

## Japanische Steine mit gereiften Rieslingen

**SAARLAND: Klaus Erfort und Christian Bau bleiben auch im Gault&Millau 2015 Weltklasse / Daniel Kiowski ist „Sommelier des Jahres“**

München / Hamburg, 10. November 2014. Wie eindrucksvoll Klaus Erfort in seinem „GästeHaus Erfort“ in Saarbrücken konzeptionell an der Spitze des kulinarischen Fortschritts in Deutschland marschiert, würdigt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau ausführlich in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015: „Es wird ja derzeit viel orakelt über die Zukunft der Spitzengastronomie, gern prophezeit man das Ende der ‚klassischen Gourmettempel‘, was immer das sein soll. Casual Fine Dining, also erstklassige Küche in betont lockerem Ambiente, heißt das Mantra der Stunde, und nur wenige in Deutschland beherrschen das so aus dem Effeff wie Erfort. Er braucht Lockerheit nicht zu demonstrieren, er besitzt sie von Natur aus. Von jeher zählt er zu den unprätentiösen Stars am Herd.“

An dem „scheint er schier überirdische Ideenkraft zu besitzen. Erfort entwickelt altbewährte Gerichte unablässig weiter, immer wieder neue Inspirationen fliegen ihm zu. Bei alledem wirkt er gänzlich unangestrengt. Was andere pompös zelebrieren, schickt er beiläufig. Etwa den knapp gegarten Bretonischen Hummer auf hauchdünn geschnittenen roten und grünen Tomaten, dazu äußerst geschmacksintensive Tomatenkerne, Guacamole-Tupfer und Olivenkrokant. Am Tisch wird geliertes Tomatenfond angegossen – und man erfährt endlich mal wieder, wie Tomaten schmecken können. Auch Erfort hat zwar noch nicht das Huhn gefunden, das goldene Eier legt, aber er serviert seinen Gästen ebensolche, gefüllt mit dunklem Geflügeljus, pochierem Wachtelei, luftiger Kartoffelmousseline und obenauf reichlich Trüffel.“

Für solche Kreationen bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 19,5 von 20 möglichen Punkten. Diese Weltklasse-Note haben nur noch 3 andere Köche in Deutschland.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Saarland verteidigt souverän Christian Bau vom „Schloss Berg“ in Perl-Nennig mit 19 Punkten, der „in seinem Bemühen um die fernöstliche, vor allem japanische Kochphilosophie auch das Zen-Prinzip immer mehr zu verinnerlichen scheint. Seine Kreationen verlieren zunehmend jede angestrengt wirkende Kopflastigkeit und zeigen eine angenehme Entwicklung hin zu entspanntem Genuss.“

Beim ‚Japanischen Stein- und Gemüsegarten‘ lotet er zum einen verschiedene Konsistenzen, zum anderen auch unterschiedliche Temperaturen und Aromen aus. Und so finden sich auf einer der derzeit so beliebten Petrischalen verschiedene, in Essig marinierte Gemüse wie Blumenkohl, Karotten, Rübchen und Radieschen, die mit Gemüsepürees, geistem Koriander und vermeintlichen Steinen in Form von mit Silber bestäubter Miso-Yuzu-Ganache zu einem kunstvollen ‚Steingarten‘ arrangiert sind. Beim Rehrücken, der zwar auch noch ein Sammelsurium an Beilagen um sich vereint, wirken die japanische Umeboshi- Pflaumen, kleine Shimejipilze, ein Spitzkohlröllchen und ein mit Rehragout gefüllter Wan Tan völlig unangestrengt und wendet die perfekt reduzierte Sauce das asiatisch inspirierte Gericht ins Französische.“

## **Sommelier des Jahres: Hommage an gereifte Saar-Rieslinge**

Dass im Saarland nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Daniel Kiowski vom „Schloss Berg“ als „Sommelier des Jahres“. Aus der Laudatio: „Als leidenschaftlichem Repräsentanten und wortgewandtem Herold der Region Mosel/Saar/Ruwer gelingen ihm perfekte Allianzen zwischen Asiens Aromen in Christian Baus komplexer Küche und gereiften Rieslingen.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 8 Restaurants im Saarland. Unter deren Küchenchefs büßt nur der umgezogene Jens Jakob in seinem neuen „Le Noir Gourmet“ einen Punkt ein, weil „manche Gerichte noch recht einfach strukturiert wirken. Etwa der immerhin perfekt gegarte Kabeljau, der mit Tomatenfumet und Krustentierjus eine denkbar simple Begleitung hat, die von einem etwas unharmonischen Risotto aus Bomba-Reis ergänzt wurde.“ Er bekommt 16 Punkte. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €).

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau im Saarland**

#### **19,5 Punkte**

GästeHaus Erfort in Saarbrücken

#### **19 Punkte**

Schloss Berg in Perl-Nennig

#### **16 Punkte**

Barrique in Blieskastel

Le Noir\*\*\* in Saarbrücken

#### **15 Punkte**

Gourmet in St. Wendel

#### **14 Punkte**

Hashimoto und Schlachthof in Saarbrücken

#### **13 Punkte**

Landgasthof Paulus in Nonnweiler

\*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](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)