

Rehpfeffer mit Püree von geröstetem Brot

BAYERN: Anton Schmaus aus Regensburg ist deutscher „Aufsteiger des Jahres“ im neuen Gault&Millau / Auch Benedikt Faust aus Würzburg sowie Jan Hartwig und Johann Rappenglück aus München kochen sich in die Landes-Elite

München / Hamburg, 10. November 2014 „Weil er frei von Effekthascherei demonstriert, dass zeitgemäße Küche kein Chichi braucht, sondern Mut zu starken Aromen“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 33-jährigen Anton Schmaus vom „Storstad“ in **Regensburg** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 zum „Aufsteiger des Jahres“. Den Testern schmeckte, dass „er sich an moderner skandinavischer Küche orientiert, aber intensiv mit asiatischen Aromen und Kochtechniken flirtet und jedem Teller eine ganz klare aromatische Aussage mitgibt.“

Für Gerichte wie „das Schwarzfederhuhn mit Thai-Basilikum, Quitte, Steckrübe, Kichererbsen und geschäumter Sauce mit intensiver Curry- Schärfe oder das Iberico- Schwein (gebratenes Nackenstück, kalt aufgeschnittener Braten) mit einem spannenden Würzkosmos aus Kürbis, Kardamom und Kokos“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie werden für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ verliehen.

Auf 17 Punkte verbessern sich auch

- Benedikt Faust vom „Kuno 1408“ in **Würzburg**, „der durch seine heimatverbundene Avantgardeküche die Alternative zum Aberglauben liefert, die fränkische Gastronomie sei eine Symbiose von Mensch und Bratwurst, und auch sonst käme aus der Küche nur Deftiges“.
- Johann Rappenglück vom „Les Deux“ in **München**, „der eine höchst zeitgemäße Version bester französischer Küche mit mediterranen Ausflügen bereichert und noch zu jenen seltener werdenden Köchen zählt, die weniger dem eigenen Ego, sondern ausschließlich dem Genuss der Gäste verpflichtet sind“.
- Auf Anhieb erreicht die 17 Punkte Jan Hartwig vom „Atelier“ in **München**. Der im Mai 2014 gestartete, „bestens ausgebildete Allrounder bietet nicht nur Neue deutsche Küche vom Feinsten, sondern zur Wachtelbrust „Thai Style“ auch eine Currysauce mit so authentischer Schärfe wie sie hierzulande nur wenige Köche hinbekommen“.

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

- Ali Güngörmüs und Elisabeth Anetseder in dem Anfang Oktober 2014 eröffneten „Pageou“ in **München** („köstliche Würze von Kardamom, Koriander und Pistazien umhüllt die gebratenen Koteletts und den geschmorten Bauch vom Lamm, untermalt von Süßkartoffelpüree, Scheinquitte und frischen Erbsenschoten“),
- Ludger Helbig, der letztes Jahr aus Klingenberg ins neueröffnete Hotelrestaurant „Helbigs“ nach **Johannesberg** bei Aschaffenburg umzog („leicht geräucherter und als Tatar angemachter Kalbsrücken mit gebackenem Hummer und asiatisch eingelegtem Rettich“),
- Michael Simon Reis in dem im Herbst 2013 eröffneten „Johanns“ im niederbayerischen **Waldkirchen** („am Tisch auf einem 120° heißen rötlichen Salzstein gegarte Renkenfilets werden in der Küche mit marinierten Artischockenherzen, zarten Artischockenblättern und gepopptem Amarant angerichtet“).

15 Punkte erkochen sich erstmals Marcus Bluszcz vom „Rocus“ in **Baunach** bei Bamberg, Fabian Denninger von den im Juni 2014 wiedereröffneten „Entenstuben“ in **Nürnberg**, Umberto Massimo Gorizia vom „Fidelio“ im oberbayerischen **Elmau**, Martin Grimmer vom „Keidenzeller Hof“ in **Langenzenn** bei Fürth, Alexander Huber vom „Huberwirt“ im oberbayerischen **Pleiskirchen** und Markus Wilsdorf vom „Bavarie“ in **München** (BMW-Welt).

Bayerns beste Köche

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern und ihre 19 Punkte vom Vorjahr verteidigen Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee und sein ehemaliger Lehrmeister Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ in **Aschau** (Chiemgau).

