der Aromen geschmackvoll in Szene setzt. 2009 als jüngster Sternekokch Sachsens geadelt, steht seine Philosophie im Einklang mit Achtsamkeit und einem ressourcenschonenden Umgang mit dem Produkt. Mit seinem eingespielten Team setzt er regionale Produkte ebenso modern in Szene wie kulinarische Besonderheiten aus aller Welt. Obst, Gemüse, Kräuter, heimisches Wild, Rinder und Süßwasserfische bilden die Basis für das Menü „Von hier“. Die Kunst der Verwandlung zeigt das handwerkliche Können in Perfektion. Dreierlei von der Roten Beete mit heißem Sud als Gruß aus der Küche, verschiedene Tomatensorten als Vorspeise und im nächsten Gang ein reines Selleriegericht zeigen, was man aus regionalem Gemüse machen kann. Im Hauptgang gibt es Reh aus heimischem Forst. Dabei werden nicht nur Edelstücke, sondern alle Fleischstücke von „nose to tail“ schmackhaft zubereitet und als geschmorte Schulter im Gourmetrestaurant, rosa gebratene Keule in der Ritter-Stube und Ragout für Tagungsgäste angeboten. Aus den Knochen entsteht eine Sauce oder eine Wildconsommé für festliche Anlässe. Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource, bei

der die Mitarbeiter lernen, wie es zerlegt und zubereitet wird. als absolutes „no go“ bezeichnet Tienelt gemäß der Albert-Schweizer-Stiftung die Verarbeitung von Thunfisch, Gänsestopfleber oder bedrohten Fischarten wie Steinbutt.

Dass Tienelt elegant über den Tellerrand hinausschaut, beweist auch die Menücreation „Von Welt“, die Köstlichkeiten anderer Gebiete und Regionen zu genussvollen Gerichten eint, ohne dabei den Bezug zur Weinregion zu vernachlässigen. Elegant und dekorativ in einem Wurzelstock serviert, bietet der Gruß aus der Küche ein kleines Hörnchen gefüllt mit Zwiebelcreme und Weingelee. Handwerklich aufwändig ist der Einstieg ins Menü: Bei der Japanischen Gelbschwanzmakrele mit Apfelsorbet und Meerrettich sorgt der Dashi Fond für den vollmundigen, tiefen Geschmack. Präsentiert wird die Makrele in drei Arten: das geflammte Rückenstück, Tatar vom Kiemenfleisch und ein Mus aus dem Bauchfleisch. Dazu passend stellt der Service wie bei jedem Gang eine gezeichnete Grafikkarte auf den Tisch, die das Gericht illustriert und den Gast feingliedrig über alle Details auf dem Teller informiert. Nach einem frischen Gang mit Schottischem Kaisergranat, eingelegten Karotten, Sudachi und Keffir folgt als „signature dish“ die Etouffé Taube. Bei der unverkennbaren Handschrift des Küchenchefs zeigt sich auch hier der ganzheitliche Gedanke mit gegrillter Keule, gebratener Brust und Pastilla, den in Teigtaschen verhüllten Innereien in Kombination mit Brombeeren und Zartbitterschokolade. Als Dessert überzeugt ein Dillparfait mit Äpfeln, Gurke und regionalem Gin. Durch den Verzicht auf Kohlenhydrate sind die Speisen überwiegend glutenfrei. Generell gilt, „jedem Gast ein köstliches Genusserlebnis“ zu verschaffen und auch auf Unverträglichkeiten einzugehen.

Im Fünf-Sterne-Hotel Elbresidenz Bad Schandau erkochte Tienelt seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant Sendig. Nach Stationen bei Dieter Müller im Genießer-Refugium Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, der Graugans im Hyatt Regency Hotel in Köln sowie dem Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden, verteidigte er bereits mehrfach seinen Michelin-Stern. So auch im Hotel Ritter Durbach, wo er einen zweiten Stern anstrebt.

