

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

Rotbarbe auf Sepiasauce mit Pulpo-Bonbon

BREMEN im neuen Gault&Millau: mehr Kritik als Lob für die Restaurantszene

„Als wir in einer Broschüre des Senats lasen: ‚Genuss wird an der Weser großgeschrieben. Bremen ist ein Standort für Genießer‘, haben wir uns angesichts unserer diesjährigen Erlebnisse in der ehrwürdigen Hansestadt erschrocken,“ berichten die Tester der französischen Gourmetbibel Gault&Millau. „Doch wir konnten uns gleich wieder beruhigen. Der Senat meinte nicht die Gastronomie an der Weser, sondern Bremen als Standort der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und berühmte sich der Anwesenheit von Milka Schokolade, Kellogg’s Corn Flakes oder Nordsee Fisch.“

Die Bremer Bilanz in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 fällt betrüblich aus: Die Tester fanden nur noch sechs Restaurants erwähnenswert, von denen vier eine schlechtere Note als im Vorjahr erhielten. Ihre Bewertung bewahren konnten lediglich „Das kleine Lokal“ in Fesefeld und „Natusch“ in Bremerhaven.

Stefan Ladenberger im „Kleinen Lokal“ bekommt in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 15 von 20 möglichen Punkten, weil er „gradlinig mit frischen saisonalen Produkten kocht, die er einfallsreich und mit Sorgfalt verarbeitet. Tadellos gegart das Rotbarbenfilet auf Sepiasauce mit Wakame-Salat und originellem Pulpo-Bonbon, angenehm leicht die Roulade von Hecht und Saibling auf Limonen-Couscous mit mariniertem Spitzkohl.“ Richard Apel im „Natusch“ behielt seine 13 Punkte, weil er „vom einfachen Matjes mit frischen grünen Bohnen und Speckstippe bis zum Yellow Fin Tuna-Steak alles exakt gart und vieles mundwässernd begleitet, z.B. das gebratene Filet vom Rotbarsch mit Béarnaisebutter, Merlot-Jus und Bohnen-Chorizopüree“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen teilen sich nun bei 15 Punkten Stefan Ladenberger mit Christian Wichtrup von „Grashoff’s Bistro“, der in seinen Gerichten „prinzipiell weiterhin dem hanseatisch-konservativen Genussprinzip mit besten Zutaten und perfektem Handwerk folgt, aber wie alle Institutionen achtgeben muss vor Selbstzufriedenheit und Behäbigkeit. Die bescherten uns heuer zu trocken geratenen Dorsch in einer überwürzten Kartoffelkruste und arg banale, mit Mozzarella gefüllte Kalbssteaks mit Tomatensauce.“ Dafür gab’s einen Punktabzug.

Dem Duo folgen mit jeweils 13 Punkten gemeinsam mit „Natusch“-Küchenchef Apel:

- Henner Fischer vom „Topaz“ in der Altstadt, „bei dessen Sashimi vom Steinbeißer oder Kotelett mit Steinpilz-Kartoffelcreme es nichts zu mäkeln gab, wohl aber an zwiebellastigem Gurkensalat und fetttriefenden Bratkartoffeln zum Wiener Schnitzel“;
- Michael Uphoff vom „Pier 6“ in Bremerhaven, „das heuer seine weltläufige Bistroküche nicht ganz so inspiriert und engagiert bot“.

Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen

15 Punkte

Das kleine Lokal in Fesefeld

*Grashoff’s Bistro

13 Punkte
Natusch in Bremerhaven
*Pier 6 in Bremerhaven
*Topaz

*Absteiger

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