

Hummer mit Lammzunge und Feuerbohnen

NRW: Sven Messerschmidt kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Joachim Wissler bleibt Nr. 1 in NRW / Der Kölner Thomas Althoff als „Hotelier des Jahres“ geehrt

München / Hamburg, 10. November 2014. Für seine „deutliche Aromatik und klar strukturierten Gerichten ohne die Landplage aus sinn- und geschmacksfreien Klecksen, Tupfen und sonstigem Schnickschnack“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den „begnadeten Tellermaler“ Sven Messerschmidt aus Pulheim bei Köln in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2015 zum Aufsteiger des Jahres in NRW.

Für Gerichte wie „das lehrbuchhafte Entenleberparfait, das als Tortenstück mit Baiserhaube, als Praline mit angenehmem Alkoholakzent und als cremiges Eis mit fruchtigem Chutney erfreute, oder das Kalbsfilet mit geschmorten Aprikosen und Pfifferlingen sowie kleinem Tatar und Lebertörtchen“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in NRW nur 3 und im Rest der Republik lediglich 35 Köche.

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

- Jean-Claude Bado vom „La Poêle d’or“ in **Köln**: „eine Oase der klassischen französischen Hochküche mit all ihren Edelviktualien und Hausspezialitäten wie Tournedos „Rossini“ vom gefüllten Schweinefuß, den Bado zu verehren scheint“;
- Iris Bettinger vom „Reuter“ in **Rheda-Wiedenbrück**: „kunstvoll inszeniert das Lamm: auf dem Teller ein Spiegel von weißem Bohnenpüree, darüber ein grünes Bohnenkompott mit Birne und darauf das Fleisch, das Ganze umspielt von intensivem Lammjus und umlegt mit bissfesten Rotweinschalotten“;
- Mirko Gaul vom „Taku“ in **Köln**: „Klassiker der fernöstlichen Küche wie Frühlingsrollen, Sushi oder Rotes Thaicurry (hier mit Fisch, Krustentieren und Zuckerschoten) gelingen souverän“;
- Christof Lang vom „La Bécasse“ in **Aachen**: „alles klassisch französisch, ohne Fusion und Crossover, aber intensiv und opulent“;
- Sven Nöthel vom „Am Kamin“ in **Mülheim/Ruhr**: „Wohlgegarteter Tafelspitz vereint sich mit den Kontrapunkten Venusmuscheln, Knoblauch und Schnittlauch zu schönen Geschmacksakkorden“;
- Christian Sturm-Willms und Mitsuhiro Masutani vom „Yu Sushi Club“ in **Bonn**: „Der Name suggeriert eine moderne asiatische Küche, doch es gibt die gute alte Fusion-Küche, sehr schlüssig im Aroma und sehr gekonnt angerichtet“.

Auf 15 Punkte steigern sich dank inspirierter Gerichte

- Yves Chopelin vom „Chopelin“ in **Krefeld** („ein Glanzlicht ist der mit Fenchel, Piment und Wacholder so behutsam gebeizte Lachs, dass ihn die starken Gewürze nicht übertönen, sondern ihm Frische verleihen“),
- Michael Debus vom „Fiester Hannes“ in **Burbach/Siegerland** („überraschend gut harmonieren Hummer und Lammzunge im Bund mit Hummerschaum, Lammjus und Feuerbohnen“),
- Luis Dias vom „Aura“ in **Köln** („sicheres Gespür für Aromen offenbart das hauchdünne Oktopuscarpaccio von seltener Zartheit in tomatisierter Vinaigrette mit gewürfelter Roter Bete“),
- Björn Freitag und David Spickermann vom „Goldenen Anker“ in **Dorsten** („das mit Meersalz bestreute Rinderfilet wird durch Tandoori-Mandeln, Aprikosen und Blumenkohl sehr unterschiedlich nuanciert“),
- Daniel Gottschlich vom „Ox & Klee“ in **Köln** („die unspektakulär klingenden Gerichte sind oft die leichtesten und filigransten Kölns“),
- Thomas Janser vom „Coq au vin“ in **Bergisch Gladbach** („Trumpf der Küche ist Fleisch wie das Pfännchen von Kalbsnierchen und -bries in famoser Dijonsensauce mit Möhrchen und Lauchzwiebeln“),
- Astrid Kuth vom „Strandhaus“ in **Bonn** („mal ist Deftiges subtil gestaltet, mal Subtiles herzhaft wie das Wassermelonragout zum gebratenen Seeteufel“),
- Franco Medaina vom „L'Accento“ in **Köln** („Steinbutt mit eindrucksvoller Gemüsebeilage aus dicken Zucchini-scheiben mit BBQ-Aromen, Artischockenwürfelchen und dünnen Wirsingstreifen, sanft mit Olivenöl, Meersalz und ein paar Spritzern Zitrone gewürzt“),
- André Skupin vom „Gourmet 1865“ in **Münster** („auch der Schweinebauch mit Borschtsch und geräuchertem Aal vereinen sich zu fein tarierten Geschmackserlebnissen“),
- Karl-Nikolas Spitzner vom „Spitzner“ in **Münster** („das zart-saftige Rib Eye-Steak vom Landschwein wird durch Schinken-Rauchbier-Sauce, Pumpernickel-Senf-Erde sowie Maiscreme und Äpfel in die Klasse des Sauguten erhoben“)
- Auf Anhieb schaffen die 15 Punkte in ihren neueröffneten Restaurants Rudolf Thewes vom „1875“ in **Brühl** („Mekka für Fleischfreaks, aber auch Cordon bleu vom Heilbutt und Hummer auf fruchtigem Couscous mit Kokos-Currysauce“) sowie in **Köln** Jan Maier und Tobias Becker vom „MaiBeck“ („vorzügliche Pasta wie die Auberginen-Walnuss-Tortellini mit roten Zwiebeln und Petersilie“) und Cristiano Rienzner vom „Pure White“ („beeindruckende Produkte wie das Chianina-Rind und schwarze Schwein aus der Toskana oder das norwegische Seafood“).

