

Gault&Millau

Dry aged Beef mit Kaffee

MECKLENBURG-VORPOMMERN: Ralf Haug auf Rügen und Pierre Nippkow aus Dierhagen kochen sich im neuen Gault&Millau in die Küchenspitze des Landes

München / Hamburg, 10. November 2014. In die Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, verbessern sich „der gern kulinarische Ausrufezeichen wie „Schökogarten“ (aus Schokolade und allerlei Bio-Grünzeug) setzende“ Ralf Haug vom Restaurant „Freustil“ in **Binz** auf Rügen und „der jung und modern aufkochende“ Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen** in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau.

Haug überzeugte durch „köstliche Hauptgänge wie Zanderfilet auf Gemüse-Olivenkompott, das in einer mit Olivenöl abgebundenen leichten Hollandaise schwimmt“, bei Nippkow ist ein „bei 54° sanft gegarter Saibling mit verschiedenen Rettichsorten und leichtem Meerrettichschaum als Teller gemälde zu bestaunen“. Für solch inspirierte Gerichte bekommen sie von den Testern, die nach dem französischen Schulnotensystem bewerten, 16 von 20 möglichen Punkten.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern verteidigt seit drei Jahren souverän Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm**, der „wochenlang an neuen Kreationen tüftelt und sie erst als perfekte Inszenierungen, die alle Sinne beglücken, auf die Karte setzt. So arrangiert er die in Gewürzen gebeizte Fjordforelle mit Buttermilch- und Zitronengrasmousse sowie einem mit Forellentatar gefüllten Cannellono auf einem Geleespiegel aus betörender vegetarischer Bouillabaisse und ziert das Teller gemälde optisch wie geschmacklich mit eingelegten Gurken-Ingwerwürfelchen, Zitronengras-Gel in Rettichröllchen und roter Shisokresse.“ Dafür bekommt Siewert wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 14 Köche in Deutschland.

Platz 2 teilen sich mit den beiden Aufsteigern Haug und Nippkow:

- Peter Knobloch von „Knoblochs Kräuterküche“ in Göhren auf **Rügen** („das gewisse Etwas hat auch die glacierte Kalbsbacke auf Spargelragout, die durch Wiesenkerbel und Taglienknospe akzentuierte Würze erhält“),
- Daniel Schmidthaler von der „Alten Schule Fürstenhagen“ in **Feldberger Seenlandschaft** („schon optisch ein Genuss ist der angegrillte Kaninchenrücken mit Roter Bete, Stachelbeeren und Kapuzinerkresse“),
- Matthias Stolze vom Restaurant „Der Butt“ in **Rostock-Warnemünde** („die knackig gegarten Flusskrebsschwänze auf geschmackstiefem Krustentierschaum und klein gewürfelten Erdfrüchten, darunter Pastinaken, Topinambur und Petersilienwurzel, erhalten dank Granny Smith-Sud einen schön fruchtigen Kick“).

Im „Gutshaus Stolpe“ in Stolpe bei Anklam gab es dieses Jahr schon zwei Küchenchefwechsel: Im Mai ging André Münch, „der immerhin sieben Jahre lang die einzige beständige Größe im Gutshaus war und das Kleinod im Peenetal zur fragten Gourmetadresse hochkochte. Ihn

ersetzte Stefan Frank, der Anfang 2014 im Greifswalder Le Croy Insolvenz anmelden musste und in Stolpe für 15 Punkte gut war. Doch er entschwand im Oktober.“

Auf Rang 3 stehen gemeinsam mit 15 Punkten

- René Bobzin vom Restaurant „Zur alten Post“ in Bansin auf **Usedom** („aus der Keule geschnittenes dry aged Beef, 48 Stunden geschmort, dann mit Kaffee und Kardamom mariniert und scharf angebraten“)
- Alexander Ramm vom „Jagdhaus Heiligendamm“ in **Bad Doberan** („in Löwenzahnhonig gebratenes Eichelmastrschweinkotelett“)
- Tom Wickboldt vom Restaurant „Tom Wickboldt“ in Heringsdorf auf **Usedom** („bildschön angerichtet der Steinbutt: Das Filet im offenen Raviolo lag, garniert mit Pulpo und Artischocke, in einer sattgrünen Petersiliennage von enormer Tiefe“),
- Raik Zeigner vom „Ich weiß ein Haus am See“ in **Krakow** („dem Kaninchen konnte man bei Rücken, Keule, Frikassee und Ragout auf sämigem Selleriepüree und Linsen-Brandy-Jus alles abgewinnen, was es zu bieten hat“).

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 22 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 17 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhält auch Oliver Pfahler im erstmals bewerteten „Rugard Gourmet“ in Binz auf **Rügen** für „hochwertigen Eintopf mit Jacobs- und Herzmuschel, gestockter Auster und Flusskrebse sowie geschmackstiefem Krustentierfond“ (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 in Mecklenburg-Vorpommern sechs langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt zwei neu auf, zwei werden höher, vier niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29,99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte

Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm

16 Punkte

Freustil* in Binz/Rügen

Ostseelounge* in Dierhagen

Alte Schule Fürstenhagen in Feldberger Seenlandschaft

Knoblochs Kräuterküche in Göhren/Rügen

Der Butt in Rostock-Warnemünde

Gutshaus Stolpe*** in Stolpe

15 Punkte

Zur alten Post in Bansin/Usedom

Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan

Tom Wickboldt in Heringsdorf/Usedom

Ich weiß ein Haus am See in Krakow

*Aufsteiger **Newcomer ***Absteiger

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.

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