

Gänseleber mit gesalzenen Haselnüssen

RHEINLAND-PFALZ: Thomas Schanz kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Helmut Thieltges seit 17 Jahren Nr. 1 im Land

München / Hamburg, 10. November 2014. Weil „er in seinen prägnanter und durchdachter werdenden modernen Kreationen aufwendige Optik souveräner mit exzellentem Inhalt abstimmt“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 34-jährigen Thomas Schanz in seinem „Schanz“ in Piesport/Mosel in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2015 zum Aufsteiger des Jahres in Rheinland-Pfalz.

Für Gerichte wie „die exzellenten Jacobsmuscheln mit Blumenkohlcreme, einer Art Zimtsand und gestocktem Ei, das mit Hummercreme gefüllt ist, oder Bries und Kopf vom Kalb mit verblüffend passender sahniger Sherrysauce und edlem Leipziger Allerlei“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben im Land nur vier und im Rest der Republik lediglich 32 Köche.

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

- steigert sich Swen Bultmann vom „Atable“ in **Ludwigshafen**, „denn seine Küche, die ein sehr sicheres Harmoniegefühl auszeichnet, wurde mutiger und kreativer und bereitet die Entenstopfleber mit Safran-Wollmispel und feinsäuerlichem Kaffeejus als geschmacklich forderndes Gericht“,
- kommt der erstmals bewertete Benjamin Peifer, 27, vom „Urgestein“ in **Neustadt** an der Weinstraße, dessen „Lamm-Hauptgang vier asiatische Anleihen bot. Aus China und Japan Dim Sum mit Lammbrises, Yuzu-Gelee und Shichimi Toragashi. Aus Singapur ausgelöstes Lammrippchen BBQ mit Seroengeng, Erdnusscreme und Limettenschale. Aus Thailand à la Laab Gee gehacktes Lamm mit Fischsoße, Chili, Gemüse und frischen Kräutern. Aus Korea Lammnackten, 12 Stunden bei 65° gegart, mit Kim Chi, Edamame und Lammbouillon“.

Auf 15 Punkte

- verbessern sich Christian Oberhofer und Maximilian Goldberg vom „Schlössl“ in **Oberotterbach** an der Südlichen Weinstraße („virtuos die Kombination von sehr gutem Pulpo und erstklassigem, 36 Stunden lang gegartem Schweinebauch mit Senfsaat und Gurkenallerlei“),
- schafft es der erstmals bewertete Georg Gerhards von „Gerhards Genussgesellschaft“ in **Koblenz** („vom Büffel-Mozzarella mit weißem Pfirsich, Minze und Parmaschinken bis zur Augenweide von Aprikosen-Tarte merkt man, dass hier unter Genuss reelles Produkt, handwerkliche Sorgfalt und traditionelle Aromenharmonie verstanden wird“).

Die besten Köche in Rheinland-Pfalz

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau hält seit 17 Jahren souverän Helmut Thieltges vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich, der „als ebenso bodenständiger wie unerbittlicher Produkt- und Qualitätsfanatiker ganz unbefangenen Luxusviktualien zu erlesenen Geschmackerlebnissen werden lässt. Zu frisch ausgebrochenen Pattes rouges-Krebsen, natürlich aus Louisiana und nicht aus der Türkei oder Marokko, bieten das mit Holunderblüten abgeschmeckte Strauchtomatengelee und ein Gartengurkenragout erfrischend fruchtigen Genuss. Der dicke Atlantiksteinbutt, sichtbar an der Gräte gebraten, braucht nur junge Artischocken aus Nizza und einen tollen Kalbsjus mit feinem Anisaroma als Begleitung.“ Für solche Gerichte bekommt er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 3 weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang verteidigt souverän Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr**. Dessen „mit 1500 Positionen überreich bestückte Weinkarte demonstriert die höchst kenntnisreiche Leidenschaft des Patrons, der wie kaum ein anderer Koch in Deutschland zum Wein kochen kann. Bei seinem virtuosen Umgang mit Produkten und Aromen fehlt selten Gänseleber, die er zuletzt als Praline und Parfait mit einer Panna cotta von gesalzenen Haselnüssen samt Ingwergelee und Mispeln optisch und geschmacklich glänzend darbot.“ Mit seinen 19 Punkten zählt er zu den 14 besten deutschen Köchen.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit je 18 Punkten

- Wolfgang Becker vom „Becker’s“ in **Trier** „dank seiner facettenreichen Gerichte wie den auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch mit confiétem Pulpo, grünen Bohnen, Artischocken, Champignons und rohen Mandeln“,
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in **Herxheim** für „opulente Demonstrationen eindeutiger Aromatik, allerbeste Saucen und aufwendige Variationen“,
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in **Naurath/Wald** bei Trier, der „als Musterbeispiel für seine spannende Aromen- und Harmonienwelt ein Felchen mit Dicken Bohnen, Reis, sehr konzentriertem, safranreichem Paella-Sud und Aioli bereitet“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 97 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 71 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Divino“ in **Cochem**, „Da Vinci“ in **Koblenz** und „Die Brasserie“ in **Pirmasens** (jeweils 14 Punkte) sowie „Zum goldenen Engel“ in **Flonheim** und „Meisenheimer Hof“ in **Meisenheim** (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 in Rheinland-Pfalz 11 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 14 neu auf, 7 werden höher, 8 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer's Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel's Landhaus St. Urban in Naurath/Wald bei Trier

Becker's in Trier

17 Punkte

Schanz* in Piesport/Mosel

16 Punkte

Bibliothek in Baldunstein/Lahn

Freundstück und Schwarzer Hahn*** in Deidesheim

Sandhof in Heidesheim/Rhein

Pfälzer Stube in Herxheim bei Karlsruhe

Atable* in Ludwigshafen

Buchholz und Favorite in Mainz

Landgasthof Poststuben in Bad Neuenahr

Le Temple de Gourmet in Neuhütten im Hochwald

Urgestein** in Neustadt a. d. Weinstr.

Coquille St. Jacques in Neuwied

Jungborn in Bad Sobernheim bei Bad Kreuznach

Le Val d'or in Stromberg

Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

Landhaus Mühlenberg in Zemmer bei Trier

*Aufsteiger **Newcomer ***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

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