

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

## Seezunge mit Kirschblütenbutter

**BAYERN** Diethard Urbansky in München kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Christiane Grainer in Kirchdorf als „Gastgeber des Jahres“ geehrt / Die Münchner Gebrüder Carl, Michael und Stephan Geisel sind „Hotelier des Jahres“

Weil er „große klassische Aromenkombinationen prächtig in modernem Gewand präsentieren“ kann, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 59-jährigen Diethard Urbansky vom Restaurant „Dallmayr“ in **München** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 zum Aufsteiger des Jahres in Bayern. Die Kritiker loben: „Zum Kalbsfilettatar unter einer Haube von weißem Osso buco-Schaum richtet er dekorativ Gremolata und Tomatencreme an. Auch der gebratene Kabeljau bekommt besondere Raffinesse durch karamellierte Crème fraîche und angegossene Malzessenz.“

Für solche Gerichte erhält Urbansky vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben in Deutschland lediglich 13 Köche.

17 Punkte erkochten sich auf Anhieb Maurice Kriegs im neuen „Schuhbecks Fine Dining“ in **München** und Christoph Rainer als neuer Küchenchef im „Luce d'oro“ in **Elmau** bei Garmisch-Partenkirchen. Kriegs beeindruckt durch „fast rohen Hummer, den er mit Wildbrokkoli, feinen Soba-Nudeln, chilischarfem Karottenpüree und Miso-Sud japanisierend begleitet“, Rainer durch „roh marinierten Kaisergranat mit dekorativen Perlen aus schwarzem Kaviar, geeistem weißen Limonen-Sauerrahm und pinkfarbenem Purple Curry“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigert sich Michael Huber im „Huber“ in **München** mit „unpräzise anmutenden, aber raffinierten Gerichten wie ‚Krabbenpflanzler‘ aus zarter Schneekrabbe, knusprigst ausgebacken, mit Pastisschaum, Fenchel und der perfekt dosierten Schärfe von Chili-Mayonnaise“.

Auf 15 Punkte kommen erstmals die drei **Nürnberger** Stefan Meier vom „Zweisinn - Meiers Fine Dining“ („mal Ziegenjoghurt, mal Thunfisch mit Brombeeren, Kohlrabi und Miso“), Valentin Rottner vom „Gasthaus Rottner“ („munteres modernes Aromenspiel in historischen Gaststuben“) und René Stein vom „Schwarzen Adler“, der „sehr gefällig über dem modischen Mainstream kreist“.

### Die besten Köche in Bayern

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern steht seit sieben Jahren aufgrund „tiefgründiger Genüsse voller kulinarischem Esprit, die umso eindrucksvoller sind, je unspektakulärer sie daherkommen“, Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee. „Für seine ‚Tarte Saint Tropez‘ schichtet er kunstvoll ein Türmchen aus knusperndem Blätterteig, aromensatter Tomate und einer 1a-Rotbarbe. Sie ist auf der Haut gebraten, wobei die Schuppen mit siedend heißem Öl übergossen wurden, sodass ein reizvoller Knuspereffekt entsteht. Die Tomate wurde in Tomatenbutter und aus Ofentomaten bereitetem Püree getränkt und durch kalten Holzkohlerrauch aromatisiert.“ Dafür bekam er wieder 19,5 Punkte, die Höchstnote für Weltklasse-Restaurants.

Den zweiten Rang halten nun gemeinsam mit Aufsteiger Urbansky 6 Köche, die ihre 18 Punkte aus dem Vorjahr souverän mit inspirierten Gerichten verteidigten:

