

Gault&Millau

Carpaccio mit Flusskrebse

BREMEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Christian Wichtrup bleibt Nr. 1 in der Hansestadt

München / Hamburg, 10. November 2014. „Vorwiegend mit Traditionsgerichten wie Kabeljau in Dijon-Senfsauce und Chateaubriand mit Café de Paris-Butter“ erkocht sich Christian Hügel vom neuausgerichteten „Park-Restaurant“ im alteingesessenen „Park Hotel“ in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau 14 Punkte. Die verleiht der Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für sehr gute Gerichte. Anerkennend erwähnen die Tester, dass „verirrte Gourmets auch gebeiztes Kalbscarpaccio mit Avocado, Paprika und Flusskrebse oder Maispoularde mit Ratatouille und Olivengrauben in ordentlicher Zubereitungsqualität bekommen.“

13 Punkte erreichen Richard Apel im nach Jahren wiederaufgenommenen „Natusch“ in Bremerhaven und Jan-Philipp Iwersen im neueröffneten „Küche 13“ in Ostertor. In Apels Küche wird „trotz bis zu 300 Gästen und der überbordenden Karte alles à la minute aus frischen Produkten zubereitet“, Iwersen beeindruckt durch „lockere Steinpilzgnocchi in g’schmackiger Tomaten-Salbei-Parmesanbutter mit einer ordentlichen Portion gebratener Steinpilze“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen verteidigt souverän Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“: „Unbeirrt von jedweder Kochmode, die von Zeit zu Zeit wie die sprichwörtliche Sau durchs Dorf getrieben wird, hält die Küche an ihrem ehernen Prinzip fest: beste Zutaten, die nicht durch Schnickschnack oder irrwitzige Kochtechniken um ihren Wert gebracht werden. Und so wie die Franzosen, die seit jeher die Saucen als Glorie ihrer Küche besingen, kann sie auch Grashoff als prägend preisen.“ Dafür erhält Wichtrup, der hier seit 2006 Küchenchef ist, wieder 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird.

Ihm folgen neben Hügel mit ebenfalls 14 Punkten für lobenswerte Gerichte wie im Vorjahr

- Stefan Ladenberger vom wieder aufgenommenen Restaurant „Das kleine Lokal“ in Fesenfeld („groß im Aroma die Riesengarnele mit Hummus, Melone und Krustentier-Minz-Eintopf“),
- Jonas Martin und Luka Lübke vom „Jon-Luk“ („rohes Lachsfilet ist à la Ceviche in Limettensaft gar gezogen, mit Cayennepfeffer trefflich abgeschmeckt und von einem Salat aus Kresse und Hanf-Öl stimmig begleitet“).

13 Punkte erreicht wieder Henner Fischer vom „Topaz“, dessen „Standardgerichte und Wochenaktualitäten durch Frische, Zubereitungspräzision und rechte Würze erfreuen“. Auf die gleiche Note sinkt das „1783“, weil sich „die verführerische Verheißung der ambitioniert klingenden Karte auf dem Teller mittlerweile meist als Durchschnittsgericht entpuppt“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr 9 Restaurants in Bremen. 8 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, nur die „Meierei Bürgerpark“ verfehlt die

Kochmütze, weil „die Karte nicht mehr auf Gourmetküche, sondern auf Beliebigkeit getrimmt ist“. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen

16 Punkte

Grashoff's Bistro

14 Punkte

Das kleine Lokal

Jon-Luk

13 Punkte

Küche 13*

Natusch* in Bremerhaven

Park*

1783**

Topaz

*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