Die besten Köche in NRW

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW verteidigt seit 2006 souverän Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**. „Der international am meisten gehypte deutsche Koch weckt in seinem Menü-Reigen bei jedem neuen Aspekt seiner Küche die Neugier auf mehr. Sein Glattbutt verträgt dank seiner seltenen Qualität und Frische sowohl die noble Begleitung von Auster und Kaviar als auch die rustikale von in Eisbeinbutter gerösteten Schweinebäckchen-Chips auf gemahlenem Krabbengeröstl“. Für solche Gerichte bekam er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 3 weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang sichert sich Nils Henkel vom „Schloss Lerbach“ in **Bergisch Gladbach**, der „seine marketingfreudige ‚Pure Nature‘-Küche zu immer schöneren Kunstwerken auf dem Teller formt“. Mit Gerichten wie gebeiztem Seesaibling auf fermentiertem Fenchel, der ähnlich wie Sauerkraut drei Wochen im Holzfässchen vergoren wurde, und von einer Bouillon aus gegrilltem Sellerie umflossen wird, rechtfertigt er seine 19 Punkte.

Dem Duo folgt der **Kölner** Eric Menchon vom „Le Moissonnier“, der seine 18 Punkte seit 2005 mit höchst komplexen Gerichten verteidigt. Das „in Patschuli-Essenz karamellierte Milchkalbsbries mit Shizo-Tempura, soufflierter Quinoa und Mandarinen-Gelee mit Crème fraîche sowie Mangold-Pfifferlingen und Bratkartoffeln mit Meerrettich, Schinken-Jus und Liebstöckel-Öl ist für Menchons Verhältnisse ein Gang von schlichter Grundordnung und wie alles im Detail perfekt ausbalanciert“.

Hotelier des Jahres: Ehrung für Verdienste um gute Küche in lockerer Atmosphäre

Eine besondere Würdigung erfährt der **Kölner** Hotelier Thomas Althoff mit Häusern in Bergisch Gladbach, Celle, Rottach-Egern und Stuttgart. Er wird „Hotelier des Jahres“, weil er „seit langem zu den größten Förderern von Spitzenküche in Deutschland zählt und in seinen Luxushotels auf Weltniveau kochen lässt, aber auch auf das lockere Ambiente des Casual Fine Dining setzt“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 141 Restaurants in NRW. 122 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Das Essperiment“ in **Delbrück**, „Agata´s“ in **Düsseldorf**, „Schwarzenberger Hof“ in **Gummersbach**, „Scherz“ in **Köln**, „Jagdhofstuben“ in **Bad Laasphe** und „Christian Penzhorn“ in **Ratingen** (alle 14 Punkte) sowie „Almer Schlossmühle“ in **Brilon**, „Casino Zollverein“ in **Essen** und „Capricorn i Aries“ in **Köln** (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr bewertet der Gault&Millau in NRW 23 Restaurants höher und 20 niedriger.

Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in NRW

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

19 Punkte

Gourmetrestaurant Lerbach in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

Halbedel's Gasthaus in Bonn
Nagaya in Düsseldorf
Herbert Brockel in Erftstadt
St. Jacques in Heinsberg
Maître im Kuckuck in Köln
Zur Post in Odenthal bei Köln
Balthasar in Paderborn
Gut Lärchenhof* in Pulheim
Landhaus Köpp in Xanten

* Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €)
ISBN 978-3-86244-686-5.

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