

Gault&Millau erschienen



Für seine Küche, die ein Tor zu einer neuen kulinarischen Welt öffnet, kürt der Gault&Millau Tohru Nakamura vom Restaurant Werneckhof by Geisel in München zum Koch des Jahres / Foto:

KME Studios

Die gehobene Küche in Deutschland wurde in jüngster Zeit nicht nur spannender, vielfältiger und in jeder Hinsicht besser, sie wurde auch nachdenklicher, konstatiert der Gault&Millau in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020. Der Koch des Jahres ist Tohru Nakamura.

Chefredakteurin Patricia Bröhm kommentiert: Vor allem die junge Generation kocht mit einem geschärften Bewusstsein für die Endlichkeit der Ressourcen. Und orientiert sich zunehmend an dem, was für unsere Großeltern und Urgroßeltern selbstverständlich war. Eine Küche, die die Schätze heimischer Natur hochachtet, die Saison respektiert und alles vom Tier und von der Pflanze verwendet, was essbar ist, bis hin zu den lange verschmähten Innereien und zu den Gemüsestrümpfen, in denen der geballte Geschmack sitzt."

Als weitere kulinarische Trends beobachten Bröhm und die 32 Tester in diesem Jahr:

- mutige Konzepte junger Talente und erfahrener Könner, mit denen gehobene Küche vielerorts wohltuend besser werden und eine möglichst große Zielgruppe erreichen kann,
- die Hinwendung der Spitzenköche zum Wild, das sein Leben frei in heimischen Wäldern verbrachte, als ultimatives Bekenntnis zur Regionalität, die Aufwertung von Fischen aus nahen Flüssen, Seen und Teichen als Alternative zu den Klassikern aus überfischten Meeren und den umweltunfreundlichen langen Transportwegen sowie die Renaissance der lange verpönten Innereien
- den Wandel der eher vordergründigen Japan-Mode zur tiefen Erschließung einer neuen Aromenwelt.

„Koch des Jahres“ öffnet ein Tor zu einer neuen kulinarischen Welt

Für seine „Küche, die ein Tor zu einer neuen kulinarischen Welt öffnet“, kürt der Guide Tohru Nakamura vom Restaurant Werneckhof by Geisel in München zum Koch des Jahres. Patricia Bröhm in ihrer Laudatio: „Als Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters verinnerlichte er von klein auf in München und Tokio zwei kulinarische Welten. Heute erleben seine Gäste, wie er europäische Avantgarde mit den Geheimnissen der traditionellen japanischen Küche zu etwas ganz Neuem webt, befeuert von hoher kulinarischer Intelligenz.“

Schon „bei den“ Grüßen aus der Küche kommt nicht die übliche, oft beliebig wirkende Parade, sondern etwas sehr Durchdachtes: „Zukushi“ bezeichnet im Japanischen traditionell die Variation eines bestimmten Produkts, sie bildet im Werneckhof, saisonal wechselnd, den Auftakt jedes Menüs. Im Herbst steht der Kürbis im Mittelpunkt, und zwar alle Arten, die sich im Münchner Umland finden ließen, serviert in vier verschiedenen Zubereitungen, darunter die Fruchtfleischfäden des Spaghettikürbis (den gibt es wirklich) mit Kürbis-Kimizu (eine Art japanische Hollandaise), frisch geriebenem Parmesan mit getrockneten Shrimps und gestoßenen Kürbiskernen, Hijiki-Algen und, statt Speck, Bonitoflocken, à la minute von geräuchertem und getrocknetem Bonito frisch gehobelt. Japanische Einflüsse finden sich auch im Folgenden auf fast jedem Teller, beispielsweise wenn er klassisch auf der Haut gebratene Dorade Royal auf feinsten Koshihikari-Reis bettet, der mit Tomate und Sepia im Risottostil gegart ist, und dazu butterartigen Oktopus, Miso-Rouille und eine schäumende pikante Fischsuppe anrichtet.“ Für solche Gerichte erhält Nakamura erstmals 19 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“.

