

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!
Text und Cover abrufbar unter www.zs-verlag.com/gaultmillau/

Gänseleber und Aal mit Rotkohlkonfitüre

BADEN-WÜRTTEMBERG Dirk Hoberg aus Konstanz kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze / Weitere Aufsteiger: Peter Hagen in Rust und Boris Rommel in Friedrichsruhe / „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn bleibt bestes Restaurant im Ländle

Wegen seiner „stimmigen Aromengefüge, perfekten Präsentation und speziellen Begabung, einfache Gerichte auf das Niveau der Spitzenküche zu erheben“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in **Konstanz** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 zum „Aufsteiger des Jahres“ in der Bundesrepublik. Den Testern gefällt, wie er „den Kaisergranat auf Ceviche-Art mit der Säure von Tomaten ‚gart‘, den Aal mit Apfel vermählt, zum Reh mit Zwiebeln in aparten Facetten verblüfft und stets tiefgründig-substanzielle, aber keineswegs schwere Saucen bietet“.

Für solche Finessen bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 13 Köche.

17 Punkte erkochten sich erstmals Peter Hagen vom „Ammolite“ in **Rust** und Boris Rommel vom „Le Cerf“ im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“ in **Öhringen** bei Heilbronn. Hagen beeindruckt durch „Gänseleber in hauchzarter Hülle aus Rotkohlgelee auf ganz mild geräuchertem Aal mit Rotkohlkonfitüre“, Rommel durch „Spanferkel auf geschmortem Spitzkohl und Apfelwürfelchen mit einem Sud mit Ingwer und Zitronengras“. Dieselbe Note erhält auch der aus dem niederbayerischen Bad Griesbach gekommene Denis Feix für seinen Einstand in der **Stuttgarter** „Zirbelstube“, wo er „zu Königsberger Klopsen aus Kalbsfilet bretonische Sandkarotten und einen Kapernkloß bietet“.

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

- Wilhelm Himmler von der „Kaminstube“ in **Baiersbronn**, „meist mediterran inspiriert ist, aber auch die Aromatik und Schärfe der Madras-Currysauce zum saftig gebratenen Rotbarsch mit Couscous fein austariert“;
- Philipp Kovacs vom „Goldberg“ in **Fellbach**, der sich „gern weit aus dem asiatischen Fenster lehnt und zum Dessert aus Kokos, Mango und Sushi-Reis eine Sakesauce mit Shiso-Blättern und Pflaumenwein gießt“;
- Gregor Ruppenthal vom „Marly“ in **Mannheim**, bei dem „vom schlichten Landei ‚Mimosa‘ bis zum subtil asiatisch gewürzten Taschenkrebstatar alles gleich lustvoll kommt“;
- Bernd Werner und Andreas Laux in „Werners Restaurant“ in **Gernsbach**, die ein „imposantes Angebot an dry aged Beef und Kreatives wie fermentierte Schokolade mit Rosmarin bieten“.

Die besten Köche im Ländle

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Baden-Württemberg bleibt auch nach dem Abgang Harald Wohlfahrts mit weiterhin 19,5 Punkten die „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn**, „denn Nachfolger Torsten Michel ist seit 2004 im Haus, seit 2007 Souschef und amtiert schon seit April 2016 als Küchenchef. Er bietet weiterhin die gewohnte ganz Große Küche. Im ‚Mosaik von kleinen Schalentieren‘ sind die Schätze aus dem Meer (wie Belon- und Gillaudeau-Austern, Stab-, Kamm- und Entenmuscheln) roh belassen, Muschelgelee und Austernwasser unterstreichen die Meeresaromatik, Limonenmarinade sorgt für feines Säurespiel und als Clou sind Kaviarnocken wie ein schwarzer Seestern angerichtet. In der Variation von Rübchen und Roter Bete setzt er der

Erdschwere des Wurzelgemüses einen Couscoussalat mit Orangenconfit und Passionsfruchtvinaigrette, Tupfen von Earl Grey- und Gewürzcreme sowie eine Kräuteremulsion entgegen.“

Ihm folgt mit seinen souverän verteidigten 19 Punkten Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**: „Er beglückt In einem der beständigsten Gourmetrestaurants der Republik im 25. Jahr mit genussvollstem Speisen, bei dem jedes Gericht so opulent ausfällt wie die Gänseleber, die als Terrine, Crème brûlée, Schaum sowie gebraten mit Gänselebermacaron und altem Balsamico dargeboten wird. Zu seinem Steinbutt auf Stabmuschelragout, das die Meeresaromatik unterstreicht, harmonieren mit Pastis abgelöschtes Fenchelgemüse und Bouillabaisse-Sud“.

18 Punkte wie Aufsteiger Dirk Hoberg erreicht dank inspirierter Gerichte wieder Tristan Brandt vom „Opus V“ in **Mannheim**, der von seinem „Dorade-Sashimi mit Erbsen und Papaya-Chutney in einer mit Ochsenmarkfett abgeschmeckten Thai-Vinaigrette bis zum Rind mit Edamame-Bohnen und intensiver, aus rund 30 Komponenten gemixten XO-Sauce auch durch filigrane Technik beeindruckt“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 143 Restaurants in Baden-Württemberg. 137 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten Lokale „Das Garbo im Löwen“ und „Sein“ in **Karlsruhe** sowie „Karrisma“ in **Lindau** (jeweils 14 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau im Ländle 15 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 8 neu auf; 18 werden höher, 21 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn

19 Punkte

Bareiss in Baiersbronn

18 Punkte

*Ophelia in Konstanz

Opus V in Mannheim

17 Punkte

Schlossberg in Baiersbronn

Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart

Merkle's in Endingen (Kaiserstuhl)

Le Gourmet in Heidelberg

Falconera in Öhningen am Bodensee

*Le Cerf in Öhringen bei Heilbronn

*Ammolite in Rust

Eisenbahn in Schwäbisch Hall

*Die Zirbelstube und Olivo in Stuttgart

Hirschen in Sulzburg (Markgräflerland)

Berlin's Krone in Bad Teinach (Nordschwarzwald)

Schwarzer Adler in Vogtsburg

*Aufsteiger

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!