

Wildlachstatar mit gegrillter Grapefruit

THÜRINGEN: Christian Hempfe aus Jena steigt im neuen Gault&Millau in die Klasse der Kochkünstler auf / Kritik an Marcello Fabbri in Weimar

München / Hamburg, 10. November 2014. Für „seine Variation von Lachs und Zander auf Schwarzkohl, begleitet von Parmesanschaum und Couscous“, lobt die französische Gourmetbibel Gault&Millau den 35-jährigen Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015. Die Tester schwärmen: „Man hat hier oben in schwindelerregender Höhe (128 m) zwar einen weiten Ausblick, aber vergleichbare Gastronomie ist nicht zu sehen. Die Jenaer Scala im höchsten Bürogebäude der östlichen Bundesländer intoniert ambitionierte, sehr sehenswert anrichtende Küche. So beeindruckt auch die in einen subtilen Geleemantel gehüllte Blumenkohl-Krustentierterrine mit Avocado und kleinem Salat geschmacklich wie optisch.“

Für solche Gerichte verleihen die nach dem französischen Schulnotensystem urteilenden Tester 15 von 20 möglichen Punkten. Da die Note für „hohe Kochkunst und Kreativität“ steht, steigt Hempfe in jene Klasse auf, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Auf 14 Punkte verbessert sich Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar**, weil er „zum vorzüglichen Carpaccio vom US-Beef mit viererlei Kürbis verblüfft: Creme, Törtchen, Tatar und eingelegte Rauten sorgten auch für Farbe und Abwechslung auf dem Teller“.

Den Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen teilen sich mit 16 Punkten Claus Alboth vom „Alboth's“ und Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in **Weimar**. „Alboths Küche erstrahlt in allen Aromenfarben. Im pikanten Paprikasüppchen badet asiatisch gegarter und gewürzter Schweinebauch, mediterraner Loup de mer bandelt mit Tomate an, alles ist subtil abgeschmeckt und fein zubereitet.“ Fabbri wird um einen Punkt abgewertet, „weil er keine eigene kulinarische Handschrift erkennen lässt, sondern beliebige modische Küche bietet, wie Wildlachstatar mit gegrillter und pürierter Avocado und unpassender, ebenfalls gegrillter Grapefruit oder Heilbuttfilet mit geräucherter Heilbuttcreme im Tomatengelee, künstlerisch ausdekoriert mit Gelee und Tupfen von Tomate und Oliven“.

Platz 3 hält neben Hempfe mit 15 Punkten Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**, „zu dessen großen Stärken auch Terrinen, Mousses und Sülzen in moderner Anmutung und Hauptgänge wie Reh mit Ananaskraut und pürierten Urkarotten zählen.“

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 21 Restaurants in Thüringen. 15 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erreicht auf Anhieb

auch Felix Thomas im neueröffneten „Venerius“ in Eckolstädt. Für „patzerfreie Gerichte in ansprechender Optik wie Saiblingsfilet mit Basilikumschaum, Karottenmousseline und Waldpilzroulade“ geben ihm die Tester 13 Punkte. Die schaffen auch die erstmals bewerteten Miguel Priede del Barrio vom „Dal Pescatore“ in **Weimar** dank „nicht Alltäglichem wie die Heuschreckenkrebs mit Paccheri (Teigflecken) oder Treudeutschem wie die Meeräsche mit Pfifferling-Basilikum-Ragout und Stampfkartoffeln“ sowie Andreas Oberbüchler von der „Feinen Speiseschenke“ in **Rüdigsdorf/Südharz**, der „kühn Filet Mignon vom Jungbullen mit gebratener Jacobsmuschel auf einem gut gemachten Bett aus Portweinglace, glasiertem Thaispargel und Tomatenrisotto liiert“.

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 Thüringen sechs langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt sieben neu auf.

Die 15 besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

16 Punkte

Alboth's und Anna Amalia*** in Weimar

15 Punkte

Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

Scala* in Jena

14 Punkte

Il Cortile in Erfurt

Zum Küsterhaus in Mühlhausen

Anastasia* und Alt-Weimar in Weimar

13 Punkte

St. Georges in Dieterode

Venerius* in Eckolstädt

Clara im Kaisersaal*** und Palais Wachsberg in Erfurt

Posthalterei*** in Meiningen

Feine Speiseschenke* in Rüdigsdorf/Südharz

Dal Pescatore* in Weimar

* Aufsteiger **Newcomer

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