gastrotel

BRANCHENNEWS

?Die neue Unbeschwertheit?

Das Koch des Jahres-Duo 2019: Jan-Philipp Berner und Johannes King / Foto: Ydo Sol

Nachdem bereits Ergebnisse durchgesickert waren, ist die Deutschlandausgabe 2019 des Gault&Millau nun offiziell im Markt. Die Auszeichnung ?Koch des Jahres? geht dieses Mal an ein Duo: Jan-Philipp Berner und Johannes King.

?Zwei Jahrhunderte lang war Spitzengastronomie auch hierzulande untrennbar mit luxuriösem Ambiente verbunden, das ist vorbei?, konstatiert der Gault&Millau in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019. ?Die neue Unbeschwertheit trägt dazu bei, dass sich Deutschland als kulinarische Nation emanzipiert. Das treiben vor allem jene herausragenden Köche voran, die bei aller Weltoffenheit eine eigene, authentisch deutsche Handschrift entwickeln, die sich an heimischen Lebensmitteln und wiederentdeckten kulinarischen Traditionen inspiriert.? Die Restauranttester sind überzeugt: ?Klassische Gourmettempel-Insignien gehen ebenso an den Wünschen des Publikums vorbei wie der in ambitionierten Küchen immer häufiger praktizierte Menü-Zwang. Die Gäste sehen gehobene Gastronomie immer selbstverständlicher als Teil des Alltags, den sie entspannt genießen möchten.?

Als weitere kulinarische Trends beobachten die Tester in diesem Jahr:

- Die klassischen Luxusprodukte, meist französisch, sind auf dem Rückzug ? sie werden ersetzt durch High-end-Zucht aus aller Welt und die Entdeckung der Natur vor der eigenen Haustür als Schatzkammer.
- Immer mehr Köche verfallen der schönen, bunten Instagram-Welt, in der plakative Optik wichtiger ist als guter Geschmack und bestes Handwerk.

- Die Küche des östlichen Mittelmeerraums spielt mit ihrer geballten Aromatik und reichen Tradition auch bei uns eine immer größere Rolle.

Heimischer Fisch, Strandgewächse und Knickfrüchte

Für ihre ?gemeinsam entwickelte authentisch norddeutsche Küche, die ganz auf die Qualität hochwertiger und vergessener regionaler Produkte setzt?, kürt der Guide Johannes King und Jan-Philipp Berner vom ?Söl?ring Hof? in Rantum auf Sylt zum ?Koch des Jahres?. King, seit der Eröffnung im Jahr 2000 prägender Kopf der Küche, und Berner, seit 2013 als Küchenchef an seiner Seite, ?setzen darauf, dass eine Makrele, ein Knurrhahn oder Wittling aus nahen Gewässern in Qualität und Frische und damit auch im Geschmack die aus dem Ausland herbeigeschafften Fische übertrifft, und demonstrieren, dass neben Salzwiesenlamm, Austern und Seeigel aus der Nordsee auch Strandgewächse der Insel und Knickfrüchte, die am Wegesrand wachsen, genug Delikatesse für Spitzenküche mit norddeutscher DNA haben?.

Die schmeckt man von einer Vorspeise wie Apfel-Selleriesalat mit gestocktem Austernschaum und frischem Dill bis zum Dessert ?Sylter Rose? aus Schokolade mit Moosbeerensaft, gepopptem Amarant und knusprigen Miniaturen aus Weizen, Hafer, Mandel und Haselnuss. Und auch dazwischen, wenn Edles wie Kaisergranat subtil mit frischen Kräutern gekrönt oder vermeintlich Einfaches wie der heimische Steinköhler mit geliertem Dill, Karottenstampf, Eismeergarnelen und Felchenrogen in die Gourmetklasse gehievt wird. Für solche Gerichte erhalten die beiden Köche, die ihre Freizeit am liebsten in der Natur verbringen, ?weil sie den Kopf frei macht?, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für ?höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung?.

Die weiteren Auszeichnungen

Neben dem Koch des Jahres vergibt der Guide weitere Auszeichnungen an führende Gestalter einer genussreichen Gastronomie in Deutschland:

- Gastgeber des Jahres: