

GASTROTEL WEEKLY

Über 1.000 Empfehlungen



Rund hundert Neuaufnahmen kann der Gault & Millau Guide im Jahre 2022 verzeichnen / Foto: Gault & Millau

Mit seinem Erscheinen präsentiert der Restaurantführer Gault & Millau 2022 die besten Restaurants Deutschlands. Auf den 800 Seiten sind mehr als 1.000 Empfehlungen quer durch die Republik zu finden, darunter auch rund 100 Neuaufnahmen.

Die gastronomische Landschaft in Deutschland blüht und gedeiht, sie entwickelt sich weiter, Vielfalt und Qualität nehmen ungeachtet aller Krisen zu, so Chefredakteur Dr. Christoph Wirtz.

2022 erstmals beim neugegründeten Publisher Henris Edition führt der Gault & Millau als kritischer und unabhängiger Lotse durch die Qualitätsgastronomie in Deutschland und präsentiert neben den besten Restaurants des Landes zugleich einen breiten Querschnitt ausgezeichneter Empfehlungen mit einer Gault & Millau-Haube, die den kulinarischen Alltag verlässlich bereichern: Lieblingsadressen vom kleinen Bistro bis zum traditionsreichen Landgasthof, von der unkomplizierten Osteria bis zur schnörkellosen DimSumBude.

Dylan Watson-Brawn als Koch des Jahres 2022 ausgezeichnet

Koch des Jahres 2022 ist Dylan Watson-Brawn, dessen Restaurant Ernst in Berlin im fünften Jahr seines Bestehens nach Ansicht der Redaktion zu einer handwerklichen wie konzeptionellen Reife gefunden hat, zu einer konsequent durchdachten Individualität, wie sie nicht nur hierzulande höchst selten ist: Im Zentrum stehen Mikrosaisonalität, japanische Techniken und Geschmacksbilder, kompromisslose Sorgfalt bei der Produktqualität, eine reduzierte Ästhetik und konstante Dynamik. Dylan Watson-Brawns Küche ist von aquarellartiger Zartheit und zugleich großer Substanz, von wegweisender

Eigenständigkeit und technischer Souveränität. Sie besitzt, was in der Spitzenküche nach wie vor eine Rarität ist: eine klare, unverwechselbare Vision.

Zum Gastronomen des Jahres 2022 ernennt die Redaktion Hermann Bareiss, dessen 1982 eröffnetes Restaurant Bareiss im Baiersbronner Mitteltal ein Ort zur Feier der großen klassischen Gastronomie auf kontinuierlich höchstem Niveau sei, wie nur wenige andere.

Weitere Auszeichnungen des Guides gehen an:

• Eric Huber (Erno's Bistro, Frankfurt) als Gastgeber des Jahres

• Viktor Gerhardinger (Tian, München), als Aufsteiger des Jahres

• Adrian Kuhlemann (Kuhlemann, Neustadt/Waldnaab) als Entdeckung des Jahres

• Christophe Meyer (Le Pavillon, Bad Peterstal-Griesbach) als Sommelier des Jahres

• Larissa Metz (Favorite Restaurant, Mainz) als Patissière des Jahres

Außerdem kürt der Gault&Millau in diesem Jahr erstmals einen Produzent des Jahres: Den Rohmilchhändler-Affineur Thomas Breckle (Jamei Laibspeis) aus Kempten im Allgäu.

Verzicht auf Punktevergabe

Eine wesentliche Veränderung nimmt der Gault&Millau bei seinen Restaurantbewertungen vor, indem er künftig auf eine Punktevergabe verzichtet: Wir sind der Ansicht, dass sich Schulnoten zur Beurteilung von Fragen der Kultur und dazu gehört die Gastronomie ja zweifellos nicht wirklich eignen, dass die wissenschaftliche Messbarkeit, die Eindeutigkeit, die sie signalisieren, in vielerlei Hinsicht problematisch ist, so die Redaktion.

Mit dem System der Toques, der klassischen Kopfbedeckung der Küche, verfügt der Guide zudem von jeher über ein bewährtes System der Einordnung, das das breite Spektrum der Gastronomie von den weltbesten Restaurants bis zu ausgezeichneten Empfehlungen differenziert abbildet. Herausragende Restaurants innerhalb ihrer Kategorie werden zudem künftig farblich kenntlich gemacht – indem sie rot hervorgehoben werden. Neu in der Gruppe der mit fünf Hauben höchstbewerteten Restaurants in Deutschland: Das Restaurant Haerlin in Hamburg sowie das Restaurant Schanz in Piesport. Erstmals ausgezeichnet mit fünf roten Hauben bilden das Restaurant Vendo-me in Bergisch Gladbach, Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl sowie das Waldhotel Sonnora nach Ansicht der Gault&Millau-Tester das Top-Trio der deutschen Spitzengastronomie.

Unter der Verantwortung von Henris Edition erscheint der Gault&Millau zudem mit neuem Digitalauftritt: erstmals sind alle Ergebnisse auch online abrufbar.