- Bobby Bräuer vom „Ess.Zimmer“ in **München** (BMW-Welt): „Als seltene Köstlichkeit gibt's hier auch mal Kaninchen, die gefüllte Keule auf feinstes Sauerkraut gebettet, dazu mit Pilzen gefüllte Agnolotti, sautierte Kerbelknolle und ein höchst dekorativer Chip von lila Kartoffel; der Rücken ist köstlich asiatisch angehaucht mit Shii-Take-Pilzen, Molke und Curryaromen.“
- Martin Fauster vom „Königshof“ in **München**: „Eine grandiose Schlemmerei sind die ganz kurz gebratenen Seppioline von perfekter Konsistenz und verführerischer Jodigkeit auf gedünstetem Spinat mit einer cremig-seidigen Schinkensauce von großem Suchtpotential.“
- Hans Haas vom „Tantris“ in **München**: „Große Klassik, modern präsentiert bietet auch das Trompetenpilzpüree mit pochierter Entenleber, Trüffeljus und satt fließendem Eigelb.“
- Jan Hartwig vom „Atelier“ in **München**: „Mit viel Sinn für Ästhetik angerichtet kommt der im Bastkörbchen gedämpfte Zander, den feinste Erdnuss-Schnittlauch-Butter krönt und auf dem Teller Brokkoli, Mandeln, Limetten-Zitronengrasöl und Wasabisud umspielen.“
- Andree Köthe und Yves Ollech vom **Nürnberger** „Essigbrätlein“: „Die stets den authentischen Grundgeschmack der Produkte betonende Küche bietet das fast im Mund schmelzende Lamm mit Brokkoli als marinierte, halbrohe Scheiben aus dem Strunk, grüne Creme und gedämpfte Röschen sowie mit gerösteten Haselnüssen.“
- Tohru Nakamura in „Geisels Werneckhof“ in **München**: „Ein Highlight dieses Mix' aus japanischen Küchentugenden und europäischer Avantgarde ist die Seezunge ‚Hanami‘, zu Röllchen gedreht und mit Kirschblüten gefüllt, mit Lotuswurzelpüree, Mandelaromen und einer mit Kirschblüten aromatisierten Beurre blanc.“

### **Zweifache Auszeichnung für Bayerns große Gastlichkeit**

Dass in Bayern nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstrieren die Ehrung

- von Christiane Grainer im Restaurant „Christian“ in **Kirchdorf/Oberbayern**) als „Gastgeber des Jahres“: „Sie beeindruckt als charmante und herzliche Gastgeberin in einer bayerischen Edelson des guten alten Gasthauses und begleitet die genussvolle Küche ihres Mannes kenntnisreich aus einem mehr als imposanten Weinkeller“;
- der Gebrüder Carl, Michael und Stephan Geisel (u. a. „Beyond“, „Königshof“, „Excelsior“, „Anna“) in **München** als „Hotelier des Jahres“: „Drei Vollblutgastronomen und geborene Gastgeber, die genussvolle, kreative Küche fördern, gute Weine lieben und ihre Stadt voller unternehmerischem Mut und Gestaltungsfreude um wegweisende Hotelprojekte bereichern.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 143 Restaurants in Bayern. 127 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Färberei“ in **Augsburg**, „Der Dantler“, „Sophia's“ und „Weinhaus Neuner“ in **München** sowie „Luma“ in **Nürnberg** (alle 14 Punkte); „Zum Weißen Rössl“ in **Burkardroth/Rhön**, „Straubs schöne Aussicht“ in **Klingenberg** am Mai, „Gasthof alter Brunnen“ in **Marloffstein** bei Erlangen, „Zum Klosterbräu“ in **Neuburg-Bergen/Oberbayern**, „Die Speisekammer“ in **Oberstauen**, „Rauchhaus“ in **Seeon-Seebruck** am Chiemsee und „Lohmayr Stub'n“ in **Piding** bei Salzburg (jeweils 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Bayern 25 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 17 neu auf; 14 werden höher bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

### **Die 15 besten Restaurants des Gault&Millau in Bayern**

19,5 Punkte

Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern

18 Punkte

Atelier, \*\* Dallmayr, Ess.Zimmer, Werneckhof, Königshof und Tantris in München  
Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte

Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau

Luce d'oro in Elmau bei Garmisch-Partenkirchen

Sosein in Heroldsberg bei Nürnberg

Les Deux und \*Schuhbecks Fine Dining in München

Eisvogel in Neunburg vorm Wald/Oberpfalz

Kastell in Wernberg-Köblitz/Oberpfalz

\*Newcomer \*\*Aufsteiger

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