

BESTENLISTE 2020

## Dustin Dankelmann - 959 Heidelberg Stadtgarten, Heidelberg



Dustin Dankelmann / Foto: Sandro Stumpf

„Mediterrane Küche mit Fokus auf der Verarbeitung frischer und Bester Produkte“, fasst der Varta-Führer zusammen und vergibt zwei Diamanten. Dazu gibt's drei Fs vom Feinschmecker für „Produktqualität, präzises Handwerk und Klassik, zeitgemäß interpretiert“.

Auch der Gault&Millau zeigt sich mit 16 Punkten begeistert von seiner Entdeckung des Jahres 2019: „In Spitzenhäusern geschult, begeistert er mit besten Produkten und einer optisch eleganten, experimentierfreudigen Stilistik, die fest auf dem Fundament der französischen Klassik steht.“ Der aus Wildfang stammende Wolfsbarsch mit fermentierten Kirschblättern überzeugt beide Guides, doch „nach dem halbflüssigen Schokoladenkuchen mit Haselnussmeringue oder den Aprikosen mit einem Traum aus weißer Schokolade und Zitronenverbene bilanziert man beeindruckt, welches Potenzial der junge Dankelmann demonstriert“, findet Gault&Millau. Der Gusto verleiht sieben Pfannen und schwärmt etwa von der „Paprikasauce zur gebratenen Rotbarbe, die auch sehr gut zum Gemüse à la Grecque passte“.

Kühlung: Schockfroster: Coldline; Thermik: Herd: Lohberger, Kombidämpfer: Rational; Spülen: Meiko; Lieblingswerkzeug: „Kochen ist Handwerk, für mich sind meine Lieblingswerkzeuge immer die Hände!“

Text: Julia Neumann