www.ritter-durbach.de

Sabine Zoller

1.2019

Viktoria Fuchs

Spielweg, Münstertal

„Ist das noch Schwarzwald?“, fragt der Gault&Millau: Bei Viktoria Fuchs stehen neben den Klassikern wie Kalbsbries und -nieren in Pommerysenf, die schon ihr Vater und Vorgänger in der Küche des Romantikhotels Spielweg kochte, auch Tom Kha Gai und Wildschwein Dim Sum auf dem Programm. Für die moderne Küche mit asiatischen Einflüssen gibt es 15 Punkte. Der Feinschmecker vergibt zwei Fs an die „Neue“ am Herd und meint: „Vor Überraschungen ist der Gast nicht mehr sicher – zum Glück.“ Zwei Diamanten verleiht der Varta und lobt die „raffinierte, regional geprägte Küche“. Der Gusto vergibt sechs Pfannen: „Bei Familie Fuchs kommen versiertes Gastgeberium und hoher kulinarischer Anspruch ohne Eitelkeiten daher.“

www.spielweg.com



Benjamin Peifer

Intense, Kallstadt

„S'werd gesse, was uff de Disch kummt.“ – Im Intense, das Benjamin Peifer mit seinem Team ohne Investoren im Hintergrund betreibt, fällt à la carte flach. Stattdessen präsentiert er sein Können in einem 15-gängigen Überraschungsmenü. Der Feinschmecker, dessen Restaurant des Jahres 2019 das Intense ist, lobt die „animierende, moderne deutsche Küche, die auch international beeindruckend kann“. Die Gerichte oszillieren in einem Spannungsfeld zwischen Japan und der Pfalz, wobei auf die Saisonalität und regionale Herkunft der verwendeten Produkte geachtet wird. „Bodenständigkeit [trifft] auf weltläufige Aromen“, freut sich der Varta-Führer und vergibt drei Diamanten. Die „handwerklich präzise und in der Präsentation modern und übersichtlich inszenierte Naschparade“ ist dem Gault&Millau 16 Punkte wert. Gusto vergibt 8 Pfannen mit Pfeil nach oben: „Man kann jeden Gang mit großer Aufmerksamkeit sezieren und staunen, sich aber auch einfach nur relaxt zurücklehnen, essen und genießen.“

www.restaurant-inten.se



Torben Schuster

Gut Lärchenhof, Pulheim

„Für seine feinsinnige und ideenreiche Küche mit Mut zur Würze“ kürt der Gault&Millau Torben Schuster zur Entdeckung des Jahres 2018 und vergibt 17 Punkte. In seiner Kulinarik kommen auch asiatische Aromen zum Einsatz, die er „wohlüberlegt und wohl dosiert, aber nie dominant einsetzt“ – etwa beim schwarzen Seehecht, eingelegt in komplexem Koji-Sud oder bei den Filetstücken von der Seezunge, die sich in einem mit Zitronengras aromatisierten Geflügelfond tummeln. Schuster hatte mit Holger Berens, Jonnie Boer und Yoshizumi Nagaya wahre Großmeister als Lehr- und Dienstherren und kocht „mit Finesse und Geschmack“, meint der Varta und vergibt drei Diamanten. Gelobt werden neben der „legendären“ Weinkarte des Restaurants auch „die sehr guten Produkte, schön auch die stimmige Optik“. „Nicht nur auf einem hohen Qualitätslevel, sondern auch erfreulich fernab des Gourmet-Mainstream“, findet auch der Gusto und vergibt acht Pfannen.

www.restaurant-gutlaerchenhof.de



www.gastrotel.de

EINLADENDER TRENDSETTER



VEGA
Immer eine Idee mehr

**INTER
NORGA**
Halle B5, Stand B5.422

Immer eine Idee mehr: Wetterfest, stapelbar, bequem und innovativ – die Stühle, Lounger und Hocker der Möbel-Serie FILEA sind perfekt für drinnen und draußen. Da bleiben Ihre Gäste gerne länger sitzen!

www.vega-direct.com

Benedikt Faust**Kuno 1408, Würzburg**

Seit 2013 kocht Benedikt Faust im Kuno 1408 seine „radikal fränkische“ Küche, die dem Gusto 7 Pfannen wert ist: „Benedikt Faust (zeigt) par excellence das Potenzial (...) einer Küche, die sich einer in Schlachtfest und Wurstkultur aufgehenden Traditionsküche annimmt.“ Vom Gault&Millau gibt es 15 Punkte: „Die Gerichte wirken durchdachter“ und „entspannter“, es finden sich „recht viele Komponenten pro Gericht, doch die Aromen ergänzen sich gut“. Vom Varta erhält Benedikt Faust drei Diamanten für den „innovativen“, „modernen“ und „extravaganten“ Stil. Außerdem gibt es den Varta-Tipp Küche dazu. Der Feinschmecker stellt fest: Es werden „Frankens Schätze präsentiert: einmal ganz pur und einmal (...) globalisiert“, dafür gibt es 2,5 Fs.

