

## Gebratene Muscheln mit geriebener Sojasauce

**NIEDERSACHSEN:** Die Starköche halten ihr Niveau, das Verfolgerfeld punktet stark im neuen Gault&Millau / Lars Keiling aus Bad Bentheim und Hartmut Leimeister aus Wolfsburg steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

München / Hamburg, 10. November 2014. Zwei niedersächsische Köche verbessern sich dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird:

- Bei Lars Keiling vom „Keilings“ in **Bad Bentheim** schwärmen die Tester: „butterzart der Rücken vom Bentheimer Reh mit Sauerkirschrosinen, Reh-Tortellini und mundwässernder Kirschsauce, originell im Menü ‚Specktakel‘, das dem Bunten Bentheimer Landschwein gewidmet ist, das Bacon-Rahmeis zum Dessert“;
- Bei Hartmut Leimeister vom „La Fontaine“ in **Wolfsburg** loben die Kritiker: „unerwartet köstlich das ‚Ragout‘ von grünen Bohnenkernen und angebratenen Artischocken auf einer Knoblauchvelouté zum Steinbutt, von schönster Solidität der Lammrücken mit angeschwenkten Steinpilzen, einem Klacks Auberginenpüree und Olivengnocchi“.

Beide bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 jeweils 16 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Auf 15 Punkte verbessern sich dank eindrucksvoller Gerichte:

- Alexander Riehl vom „Zucker“ in **Braunschweig** („die angenehm deftig in Rotwein geschmorte Kalbsbacke ruht auf kunstvoll verwobenen pürierten Streifen verschiedenfarbiger Karottensorten und wird von einer mit Kalbskopfragout gefüllten Kartoffelgalette begleitet“),
- Sascha Grauwinkel von der „Schlossküche Herrenhausen in **Hannover** („das geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebelsauce wird durch Sherry-Mirabellen, gelbes Karottenpüree, winzige Rübchen, Mini-Karotten und Rote Bete zu einem erstaunlich leichten Gericht“),
- Andreas Klatt vom „Vila Real“ in **Osnabrück** („tadellos das Steinbuttfilet mit schwarzem Knoblauch und schlotzigem Erbsenrisotto im leicht schaumigen Kalbsfond“),

- Daniel Kluge vom „Chardonnay“ in der „Autostadt“ von **Wolfsburg** („das pochierte Kalbsfilet steht auf einem sehr süffig angerichteten Kalbs-Carpaccio, das erstaunlicherweise eine Saucen-Begleitung vergessen lässt“)

## Die besten Köche in Niedersachsen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Niedersachsen teilen sich mit jeweils 19 Punkten Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück** und Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**. „Der große Aromenkomponist Bühner findet von seinen höchst komplizierten Inszenierungen immer mehr zu beherzt reduzierten und auf das Wesentliche konzentrierten Gerichten voll reinen Genusses. Den St-Pierre umrahmen zur Belebung des Meergeschmacks sanfte Pulpostücke und führen Kohlrabi in allen Variationen, aus denen Bühner unterschiedliche Aromen herauskitzelt, Yuzu-Creme sowie eine Jus aus Reiswein und Reissessig zu ungeahnter Geschmacksvielfalt.“ In Elverfelds „großer Oper wird selbst Schweinebauch vom Holzkohlegrill subtil für höhere Weihen tauglich gemacht und zum regelrecht emotionalen Gericht. Eine Demonstration zur These, dass es kein ‚langweiliges Gemüse‘ gibt, leistet die Küche mit ihrer Verwendung der ganzen Lauchstange: Das dunkle Grün wird zur herb-herzhaften Sauce, das Weiße zur milden, leicht süßlich nach Vanille schmeckenden Creme, das eben noch bissfeste Grün-Weiße legt sich als gedünstete Streifen über eine (ebenfalls leicht vanillige) gebratene Jacobsmuschel, zusätzliche Spannung verleihen geriebene, gefriergetrocknete Sojasauce und zwei Gels von Granatapfel und Zitronenschalen.“

Den beiden Spitzenköchen folgt ein Septett, das seine 17 Punkte aus dem Vorjahr wieder mit herausragenden Gerichten rechtfertigt:

- Jacqueline Amirfallah vom „Gauß“ in **Göttingen** („zum Saibling mit krosser Haut liefern kandierte Kumquat, Orangenschalen und ein angetrocknetes Orangenfilet feinste Säure, Artischocke, getrocknete Tomate und ein paar Kichererbsen erdige Noten, ein zartes Stückchen gebratener Hummer und ein Hauch von Bisque klassische Untermalung sowie hauchdünn geschnittener Rettich schöne Frische“),
- Dieter Grubert vom „Titus“ in **Hannover** („aufwendig komponiert die Jacobsmuscheln auf Austernsauce mit knisternder Hirse, Orangestückchen und süffigen Spargel-Tagliatelle mit einem Hauch von Ras el Hanout-Würze“),
- Götz Knauer vom „Torschreiberhaus“ in **Stadthagen** („voller Landlust der im Rauch gegrillte Lammrücken mit sehr würziger Merguez-Wurst auf dicken braunen Bohnen mit feinem Gewürzjus und Röstkartoffeln“),
- Holger Lutz vom „Entenfang“ in **Celle** („ein scheinbar schlichter Teller vereint leicht paniertes Kalbsbries, ein wenig gehacktes Ei und Butterbrösel auf einer Basis von geeistem Blumenkohl zu einem Gang zum Träumen“),
- Benjamin Meusel vom Restaurant „Die Insel“ in **Hannover** („voller Aromatik sind die gegrillten großen Würfel aus dem Kotelett eines iberischen Schweines mit süßen Erbsen und koreanisch inspiriertem schön scharfem Kimchi aus fermentierten Pfirsichen“),

- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in **Friedland** („das ‚Gulasch 2.0‘ bot einen großen Würfel aus vorzüglich geschmortem Rindfleisch, darauf ein wachsweiches Wachtelspiegelei und drum herum ein kurz gebratener, kleinerer Steakwürfel, buntes Gartengemüse, ziemlich klare ‚Gulasch- Sauce‘, ein paar Blau- und Preiselbeeren und hausgemachte stehende japanische Udon-Nudeln als kleine Vase für ein violette Kräutersträußchen“),
- Achim Schwekendiek vom „Schlosshotel Münchhausen“ in **Aerzen** („zur gebratenen Gänsestopfleber mit Schokolade setzen etwas Grapefruit und grünes Gel vom japanischen Matcha-Tee sehr willkommene leicht bittere Akzente“).

### **Kochmütze für gegrillte Gurke mit Senfstaub**

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 54 Restaurants in Niedersachsen. 44 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine erhält auch das neueröffnete, auf vegetarische Küche fixierte „Boca“ in **Hannover**, das für Gerichte wie „gegrillte Landgurke mit Holunder, Senfstaub, Zwiebelcreme und Dill“ 13 Punkte erreicht.

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 Niedersachsen neun langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt vier neu auf, sieben werden höher, acht niedriger bewertet. Vier Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

### **Die 30 besten Restaurants des Gault&Millau in Niedersachsen**

#### **19 Punkte**

La Vie in Osnabrück

Aqua in Wolfsburg

#### **17 Punkte**

Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

Endtenfang in Celle

Schillingshof in Friedland

Gauß in Göttingen

Die Insel und Titus in Hannover

Torschreiberhaus in Stadthagen

## **16 Punkte**

Keilings\* in Bad Bentheim

Palio in Celle

Sterneck\*\* in Cuxhaven

Schäferstuben in Fassberg

Genießer Stube in Friedland

Berggasthaus Niedersachsen in Hannover

Perior in Leer

Zum Heidkrug in Lüneburg

La Fontaine\* in Wolfsburg

## **15 Punkte**

Das alte Haus und Zucker\* in Braunschweig

Gasthaus Lege und Kokenstube in Burgwedel

Allerkrug\*\* in Celle

Gaudí in Göttingen

Schlossküche Herrenhausen\* in Hannover

Novalis in Nörten-Hardenberg

Seesteg auf Norderney

Vila Real\* in Osnabrück

Osning in Bad Rothenfelde

Chardonnay\* in Wolfsburg

\* Aufsteiger \*\*Absteiger

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](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)