Auf diese Note und damit ebenfalls in die deutsche Kochelite steigern sich auch:

- Kevin Fehling vom The Table in Hamburg, der „das coole Showcooking, die vielen Tupfen auf Tellern, die Schälchen als Beigabe zu jedem Gang und die Miniportionen zugunsten raffinierter, konzentrierter Gerichte mit überraschenden Geschmackskombinationen aufgab. Raffinement und Aromentiefe demonstriert er auch beim spanischen Blauflossenthunfisch, der aufs Glücklichste mit würziger Seeigelcreme, großkörnigem Lachs-Kaviar und in Yuzu eingelegtem Rettichwürfel liiert ist. Eskortiert wird diese Konsistenzen-Inszenierung von würzigen Nori-Algen und Oysterleaves, als sensorisch reizvoller Coup bringen sich leuchtende Wasabi-Perlen ein.“

- Jan Hartwig vom Atelier in München, der „weltoffene Aromatik, bildschöne Optik und kreative Konzeption auf dem Fundament besten klassischen Handwerks präsentiert, als habe er jahrzehntelange Erfahrung und sei nicht erst 37 Jahre alt“. Die „hochfeine Süffigkeit der neuen deutschen Küche demonstriert auch sein mit Kalbslack glasiertes Kalbsbries, außen schön knusprig ausgebacken und innen butterartig, versteckt unter einer dünnen Scheibe knallroten Rote Bete-Radicchio-Gelees, begleitet von Parmesanschaum und Radicchio-Vinaigrette sowie Emmerrisotto, das mit Walnüssen und Speck verfeinert ist.“

- Michael Kempf und Joachim Gerner vom Facil in Berlin, die „eine Küche ohne stilistische Scheuklappen und voller köstlicher Kontraste bieten, in der geschmackliche Tiefe und große Leichtigkeit Hand in Hand gehen. Da sie nicht im aktuellen Trend zum Purismus mitlaufen, sondern zu größerer Komplexität der Gerichte streben, bauen sie zum Beispiel dem

Imperialkaviar eine imposante Bühne: Unten eine Schicht dünner Schweinebauch, darauf mild geräucherte Austernstücke, Lardo mit Kardamomcreme zum Schutz des Kaviars, kleine Würfel von Gelben Beten, mariniert in Passionsfruchtsaft, drumherum eine sanft-würzige Kardamomjus. Das klingt verrückt, aber es ist eben die Verrücktheit großer Küche.?

18 Punkte erreichen erstmals Christian Eckhardt vom Purs in Andernach, André Münch vom ?Butt? in Rostock und Boris Rommel vom Le Cerf in Öhringen bei Heilbronn.

Auf 17 Punkte steigern sich Tobias Bätz vom Alexander Herrmann by Tobias Bätz in Wirsberg (Franken), Silio del Fabro vom Esplanade in Saarbrücken, Dirk Gieselmann vom Pauly-Saal in Berlin, Daniel Gottschlich und Erik Schmitz vom Ox&Klee in Köln, Martin Herrmann vom Le Pavillon in Bad Peterstal (Schwarzwald), Thomas Kellermann von den Dichterstub?n in Rottach-Egern, Dirk Maus vom Gourmetrestaurant Dirk Maus in Heidesheim bei Mainz, Alexander Müller vom 17fuffzig in Burg (Spreewald), Oliver Röder und Filip Czmok vom Bembergs Häuschen in Euskirchen (Eifel), Gregor Ruppenthal vom Marly in Mannheim, Kai Schneller und Carsten Müller von der Silberdistel in Ofterschwang (Allgäu), Max Strohe vom Tulus Lotrek und Dylan Watson-Brawn vom Ernst in Berlin.

Die Auszeichnungen

Neben dem Koch des Jahres vergibt der Guide weitere Auszeichnungen an führende Gestalter einer genussreichen Gastronomie in Deutschland und ehrt als Gastgeber des Jahres: David Breuer von der Schwarzwaldstube in Baiersbronn: ?Mit unzeremonieller Lockerheit verbindet er große Gastlichkeit und absolute Professionalität und lebt vor, dass Highend-Gastronomie durch gute Laune noch genussvoller werden kann.?

Aufsteiger des Jahres ist Christian Eckhardt vom Purs in Andernach bei Koblenz: ?Seine ebenso zeitgemäße wie souveräne Haute Cuisine paart optische und handwerkliche Präzision mit großer Geschmackstiefe, ausgeklügelter Dramaturgie und immer wieder überraschenden Aromenspielen.?

