

## Austern mit Kirschen, Schinken und gefrorenem Eisenkraut

**BADEN-WÜRTTEMBERG:** Cédric Schwitzer aus **Waldbronn** ist deutsche „Entdeckung des Jahres“ / Nico Burkhardt aus **Stuttgart** und Thomas Merkle aus **Endingen** kochen sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Harald Wohlfahrt seit 25 Jahren **Nr. 1 im Ländle** / Thomas Brandt aus **Baiersbronn** ist „Oberkellner des Jahres“

München / Hamburg, 10. November 2014. Für „seine beglückende Symbiose aus aromenreichem Geschmack, moderner Stilistik und perfektem Handwerk“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 36-jährigen Cédric Schwitzer in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 zur „Entdeckung des Jahres“. Der Küchenchef des im April 2014 eröffneten Restaurants „Schwitzer’s“ in **Waldbronn** am Karlsruher Stadtrand beeindruckte die Tester durch Gänseleberparfait in Kirschegelee mit einer Creme aus frisch geröstetem Kaffee sowie einer mit Butterbröseln und Pinienkernen überbackenen Taubenbrust auf geräucherter Maiscreme und knuspriger Praline von Tauben-Innereien mit gelierten Whiskeytropfen. Für solche Gerichte bekommt der gebürtige Lothringer vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, auf Anhieb 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen.

Auf 17 Punkte steigern sich Nico Burkhardt im „Olivo“ in **Stuttgart** und Thomas Merkle in seinem „Merkle’s“ in **Endingen** am Kaiserstuhl. Bei Burkhardt „geht im kreativen Vorspeisen-Feuerwerk die marinierte Gänseleber mit grünem Apfel, Haselnuss und Schafsjoghurt eine perfekte Liaison ein und in den Hauptgängen das Rinderfilet mit Artischocke, Tomatengemüse und Piniensud“. Merkle „beherrscht die badische Regionalküche in zeitgemäßer Interpretation ebenso brillant wie seine Passion für Gewürze, Aromen und das Spiel mit der Schärfe. Die zeigt er auch bei der Meeräsche im eigenen Sud, den Minzöl und marokkanisches Ras el Hanout würzen“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessern sich

- Norbert Dobler vom „Dobler’s“ in **Mannheim** („lauwarmer Hummersalat mit Pfirsichen in Basilikum-Marinade“),
- Michael Oettinger vom „Oettinger’s“ in **Fellbach** („feines Tatar mit Rindermarkstreuseln und veredeltem Blumenkohl – kandiert, geeist und geröstet“),
- Gregor Ruppenthal vom „Marly“ in **Mannheim** („Meeräschen-Sashimi mit Avocado-Mousse und Passionsfrucht-Vinaigrette“),
- Uwe Straub vom „Löwen“ in **Leingarten** („im dörflichen Rahmen effektvolle Gerichte wie hausgeräucherter Lachs mit Ingwermayonnaise und Rettichsalat“).

16 Punkte erreicht auch „der bei Harald Wohlfahrt und anderen großen Köchen gestählte Perfektionist“ Tristan Brandt in dem Ende 2013 eröffneten und erstmals bewerteten „Opus V“ in **Mannheim** für „fein ausbalancierte Kreationen wie seine frittierten Froschschenkel auf Blattspinat und Spinatcreme mit Püree aus fermentiertem Knoblauch und sehr würzigem, nach Koriander und Knoblauch duftendem Frosch-Sud“.

15 Punkte schaffen auf Anhieb die Küchenchefs in vier neueröffneten Restaurants für geschmacksstarke Gerichte:

- Christian Heß seit Februar 2014 im „Christian’s“ in **Neckargemünd** („Süße und Schärfe verteilen sich bestens beim Seeteufel mit Ananasconfit und Chili-Glacé, dazu spendiert knuspriger Schweinebauch angenehme Rustikalität und zusätzliche Aromenresonanz“),
- Joachim Fecht seit April 2014 im „San Martino“ in **Konstanz** („in Sesam und Zitronenbergpfeffer gebratener Yellow Fin Tuna, mit Thaicurry-gewürzter Kokosmilch, Pak Choi und Duftreis“),
- Martin Göschel seit Juni 2014 in der „Alten Post“ in **Nagold** („kleine Maultaschen schwäbischster Güte mit blanchierten Kopfsalatherzen, Schalotten und gelierter Bouillon“),
- Sascha Wolter seit Anfang September in der „Kerzenstube“ in **Backnang** („als Bilderbuchgang aus der modischen Küche kommt glasierter Lauch in brotkrumenähnlicher Konsistenz mit ausgelöstem Hähnchenflügel und dessen kräftigem Jus“).

