

BESTENLISTE 2020

Brian Wawryk & Daniela Hasse - Traube, Efringen-Kirchen



Brian Wawryk / Foto: Traube Blansingen

In Blansingen in der Gemeinde Efringen-Kirchen begeistert seit Frühjahr 2019 ?ein Kanadier, der auf die Produkte des Markgräflerlands setzt?, schwärmt der Gault&Millau, Gastgeberin Daniela Hasse einbeziehend. Brian Wawryk erhält 16 Punkte für die erfolgreiche Umsetzung seiner Leitmotive: Natur, Jahreszeit und Aromen-Alchemie. ?Das zeigen schon die Anfangshäppchen: gegrillter Mais mit Roggenschaum und krosser Zwiebel, in Kohlrabi gehüllte Räucherforelle und eine als Schweinerei betitelte Tartelette mit sehr fein geraspelttem Schweinefleisch?, so der Guide. Laut dem Feinschmecker präsentiert Wawryk ?ein nordisch inspiriertes kulinarisches Kammerstück ohne Schnörkel?. Dafür gibt es drei Fs. Der Gusto drückt seine Begeisterung für die ?moderne Naturküche nach nordischem Vorbild? mit sieben Pfannen und Bonus-Pfeil aus: ?Das sechsgängige Menü, das es mit Wein- oder wahlweise Saftbegleitung gibt, ist extrem leicht, vegetabil, intensiv und natürlich ? bringt originelle Aromenakkorde auf wohlproportioniert und farbenfroh arrangierten Tellern auf die schlicht eingedeckten Tische.? Unter dem Titel ?Aromatische Wunder und optische Pracht? schreibt zudem Jürgen Dollase in der Rubrik Hier spricht der Gast der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung von einem ganz großen Talent, ?das man unbedingt im Auge behalten sollte?.

Kühlung: Ideal und Elreha; Getränkekühlung: Hagola; Thermik: Menu System, Rational; Spülen: Winterhalter; Lieblingswerkzeug: Green Egg Grill

Text: Julia Neumann