www.restaurant-kuno.de**Andreas Hillejan****Das Marktrestaurant,****Mittenwald**

„Ihr höchstes Niveau erreicht die Küche, ganz Bayern-like, beim Fleisch“, stellt der Gault&Millau fest und spricht bei Filet vom Rehrücken mit Krauser Glucke oder auf Wiesenheu gegarter Renke von „Aromatik auf attraktiv angerichteten Tellern“. Vergeben werden dafür 14 Punkte. Varta begründet seine drei Diamanten mit der „ländlich-regionale Küche auf hohem Niveau“ und lobt das Ambiente des Marktrestaurants in Mittenwald. 7 Pfannen vergibt der Gusto für die „handwerklich sehr präzise und mit Blick für relevante Details“ ausgestattete Küche des JRE-Urgesteins Hillejan und hebt den „gekonnten Umgang mit Säure oder harmonischen Kontrasten“ hervor. Jürgen Dollase schließlich ernannt die Bergbauernravioli mit Röstzwiebelsud und Almkäse in seiner F.A.S.-Kolumne „Hier spricht der Gast“ zu köstlichen „Klassikern der verfeinerten Regionalküche“.

www.das-marktrestaurant.de**Sophia Rudolph****Panama, Berlin**

„Küchenchefin Sophia Rudolph lässt ihr solides Training in der Spitzenklasse nur dezent erkennen“, heißt es beim Gault&Millau, und das ist nicht unbedingt als Manko zu verstehen. Die lässige Atmosphäre scheint geradezu nach trendigen Gerichten zum Teilen zu verlangen, jedoch ist klar, dass hier „die Optik nicht im Vordergrund steht – sie würde ja doch gleich vom ersten Esser zerstört“. Ob nun vegetarisch wie gegrillte Schwarzwurzel oder Buchweizenravioli oder lieber mit Fleisch wie Secreto vom Ibérico-Schwein mit Nashi-Birne – die Vor- und Hauptgerichte stehen gleichberechtigt auf der Karte. Trends werden bedient, ob nun bei den „deftigen, gekonnten Dreikomponenten-Gerichten“, beim Dessert oder Wein – dafür werden 14 Punkte vergeben. In die anderen Gourmet-Führer hat es das Panama (noch) nicht geschafft.

www.oh-panama.com**Christoph Kunz****Alois, München**

„Der junge Küchenchef setzt auf einen leichten, fokussierten, ganz aufs Produkt konzentrierten Stil, wie es zur DNA des namhaften Delikatessenhauses passt“, lobt der Gault&Millau den neuen Küchenchef im umgestalteten Restaurant Dallmayr in München und vergibt 17 Punkte. Der Gusto ergeht sich in Vergleichen mit Kunz' Vorgänger Diethard Urbansky und stellt fest: „Das Niveau ist weiterhin sehr hoch“, aber „im direkten Vergleich zur einstigen Dallmayr-Performance (noch?) nicht auf gleichem Level“ – es gibt dafür acht Pfannen mit Bonus-Pfeil. Varta und Feinschmecker setzen die Bewertung in gespannter Erwartung vorerst aus. Unter anderem in der AHGZ im Oktober wird Kunz für sein „Young Gourmets“-Angebot gelobt, bei dem junge Leute unter 30 zum vergünstigten Preis Fine Dining erleben können.

www.dallmayr.com/de/delikatessenhaus/restaurant/

Fotos: Florian Hammerich (Hillejan), David Maupile (Kunz), Alfred Stolz (Faust), Panama Berlin

