

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

Schweinekinn im Sauerkrautlack

MECKLENBURG-VORPOMMERN im neuen Gault&Millau: Pierre Nippkow aus Dierhagen kocht sich in die Landesspitze / Daniel Schmidthaler in Feldberger Seenlandschaft bietet die neue Regionalküche

Für die „feinsinnig abgestimmte Aromatik und filigrane optische Raffinesse seiner Küche“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen**/Darß zum Aufsteiger des Jahres in Mecklenburg-Vorpommern. „Ein köstliches Gericht zum Zungenschnalzen“ fanden die Tester „die Königskrabbe im süffigen Sud aus Spargel, Kokosmilch und Vanille-Öl, ebenso harmonisch war das Lamm auf einer delikaten Creme aus weißen Bohnen und schwarzem Knoblauch, belebt von Schmorzwiebel und tiefem Rosmarinjus.“

Für solche Gerichte bekommt Nippkow vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Auf 15 Punkte steigert sich Axel Diembeck vom „Gutshaus Kubbelkow“ in **Sehlen**/Rügen, dessen „Highlight das zarte Karree vom Spanferkel mit knackiger Kruste auf Gemüse-Süßkartoffel-Eintopf und dezentem Rauch-Jus war“. Die gleiche Note erkochten sich auf Anhieb in ihren neuen Küchenchefstellen Björn Kapelke vom „Gutshaus Stolpe“ in **Stolpe** an der Peene und Georg Walther im „Blüchers by Johann Lafer“ in **Göhren-Lebbin**. Der vom ZDF-Kochstar beratene Walther bot „südamerikanisches Araucana-Huhn, das Eier mit leicht grünlicher Färbung legt, gebraten, geräuchert und gegrillt auf sanft geschärfter Ananas-Mangocreme und dezenter Lakritzsauce“. Kapelke „kombinierte Schweinebauch delikat mit dezent sauer und kohlig schmeckender Gelber Bete, eingelegten Kirschen und subtil dosiertem Knoblauch“.

Die besten Köche in Mecklenburg-Vorpommern

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau verteidigte souverän „mit großer Klassik in moderner Interpretation“ Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm**. „Er bereitete neben sanftem Reh mit geräuchertem Himbeer-Gel und Lorbeer-Jus auch provokant Anmutendes vom edelsten Ibérico-Schwein: Kinn im Sauerkrautlack, gepoppte Schwarte, eine hauchzarte Scheibe Kassler-BBQ-Rillettes und eine Art Kuchen von Backe und Kinn, das Ganze von kräftigem Chorizo-Jus umfließen.“ Für solche Gerichte bekam er wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Ihm folgt neben Aufsteiger Pierre Nippkow mit ebenfalls 17 Punkten Daniel Schmidthaler von der „Alten Schule Fürstenhagen“ in **Feldberger Seenlandschaft**, dessen „hochmoderne Küche sich immer weiter von konventionellen Geschmacksmustern entfernt. Hechtwürfel lagen unter einer dünnen Scheibe aus Birkengelee, einem Blatt Kapuzinerkresse und knuspriger Fischhaut, umgeben von einer dichten Enten-Jus. Die Grundidee, inspiriert vom Blick auf einen Teich, ist typisch für die neue Regionalküche.“

Auf Platz 3 stehen gemeinsam mit jeweils 16 Punkten Ralf Haug vom „Freustil“ in **Binz**/Rügen und André Münch vom „Butt“ in **Rostock**-Warnemünde. Haug ließ den „bei 48° gegarten Lachs mit bunten Kartoffeln in einer süchtig machenden Buttermilch-Dill-Emulsion schwimmen“, Münch beeindruckte

durch „eine dicke Steinbutt-Tranche im feingesponnenen asiatischen Aromennetz aus Mango, dezentem Ingwer und Yuzu“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 22 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 18 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte

Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm

17 Punkte

**Ostseelounge in Dierhagen

Alte Schule Fürstenhagen in Feldberger Seenlandschaft

16 Punkte

Freustil in Binz/Rügen

Der Butt in Rostock-Warnemünde

15 Punkte

Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan

*Blüchers by Johann Lafer in Göhren-Lebbin

Tom Wickboldt in Heringsdorf/Usedom

Ich weiß ein Haus am See in Krakow

**Gutshaus Kubbelkow in Sehlen/Rügen

**Gutshaus Stolpe in Stolpe an der Peene

*Newcomer **Aufsteiger

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