

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

## Kabeljau mit Trauben und Lindenblütensauce

**BERLIN im neuen Gault & Millau: Fünf Köche steigen in die Klasse der Kochkünstler auf / Lob für Christian Lohses Produktqualität / Boris Radczun und Stephan Landwehr als „Gastronomen des Jahres“ geehrt**

Gleich fünf Köche in der Hauptstadt versetzt die jetzt erscheinende Deutschlandausgabe 2018 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die Klasse, in der nach ihrem Verständnis Kochen zur Kunst wird. Sie erhalten in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 16 von 20 möglichen Punkten für ambitionierte Küche und inspirierte Gerichte

- Arne Anker vom „Pauly-Saal“ in Mitte („mit Limone parfümierte und dann geflammte Makrele mit Pilzen, Avocado-Erde und Crème fraîche“),
- Gal Ben-Moshe vom „Glass“ in Charlottenburg („Lammtatar mit Auster, angerauchtem Couscous und Austernwasserschäum“),
- Andreas Rieger vom „Einsunternull“ in Mitte („gebeiztes Saiblingsfilet in einem Mantel von schwarzer Lauchasche mit einer Emulsion von Karotten und Leinöl“),
- Christian Schagerl vom „Richard“ in Kreuzberg („Schollenfilet mit Pinienkernen, Kapern und dünnen Knochenmarkscheiben in kräftig geröstetem Fischsud“),
- Björn Swanson, der aus Stolpe an der Peene ins neueröffnete „Golvet“ in Tiergarten kam („leicht abgeflämmtes Rehtatar mit Eigelb-Emulsion, Sauerklee, Brotchips und kaltem Sud von Roten Beten und Birke“).

Auf 15 Punkte steigern sich

- René Frank von der „Coda Dessert Bar“ in Neukölln („geröstete Bananencreme mit weißem Piura Kakao, Birnenessig-Tapiokaperlen und Darjeeling-Tee-Eis“),
- Roberto de Santis von der „Osteria Centrale“ in Charlottenburg („Ricotta-Ravioli mit Salbei und Parmesan als Wunder an Konsistenz und Aromenbalance“),
- Raphael Schünemann vom „Dae Mon“ in Mitte („Entenbrust mit rotem Kimchi, Himbeer-Gel und Pulver sowie Hefeklößchen“),
- Max Strohe vom „Tulus Lotrek“ in Kreuzberg („unter einem Deckel von Gemüse und Blauschimmelkäse versteckter Aal mit Pflaumen und Entensaft“),
- Tim Tanneberger vom „Eins44“ in Neukölln („kurz abgeflämmt Kabeljau mit Trauben, roten Chilischoten und leicht gebundener Lindenblütensauce“).

Die gleiche Note erhält auf Anhieb der als „Junges Talent“ gewürdigte Dylan Watson-Brawn, 25, vom neueröffneten „Ernst“ in Wedding, der „als einzigen Fleischgang im Menü aus 20 bis 35 Mikro-Gängen ein daumengliedgroßes Stück sehr intensiver Wachtelbrust mit Pulver von getrockneten Preiselbeeren“ bot.

Um einen Punkt, auf 17 verbessert sich auch Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ in Mitte, „weil er seine zumeist klassisch französische Küche zu Weltstadtpreisen aus den besten Produkten bietet, die bis Berlin geliefert werden. Dezent gewürzt das Langostino-Carpaccio mit geschlagenem Sauerrahm, Saiblingskaviar und einer Langostinoschere als Dekoelement, auf der ein hauchdünnes grünes Stück Esspapier aus Kartoffel und Algen lag.“ (Da Christian Lohse Ende 2017 geht, sind seine Stellvertreter Nico Goll und Norbert Krüger ausdrücklich in das Lob einbezogen).