Maurizio Oster**Zeik, Hamburg**

„Hoch spannend“, findet der Gusto die „bemerkenwert originelle, undogmatisch kreative Regionalküche“ von Maurizio Oster. Er und sein Komplize am Herd, Robin Bender, ergänzen sich „kongenial“ und wissen, wie man Akkorde spielt; dafür werden sieben Pfannen mit einem Bonus-Pfeil nach oben vergeben. 14 Punkte gibt es vom Gault&Millau: „Leicht machen sie es sich nicht“, findet man, aber bei allem Aufwand bleibt der „originäre Produktgeschmack“ auf der Strecke. Im Varta werden Regionalität und „höchste Qualität“ hervorgehoben sowie die „internationalen Einflüsse“ – dazu werden zwei Diamanten verteilt. Im Dezember 2018 schrieb die AGHZ über Oster und sein Team: „Bei der Zubereitung kommen Techniken aus der ganzen Welt zum Einsatz.“

www.zeik.de**Julian Richert****LammButtRind,****Alt-Duvenstedt**

„Angenehm überlegt“, findet der Gusto das Konzept von Julian Richter: Der Gast kann wählen, ob er die Speisen rustikaler oder im Fine Dining-Bereich genießen möchte. Dafür gibt es 6 Pfannen mit Bonus und das Fazit: „Auch wegen dieser abwechslungsreichen und doch fokussierten Menü-Dramaturgie macht ein Abend im LammButtRind Spaß.“ Auch die AHGZ sagt: „(Die Gäste) erwartet eine pointiert formulierte Nova-Regio-Küche, deren Hauptbestandteile aus der Nachbarschaft kommen.“ Denn „wir sind stolzes Mitglied von Feinheimisch und haben uns dem Gedanken des Genuss aus Schleswig-Holstein verschrieben“, heißt es auf der Website des Restaurants.

www.lammbuttrind.de**Steffen Ruggaber****Lamm, Vaihingen/Enz –****Rosswag**

„Aus der Not eine Tugend“: 16 Punkte gibt es vom Gault&Millau für die überschaubare, aber dafür qualitativ hochwertige Kulinarik von Steffen Ruggaber. Die Karte wurde aufgrund von Personalmangel auf ein Menü heruntergefahren – die Speisen dafür aber auf das nächste oder übernächste Level gehoben. „Vielseitig“, nennt man Ruggaber hier und „kreativ“ beim Varta: Dort gibt es drei Diamanten und den Varta-Tipp Küche. Drei Fs auch im Feinschmecker, wobei hier „Leichtigkeit und Frische“ des „Geheimtipps für Genießer“ hervorgehoben werden. Jürgen Dollase stellt in seiner Kolumne in der FAZ fest: „Was der Gast (...) serviert bekommt, kann nur verblüffen“ und es wird „erstaunlich perfekt gearbeitet“. Vom Gusto erhält man in Vaihingen acht Pfannen und einen Pfeil nach oben: „Viel Substanz und gute individuelle Ideen!“

www.lamm-rosswag.de

Fotos: Johanna Bavendiek (Richert), Sarah Porsack (Oster), Thomas Rathay (Ruggaber)



Besuchen Sie uns auf der
Internorga in Hamburg
vom 15. – 19.03.2019
(Halle B2.EG, Stand 308)

Eifix Schlemmer Rührei

**Unwiderstehlich:
Schlemmer Rührei
zum Frühstück!**

Einfach. Schmackhaft. Und sicher! Begeistern Sie Ihre Gäste und geben Sie Ihrem Frühstück neue Perspektiven – mit Eifix Schlemmer Rührei. Denn zu einem richtig guten Frühstück gehört immer frisches Rührei!

Und das ist nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch ganz schnell zubereitet: Flüssig und pfannenfertig aus dem wiederverschließbaren, aseptischen Tetra Brik! Das ist übrigens die sicherste Verpackung für Ei.

Viele weitere clevere Produktideen für Frühstücks-Profis gibt's unter www.eipro.de!



Bald im
NEUEN
Eifix
DESIGN

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Postfach 1404 · 49381 Lohne · Deutschland
Tel. +49(0)4442/945-1 · Fax +49(0)4442/945-410 · info@eipro.de · www.eipro.de