Jürgens, „der durch das spektakuläre Niveau seiner gern mit Showelementen verbundenen Kreationen Rottach-Egern auf die kulinarische Weltkarte brachte, bot als beste Show der Saison Reh ‚aus dem Feuer‘: Als Ouvertüre wird ein Rehpfeffer mit Gänseleber sowie Püree von geröstetem Brot und Rosenseitlingen in einer roten Zwiebel gereicht, dann wird am Tisch theatralisch schwarze Holzkohle entzündet. Darunter das Reh, zuvor nur kurz angebraten, in Spitzkohl gewickelt. Ist es gar, wird es zeremoniell auf einer mit Sepia-Tinte schwarz gefärbten gelierten Consommé angerichtet, dazu gibt es Rote Bete, Spitzkohl und (köstlich!) gebrannte Mandeln. Angegossen wird eine klassische Preiselbeer-Pfeffersauce.“ Bei Winkler „werden die Hauptrollen nach wie vor von delikater verfeinerten, tiefgründigen Saucen und den klassischen Edelprodukten der Haute Cuisine gespielt, die er immer wieder neu interpretiert. Das beweisen Gerichte wie die Hummermedaillons mit Tomatenmarmelade und einem mit Sepiatinte schwarz gefärbten Reisbrei, umspielt von feinsten Hummer-Safransauce“.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit je 18 Punkten für herausragende Gerichte:

- Bobby Bräuer vom „Ess.Zimmer“ in **München**(BMW-Welt): „Der unglaublich saftig an der Gräte gegarte Seeteufel badet in einem delikaten Bouillabaisse-Sud, einen aromatischen Clou setzen Sepia mit ganz feinen Räuchernoten.“
- Martin Fauster vom „Königshof“ in **München**: „Typisch sind ultra-leichte, erfrischende Fischgänge wie die roh marinierte Gelbschwanzmakrele, die er mit Pfirsich und Olive in eine mediterrane Geschmackswelt versetzt und in einem Wasser von grünen Tomaten schwimmen lässt.“
- Denis Feix vom „Il Giardino“ in **Bad Griesbach**: „Beim Kaisergranat ist alles doppelt: das Meerestier roh mariniert und sanft angebraten, die Avocado geröstet und als intensive Creme, die Quinoa gebacken und als Salat. Das dreifache Duo ist dank der milden Röstaromen, der fruchtigen Säure und des Quinoa-Bisses ein sehr stimmiges Sextett.“
- Hans Haas vom „Tantris“ in **München**: „Zum Besten seiner perfekten Einfachheit, die so schwer zu erreichen ist, gehört das saftige Kotelett vom Lammrücken mit Artischocken, die in der Pfanne nur kurz goldbraun angeröstet wurden, dazu eine Auberginensauce mit allen Aromen des Mittelmeers und ein tiefgründiger Lammjus.“
- Andree Köthe und Yves Ollech vom **Nürnberger** „Essigbrätlein“: „Ihre eleganter gewordene Gewürzküche zeigen die kurz angeräucherten, auf Grapefruit, Roter Bete und Tomatenkernen angerichteten Saiblingsfilets mit einer Paste aus Wacholderzweigen und unreifen -beeren sowie Wacholderasche in sahniger Sauce“.

Watsch'n für Fernsehkoch Alexander Herrmann

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 145 Restaurants in Bayern. 117 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Das erhalten auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Millers Storchennest“ in **Baiersdorf** bei Erlangen, „Das Esszimmer“ in **Bamberg** (Oberpfalz) und „N°15“ in **München** (jeweils 14 Punkte) sowie „Basilikum + Wein“ in **Erlangen**, „Freihardt“ in **Heroldsberg** bei Nürnberg und „Zur Glocke“ in **Höchstädt/Donau** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau im Freistaat 16 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 15 neu auf, 13 werden höher, 10 niedriger bewertet, darunter der TV-Koch Alexander Herrmann für Gerichte wie Lamm mit Rhabarber.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bayern

19 Punkte

Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau

Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern

18 Punkte

Il Giardino in Bad Griesbach

Ess.Zimmer, Königshof und Tantris in München

Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte

Atelier, Dallmayr, Geisels Werneckhof, 181 first, Les Deux* und Schuhbeck in München

Eisvogel in Neunburg vorm Wald/Oberpfalz

Storstad* in Regensburg

Kastell in Wernberg-Köblitz/ Oberpfalz

Kuno 1408* in Würzburg

16 Punkte

Luce d'oro in Elmau bei Garmisch-Partenkirchen

Neubauers Schwarzes Kreuz in Fürth

Herrmannsdorfer Schweinsbräu in Glonn bei München

Helbigs* in Johannesberg bei Aschaffenburg

Christians Restaurant in Kirchdorf bei Wasserburg

Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen

Villino in Lindau

1622 in Miltenberg am Main

Acetaia, Jin, Pageou* und Schweiger² in München

Aumer's la Vie und Wonka in Nürnberg

Das Maximilians und Ess Atelier Strauss in Oberstdorf

Silberdistel in Ofterschwang /Oberallgäu

Philipp in Sommerhausen bei Würzburg

Johanns* in Waldkirchen/Niederbayern

Herrmann's*** in Wirsberg bei Bayreuth

*Aufsteiger ** Newcomer ***Absteiger

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

ISBN 978-3-86244-686-5.

Dieser Text, weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer sowie das Cover sind abrufbar unter 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
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de