### Die besten Köche in Berlin

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin steht seit 2011 „der immer subtiler werdende Süß-Sauer-Scharf-Spezialist“ Tim Raue. „Seine Kalbshaxe, außen wirklich knusprig, drinnen

zart durch eine Reiswein-Marinade, unnachahmlich begleitet von Trüffeljus, einem kleinen Salat mit Topinambur, Wasserkastanien, Haselnüssen, eingemachten Trauben, einem Hauch Chili und Vogelmiere sowie einer über die Haxe gehobelten generösen Schicht schwarzer australischer Trüffel bietet alles, was die Küche Raues ausmacht: die genaue Balance zwischen Wucht und Frische, das leichthändig organisierte Spiel der Konsistenzen, der asiatische Gewürzhauch, die dosierte Schärfe im Detail. Für solche Gerichte bekam er wieder 19 Punkte und zählt damit weiterhin zu den Köchen von Weltrang.“

Ihm folgen wie im Vorjahr mit 18 Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen,

- Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte, dessen „filigrane, finsessenreiche und im guten Sinn perfektionistische Küche mixt einen Cocktail aus Räucheraalwürfeln, klein geschnittenen Essigkirschen und knusprigen, mit Kirschkupfer bestäubten Schweinekrusten in einer sanften Marinade“;
- Michael Kempf und Joachim Gerner vom „Facil“ in Tiergarten, die „auch den Taschenkrebssalat höchstästhetisch inszenieren: unter Basilikumgelee mit einem Garten aus rohen Spargelspänen, angeräuchertem Spitzkohl, angegrillter Grapefruit und diversen Blüten, umspült von intensivem Krebsud und Basilikumöl“;
- Marco Müller vom „Rutz“ in Mitte, der in „Berlins phantasievollster Welt der ‚Natur & Aromen‘ einen Störbauch drei Stunden lang in Koji-Reis ruhen lässt und dann mit grünen Erdbeeren, die komplett fermentiert sind, ohne die knackige Konsistenz zu verlieren, sowie kräftigem Heusud und Meer-Traubenalgen anrichtet“;
- Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon Esszimmer“, dessen „gefrorene Gänseleber mit Pfirsich-Estragonmarmelade, Süßweingelee und grüner Pfeffercreme in dem schweren, klassischen Ambiente mit Kamin und güldengerahmten Gemälden wolkenleicht wirkt“.

### **Auszeichnung für vielseitiges Gastronomen-Duo**

Dass in Berlin nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Boris Radczun und Stephan Landwehr (u. a. „Pauly-Saal“, „Grill Royal“, „Kin Dee“) als „Gastronomen des Jahres“, weil sie „mit großem Gespür für den Wandel der Gästewünsche und neue gastronomische Formen in der modernen Urbanität die kulinarische Szene Berlins bereichern“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 59 Restaurants in Berlin. 55 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Golden Phoenix“ in Wilmersdorf, „Mani“ und „Nithan Thai“ in Mitte, „Orania“ in Kreuzberg und „Panama“ in Tiergarten (alle 14 Punkte) sowie „Frühsammers Bistro Grundschatz“ in Grunewald, „Kin Dee“ in Tiergarten, „Mine“ in Charlottenburg, „Nauta“ in Prenzlauer Berg, „Rosa Lisbert“ in Moabit, „Rutz-Weinbar“ in Mitte und „Spindler“ in Kreuzberg (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr serviert der Gault&Millau in der Hauptstadt 16 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 17 neu auf, 14 Köche werden höher bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

### **Die 20 besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin**

19 Punkte  
Tim Raue in Mitte

18 Punkte  
Facil im Tiergarten  
Lorenz Adlon Esszimmer in Mitte  
Reinstoff in Mitte  
Rutz in Mitte

17 Punkte

\*\*Fischers Fritz in Mitte

Frühsammer in Grunewald

Horváth in Kreuzberg

Hugos in Tiergarten

Volt in Kreuzberg

16 Punkte

Bandol sur mer in Mitte

Cookies Cream in Mitte

\*\*Einsunternull in Mitte

\*\*Glass in Charlottenburg

\*Golvét in Tiergarten

Markus Semmler in Wilmersdorf

Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg

\*\*Pauly-Saal in Mitte

\*\*Richard in Kreuzberg

Skykitchen in Lichtenberg

\*Newcomer \*\*Aufsteiger

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