## Baden-Württembergs beste Köche

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Ländle verteidigt seit 25 Jahren souverän Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn** durch „besonders luxuriöse Genüsse einer lustvollen Küche, die sich zwar jeder aktuellen Strömung bewusst, aber der eigenen Kraft viel zu gewiss ist, um sich nach irgendwelchen Trends zu strecken“. Für Gerichte wie den „mit Thai-Spargel, einer Yuzu-aromatisierten Duftreiscreme, würzigem Chiliöl und luftigem Thai-Curryschaum interpretierten australischen Marron-Krebs, der in einer Blindprobe durchaus für einen jungen Hummer durchgehen könnte, aber von einem Züchter auf der Schwäbischen Alb stammt“, bekommt Wohlfahrt erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur drei weitere Köche in Deutschland haben.

Rang 2 sichert sich erneut Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**, bei dem „in aller Opulenz Gerichte kommen, die auch ohne modische Effekte variantenreiche Harmonien an den Gaumen bringen. So bietet er bei seiner Gänsestopfleber mit Kirsche und Tasmanischem Pfeffer als Augenschmaus eine Terrine aus Leber und Kirsche und als Raffinement eine mit Leber gefüllte Kirsche auf einer kleinen Crème brûlée, deren Vanillearoma und Süße eine wunderbare Liaison mit der Säure der Kirsche und dem Fett der leckeren Füllung eingeht“. Er erhält wieder 19 Punkte.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit je 18 Punkten für herausragende Gerichte

- Juan Amador vom „Amador“ in **Mannheim**, dessen „Austern mit Kirschen, Sauerkirschsorbet und Joselito-Schinken unter gefrorenem Eisenkraut-Schaum eine Geschmacksexplosion im Mund auslösen“ und
- Josef Bauer vom „Landgasthof Adler“ in **Rosenberg**, „dessen Repertoire von gratinierten Kutteln bis zu Minisandwichs aus dünn gehobeltem Gemüse mit Meeresfrüchten und asiatischen Aromen reicht“.

Dass im Ländle nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Thomas Brandt vom „Bareiss“ in **Baiersbronn** als „Oberkellner des Jahres“. Aus der Laudatio: „Er ist ein Fels in der Brandung einer wechselhaften Branche: Seit 20 Jahren schafft er mit seiner zugewandten Art, Humor und Fachwissen an jedem Tisch entspannte Genussatmosphäre.“

### **10 neue Restaurants: Nur 13 Punkte für Manfred Schwarz in Bruchsal**

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 154 Restaurants in Baden-Württemberg. 133 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten Lokale „Oben“ in **Leimen** (14 Punkte) und „Das kleine Schwarze“ des bekannten Starkochs Manfred Schwarz im Golfclub **Bruchsal** (13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr bewertet der Gault&Millau im Ländle 13 Restaurants höher und 19 niedriger.

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg**

#### **19,5 Punkte**

Schwarzwaldstube in Baiersbronn-Tonbach

#### **19 Punkte**

Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal

#### **18 Punkte**

Amador in Mannheim

Landgasthof Adler in Rosenberg bei Crailsheim

#### **17 Punkte**

Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden

Schlossberg in Baiersbronn-Schwarzenberg

Traube in Blansingen bei Lörrach

Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart

Merkle's\* in Endingen/Kaiserstuhl

Zirbelstube in Freiburg  
Ophelia in Konstanz  
Raub's Restaurant in Kuppenheim bei Baden-Baden  
Casala in Meersburg  
Falconera in Öhningen/Bodensee  
Staufeneck in Salach bei Göppingen  
Eisenbahn in Schwäbisch Hall  
Olivo\* in Stuttgart  
Hirschen in Sulzburg/Markgräflerland  
Berlin's Krone in Bad Teinach/Nordschwarzwald  
Schwarzer Adler in Vogtsburg/Kaiserstuhl  
Schwitzer's\*\* in Waldbronn bei Karlsruhe

\*Aufsteiger \*\*Newcomer

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 Euro)

ISBN 978-3-86244-686-5.

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de).

#### **Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Barbara Hoffmann  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [barbara.hoffmann@verlagshaus.de](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)