Entdeckung des Jahres: Dustin Dankelmann vom 959 in Heidelberg: ?In Spitzenhäusern geschult, begeistert er mit besten Produkten und einer optisch eleganten, experimentierfreudigen Stilistik, die fest auf dem Fundament der französischen Klassik steht.?

Sommelier des Jahres: Nina Mann vom Victor?s Fine Dining by Christian Bau in Perl/Saarland: ?Mit feinem Einfühlungsvermögen in die Aromen hochkomplexer Küche und die Intentionen der Gäste empfiehlt sie Sake ebenso kenntnisreich wie gereifte Moselrieslinge (und auch mal ein Bier).?

Pâtissier des Jahres: Marco D?Andrea vom Hotel The Fontenay in Hamburg: ?Äpfel aus dem nahen Alten Land inspirieren ihn ebenso wie Kirschblüten aus dem Fernen Osten ? mit Esprit und Experimentierlust schafft er daraus sehr verführerisch-detailreiche Dessert-Kunststücke.?

Gastronom des Jahres: Günther Jauch von der Villa Kellermann in Potsdam: ?Er ließ ein Stück Kulturgut aufwendig renovieren, öffnet es für ein genussfreudiges Publikum und schenkt Potsdam in Zusammenarbeit mit Tim Raue ein Vorzeigerestaurant mit weltläufigem Flair.?

Bester deutscher Koch im Ausland: Heinz Beck vom La Pergola in Rom: ?Ein Römer aus Altötting: Der angesehenste Koch der Weltstadt vereint für deren Bewohner und Besucher in kreativer mediterraner Küche beste Produkte seiner Wahlheimat mit französischen

Küchentugenden.?

Die ?Jungen Talente?

Von jeher engagiert sich der Guide für die Nachwuchsförderung und gilt als Talentscout, der aufstrebende junge Köche einem breiten Publikum bekanntmacht. Neben der ?Entdeckung des Jahres? werden in der neuen Ausgabe weitere 13 Newcomer als ?Junges Talent? ausgezeichnet. Sie wurden in dieser Testsaison erstmals Küchenchef und haben das Zeug dazu, das kulinarische Deutschland zu bereichern:

Joël Ellenberger vom Wintergarten in Baden-Baden, David Höller vom Nova in Herrenberg bei Stuttgart, Randy De Jong vom Kesselhaus in Osnabrück, Daniele Tortomasi vom Favorite in Mainz, Manuel Ulrich vom Ösch Noir in Donaueschingen, Brian Wawryk von der Traube Blansingen in Efringen-Kirchen bei Basel (jeweils 16 Punkte), Christian Fleischmann vom Cheval Blanc in Illschwang bei Nürnberg, Jürgen Kettner vom Pieket in Wernigerode/Harz, Dominik Kreuzig von der Bavarie sowie Joshua Leise und Johannes Maria Kneip vom Mural in München, Silvio Pfeufer vom Einsunternull und Felix Thoms vom Bob&Thoms in Berlin (jeweils 15 Punkte).

Deutschlands beste Köche

19,5 Punkte, die als Höchstnote des Guides für Küchen von Weltklasse verliehen werden, erkochten sich wie im Vorjahr:

- Christian Bau vom Victor's Fine Dining by Christian Bau im saarländischen Perl: ?Seine diffizilen Gerichte kommen so locker und beschwingt daher, als fänden die Komponenten von allein zueinander und wären ohnehin füreinander geschaffen. Der Aromenjongleur und Würzkünstler versteht es auch meisterhaft, Japan und Frankreich miteinander zu vermählen.?
- Sven Elverfeld vom Aqua in Wolfsburg: ?Sein unvergleichlicher Stil lässt sich vielleicht am ehesten durch das beschreiben, was er nicht ist: vordergründig oder hochtrabend. Auch in dieser Testsaison konnten wir die hochspannende Abwechslung zwischen vornehm-zurückhaltenden Tellern und eindrucklich Kräftigem bestaunen.?
- Klaus Erfort vom GästeHaus in Saarbrücken: ?Er bietet wahre Lehrstücke dafür, dass man bei besten Produkten, erstklassiger Technik und der Beschränkung aufs Wesentliche ohne jegliche Showeffekte auskommen kann.?
- Christian Jürgens von der Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee: ?Die kaum zu übertreffende Geschmacksfülle und sinnliche Opulenz seiner Gerichte verbindet berückende Optik und gedankliche Tiefe.?
- Torsten Michel von der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn: ?In seiner genussorientierten Kreativität prägen oft profane Produkte die Delikatesse und Raffinesse seiner Gerichte. So leuchtet er die Aromatik einer schlichten Gartengurke in alle nur denkbaren Tiefen aus, wenn er deren Sorbet auf gehobeltem Gurkensalat anrichtet, dazu Buttermilchwürfel gibt und eine gekühlte Bouillon auf Basis von extrahiertem Gurkensaft angießen lässt.?
- Clemens Rambichler vom Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich (Südeifel): ?Er bewahrt dem Restaurant das einzigartige Flair, die letzte Hochburg der klassischen französischen Haute Cuisine in der deutschen Spitzengastronomie zu sein, die ohne Trends, Marketing und Effekthascherei auskommt, aber bedingungslos auf die perfekte Zubereitung bester Produkte setzt.?
- Tim Raue in seinem nach ihm benannten Restaurant in Berlin: ?In seiner einzigartigen,

