

Gegrillter Thunfisch mit geräucherten Pflaumen

SCHLESWIG-HOLSTEIN im neuen Gault&Millau: Hannes Graurock in Weissenhaus kocht sich in die Klasse der Kochkünstler / Die Starköche halten ihr Niveau

München / Hamburg, 10. November 2014. Hannes Graurock vom letzten Sommer eröffneten Restaurant „Courtier“ im Ostsee-Ferienresort Weissenhaus in **Wangels** kochte sich nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau auf Anhieb in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird. Für seine Torte von der ungestopften Gänseleber, die in der Kombination mit Himbeeren und Erdnüssen eine elegant fruchtige Note mit cremig-knackiger Textur erhält, den asiatisch dargebotenen Kaisergranat auf Wildkräutersalat mit Yuzu-Eis von herzhafter Frische und etwas zu salzigem Dashi-Sud oder das perfekt gegarte Reh (Rücken im Brotmantel und Schulterragout als Praline) mit Pfifferlingen und Kirschen bekommt Graurock in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten.

Auf 15 Punkte verbessert sich Gunter Ehinger vom „Diva“ in **Scharbeutz**, weil „die mit Limette, Koriander und Yuzu marinierte Bernsteinmakrele auf feinem Papaya-Mangoragout durch ihr erfrischendes Aromenspiel und die Königskrabbe auf spanischen Reisnudeln und dezentem Krustentierschaum durch harmonische Abstimmung bestach“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Schleswig-Holstein verteidigen souverän mit 18 Punkten

- Holger Bodendorf vom „Bodendorf’s“ in Tinnum/**Sylt**, dessen „von der Heiterkeit des Seins beflügelte mediterrane Küche Tellergemälde aus satten und geschmackstiefen Aromafarben bietet“,
- Dirk Luther von der „Meierei“ in **Glücksburg**, bei dem „der gegrillte Thunfischbauch mit fast schon fluffiger Konsistenz, kernigem Erdnuss-Koriandersud und einem originellen Schaum aus geräucherten Zwetschgen und Tee als großes Œuvre der kulinarischen Moderne begeistert“,
- Jörg Müller vom gleichnamigen Restaurant in Westerland/**Sylt**, das er Anfang 2015 schließt und in sein Bistro „Pesel“ integriert, „wo es dann neben dessen bewährten gutbürgerlichen Gerichten auch die beliebtesten Evergreens aus der Großen Küche gibt. Unvergesslich der Steinbutt und Hummer an zwei Saucen (Krustentier und Champagner)“.

17 Punkte erreichen wie im Vorjahr mit inspirierten Gerichten:

- Kevin Fehling vom Restaurant „La Belle Epoque“ in **Lübeck** („ein faszinierendes Stillleben bot die Tatar-Trilogie aus Taschenkrebs im filigranen Erbsenmantel, Hummer im Möhrenmantel und Kaisergranat im Selleriemantel mit dreierlei Kaviar“),
- Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in Rantum auf **Sylt** („in Muschelmilch schwimmender gezupfter Kabeljau auf pochiertes Auster und Miesmuscheln“),
- Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in **Timmendorfer Strand** („Jacobsmuschel als Tatar, Carpaccio und gebraten mit gebackener Auster, Impérialkaviar auf Wachtelei und erfrischendem Yuzu-Gel“),
- Alexandro Pape vom „Fährhaus“ in Munkmarsch auf **Sylt** („im Glas servierter Cocktail von Wildauster und Gartengurke, die rehydriert und als geliertes Sud geboten wird, mit gratiniertem Hollandaiseschaum und Pumpernickelbröseln“),
- Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/**Sylt** („vorzügliche Variation vom Ochsen mit geschmorter Schulter, saftigem Nierenzapfen, Markbällchen und Tatar mit Senfeis“),
- Robert Stolz vom Restaurant „Stolz“ in **Plön** („originell mit einer Melange aus Bucheckern, verschiedenen Karottensorten und Kresse gewürztes Kalbstatar“)
- Sebastian Zier vom „La Mer“ in List auf **Sylt**, das am 5. Januar 2015 schließt („bei ‚Hakuna ma Leber‘ glänzt er mit einer perfekten Balance von Süße, Frucht und Säure, wenn er eine mit Fett geschichtete gepökelte Leber mit rotem Johannisbeergelee ummantelt und mit schwarzem Johannisbeer-Gel, Joghurt (als Creme, Chips und Mousse) sowie Leber-Joghurtschnee und Leber-Joghurtdrops umgibt“).

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 44 Restaurants in Schleswig-Holstein. 40 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhält auch Nicolas Mai in der neueröffneten „Villa Mare“ in **Lübeck-Travemünde** für „zarten Pulpo (als Carpaccio und gebraten) mit gedünstetem Fenchel und Safrancreme“ (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 zwischen Nord- und Ostsee vier langweilig gewordene Häuser ab und nimmt vier neu auf, fünf werden höher, drei niedriger bewertet. Unter den abgestuften Restaurants sind aufgrund von Küchenchefwechseln auch das „Buddenbrooks“ in Lübeck und das „Spices“ auf Sylt.

Die 20 besten Restaurants des Gault&Millau in Schleswig-Holstein

18 Punkte

Meierei in Glücksburg

Bodendorf's in Tinum/Sylt

Jörg Müller in Westerland/Sylt

17 Punkte

Kai 3 in Hörnum/Sylt

La Mer in List/Sylt

La Belle Epoque in Lübeck

Fährhaus in Munkmarsch/Sylt

Stolz in Plön

Söl'ring Hof in Rantum/Sylt

Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Buddenbrooks*** in Lübeck

Wullenwever in Lübeck

Courtier** in Wangels

Stadt Hamburg in Westerland/Sylt

15 Punkte

San Lorenzo in Glinde

Spices*** in List/Sylt

Privileg im Historischen Krug in Oeversee

1797 in Panker

Diva* in Scharbeutz

Pesel* in Westerland/Sylt

*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