Daniel Schimkowitsch

L.A. Jordan, Deidesheim

Der Junge Wilde, der 2014 aus München in die Pfalz kam, ist erwachsen geworden, findet der Gault&Millau. Sein gereifter, prägnanterer, euro-asiatischer Stil, der sich „nach wie vor ausgesprochen ehrgeizig auf das Wesentliche konzentriert“, beschränkt sich jetzt „auf einige wenige Elemente und variiert das Wechselspiel von Süße und Schärfe derart gekonnt, dass es sich als spannende Inszenierung wie ein roter Faden (...) durch das (...) Menü zieht“. Was dabei herauskommt: „Eine optisch ansprechende, intelligent durchstrukturierte Küche ohne Schnörkel und Girlanden“, die dem Gault&Millau 18 Punkte wert sind. Der Feinschmecker vergibt vier Fs und stellt fest, dass Schimkowitsch „die Balance zwischen eleganter Harmonie und einem intensiven Spiel von Aromen aus aller Welt hervorragend“ gelingt. Der Varta lobt ihn ebenfalls als „durchdacht, anspruchsvoll und kreativ“. Der Gusto bemerkt, dass „trotz seines Faibles für starke Aromen und verwegener Kombinationen immer erstklassige Produkte im Mittelpunkt stehen, die auch dann noch ihren Charakter voll ausspielen können, wenn es drumherum hoch hergeht“ und vergibt dafür 9 Pfannen.

www.ketschauer-hof.com



Silio del Fabro

Esplanade, Saarbrücken

Vom Gusto mit acht Pfannen bedacht und für die „ziemlich formvollendete Kochkunst auf höchstem Niveau“ gelobt, fällt Silio del Fabro aber bei den anderen Guides aus welchen Gründen auch immer durchs Raster. Als „Meisterwerk“ und „Paukenschlag“ werden seine Gerichte bezeichnet, die „in keinem der mit 10 Pfannen ausgezeichneten Restaurants negativ aufgefallen wären“. „Klar und transparent“ sei seine Küche sowie „apart, aufwändig und elegant“. „Modern interpretierte, klassisch-französische Küche“, wird das Werk des Chefs auf der Webseite des Unternehmens genannt.

www.esplanade-sb.de



Georg Walther

Blüchers, Göhren-Lebbin

15 Punkte vergibt der Gault&Millau an Georg Walther und lobt perfekt auf den Punkt gegartes Fleisch und ausgewogene Aromen. „Das kleine Küchenteam um (den Chefkoch) konzentriert sich auf das Wesentliche und verzichtet auf Zinnoberr“, lautet das Verdikt. Nebenbei werden Lobreden auf das Ambiente gehalten: Das Restaurant ist in einer alten Schlosskapelle untergebracht. Auf der Webseite des Schlosshotel Fleesensee heißt es, dass die Produkte „bevorzugt aus regionalem, eigenem Anbau“ kommen und zu „modernen und überraschenden Kreationen“ verarbeitet werden.

www.schlosshotel-fleesensee.com/de/kulinarik/bluechers



Cornelius Speinle

Lakeside, Hamburg

„Auf spezielle Weise unspeziell“, tauft der Gusto die Kulinariik des jungen Chefs im Lakeside, das in der siebten Etage des neuen Luxushotels The Fontenay residiert: „Ein sehr ernsthafter Koch, der mit seiner individuellen Handschrift bewusst hinterm Berg hält.“ Dafür gibt es sieben Pfannen plus einen Bonus-Pfeil. „Keiner, der aus dem Bauch heraus kocht“, stellt der Gault&Millau fest und konstatiert: „Ein gewisser Hang zum kleinteilig-aufwändigen Anrichten (...) ist nicht zu leugnen.“ Der Restaurant-Führer vergibt 17 Punkte und lobt neben dem Chef auch den Pâtissier und die Sommelière des Hauses. Dem Feinschmecker fällt die „Inszenierung der puristischen Moderne“ auf und dafür werden drei Fs verteilt. „Internationale Einflüsse mit ausnahmsloser Produktqualität und handwerklicher Perfektion“, sieht der Varta und vergibt vier Diamanten sowie den Varta-Tipp Küche.

www.thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant/



Fotos: Esplanade, Blüchers, Ketschauer Hof (Schimkowitsch), Götz Wraga (Speinle)



Einfach
perfekt.
Go Original!



Debic Culinaire Original ist perfekt für die Kunst der Saucenzubereitung:

- Ideales Koch- und Bindeverhalten: kein Gerinnen, kein Absetzen von Fett
- Problemlose Zugabe von Alkohol oder Säure
- Ausgewogener Geschmack dank 20 % Milchfett

Kreieren Sie perfekte Sahnesaucen mit Debic Culinaire Original und entdecken Sie den Saucier in sich!

Für inspirierende Rezepte und spannende Techniken besuchen Sie uns auf Debic.com.

Debic. Immer etwas Besonderes.