asiatisch inspirierten Aromenwelt beherrscht er das Zusammenspiel von Süße und Säure, Schärfe und Umami forsch, überraschungsreich und optimal.?

- Joachim Wissler vom Vendôme in Bergisch Gladbach bei Köln: ?Als Produktfetischist und Meister im Dirigieren eines großen aromatischen Orchesters gelingt ihm seit vielen Jahren das Kunststück, sich treu zu bleiben und doch immer wieder neu zu erfinden.?

19 Punkte bekommen für ihre inspirierten Gerichte wieder:

- Claus-Peter Lumpp vom Bareiss in Baiersbrunn (?Jedes Hauptprodukt wird variantenreich dargeboten. Bestellt man etwa den Wolfsbarsch, so wird er in drei Gängen serviert: zuerst auf der Haut gebraten und mit heißem Öl so übergossen, dass sich die Schuppen kross aufstellen, dann als gebratene Würfel und schließlich gratiniert und von feiner Zitrusvinaigrette mit genau dem richtigen Tick Säure so umspielt, dass die Geschmackspapillen abenteuerlustig bleiben?);

- Christoph Rüffer vom Haerlin in Hamburg (?leicht angegrillter Thunfischbauch mit Kaviar, Gurkensorbet und zwei Cremes: die eine aus Avocado und Jalapeños, die andere aus Meerrettich und Yuzu. Die Basis gab diesem Brückenschlag von Japan nach Mexiko der gänzlich unerwartbare angegossene Spitzkohlsud. Er brachte deutsche Bodenständigkeit in das exotische Aromenspiel?);

- Peter Maria Schnurr vom Falco in Leipzig (?Tatar vom ganz kurz marinierten Kingfish mit pochiertem Thai-Ei, Mango-Ketchup-Creme, Kopfsalat mit Chili und Sojasauce sowie Pilzsud mit Minzöl und gezupftem süßem Schwein auf dem Fisch?);

- Hans Stefan Steinheuer und Schwiegersohn Christian Binder von Steinheuers Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr (?wie beim Pluma vom Ibérico-Schwein mit Spitzkohl, Kalamata-Oliven, Chorizo-Öl und BBQ-Jus die Raucharomen eingebunden werden und der Jus genau das richtige Maß an Süße und Schärfe mitgegeben wird, das demonstriert ganz große Kochkunst?).

Die neue POP-Kultur

Dass sich in Deutschland ? nach dem Vorbild französischer Neo-Bistros und lässiger skandinavischer Gastkultur ? immer mehr junge, unkonventionelle gastronomische Konzepte neben dem klassischen Restaurantformat entwickeln, die kulinarischen Anspruch mit viel Lockerheit verbinden, würdigt der Guide mit seinem neuen POP-Signet. Es zeichnet insgesamt 87 Bistros, Szenetreffs und andere Adressen aus, die nicht im Gault&Millau punkten, wo aber begeisterte Gastgeber ihre Vorstellungen von unkompliziertem Genuss umsetzen.

Insgesamt beschreibt und bewertet der Gault&Millau in seiner neuen Ausgabe 1.019 Adressen, darunter 144 neu aufgenommene. 853 Gourmetlokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants verleihen die 32 Tester die begehrten Kochmützen. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39,99 Euro).