

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

Makrele mit Caipirinha und Joghurt-Popcorn

NRW Christian Sturm-Willms aus Bonn kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Joachim Wissler unverändert an der Spitze der deutschen Avantgarde

Den „Süße und Säure, Schärfe und Frucht in seiner aromatischen Küche bestens ausbalancierenden“ Christian Sturm-Willms vom „Yunico“ in **Bonn** kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 zum Aufsteiger des Jahres in Nordrhein-Westfalen. „Seine Gerichte wirken immer mehr wie eine japanische Tuschezeichnung, die durch wenige, kluge Pinselstriche ganze Landschaften auf dem Teller schafft.“

Für Gerichte wie „die knusprigen Teigtaschen vom Livar-Schwein im enorm intensiven Thunfisch-Kaffirlimetten-Sud oder die in Miso pochierten Gillaudeau-Austern mit Kartoffel, Topinambur, Yuzu-Perlen und geschäumtem Austernwasser“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in NRW nur 2 Köche.

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen erstmals Michael Dyllong vom „Palmgarten“ in **Dortmund** und André Skupin vom „Gourmet 1895“ in **Münster**. Dyllong beeindruckte durch „Gelbflossenmakrele in Caipirinha-Fond mit Joghurt-Popcorn oder geflämte Jakobsmuschel mit Zitronengrasschaum, Sauerampfercreme und Mandeln“, Skupin durch zartes Bisonfilet mit Gemüse und Gelee von Frankfurter Grüner Sauce oder einer Seezunge mit Trüffelspänen, etwas Kalbsbries und einer „Zwiebelpraline“: eine Kugel aus weißer Schokolade, die beim Draufbeißen einen intensiven Zwiebelsud über die Papillen schickte“. Die gleiche Note erkochte auf Anhieb Felix Weber von der „Hofstube“ in **Schmallenberg/Sauerland**, der als „Junges Talent“ gewürdigt wird. Er „bietet auf seiner ersten Küchenchef-Stelle den Saibling mit leicht gesüßtem Eis, Gelee und Tapioka-Perlen von der Gurke sowie Forellenkaviar“.

Auf 15 Punkte verbessern sich

- Jörg Hackbarth und Torsten Schmidt vom „Hackbarth's“ in **Oberhausen** („vom kuriosen Gemüse-Carpaccio mit Nüssen bis zur opulent gefüllten Brust von der Maispoularde ist alles sehr gediegen“),
- Julia Komp vom „Schloss Loersfeld“ in **Kerpen** („der Steinbutt ist mit Wasabi und Granny Smith-Apfel ganz ins Frische hinein komponiert“),
- Peter Nöthel vom „Nöthel's“ in **Düsseldorf** („mittags dominiert Gutbürgerliches, abends Gourmetniveau“),
- Christian Penzhorn in **Ratingen** („Steinbutt mit Salzzitrone, Beurre blanc, Zitronenmelisse, Blumenkohl und geröstetem Kopfsalat“),
- Michael Quendler von der „Mühlhelle“ in **Gummersbach** („Zander als Sashimi und Tatar mit Gurke, Dill und Meerrettich“),
- Pascal Sürig vom „Cielo“ in **Dortmund** („Huchen im Tamarillo-Kardamom-Fond mit Wasserkresse, Spitzkohl, gerösteter Kakaobutter und Maracujakügelchen“).

Dieselbe Note erreichen auch in neueröffneten oder erstmals bewerteten Restaurants: Yannick Bey und Wassily Murinni vom „Twentyfive Steakclub“ in **Aachen** („auch Einfaches zeigt Liebe zum Detail“), Philipp Längsfeld vom „Schumachers“ in **Bergheim** bei Köln („klassisch geprägte Küche mit

Schwerpunkt auf Fisch“), Robert Maas vom „Equu“ in **Bonn** („einer der spannendsten kreativen Köche der Region“), Bastian Falkenroth vom „Nenio“ in **Düsseldorf** („Aal mit Nashi-Birne, Pumpernickel-Crumble und Schnippelbohnen samt ihrem Sud“).

Die besten Köche in NRW

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW verteidigt seit 2007 souverän Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**. „Mit nie erlahmender Kreativität führt er schon seit einem Jahrzehnt die deutsche Avantgarde an. Er serviert Carabinero in gegrillter (!) Tomatenvinaigrette, garniert Taubenbrust mit Süßkirschen, Urgetreidesalat und Sonnenblumenkerncreme und erhebt Kalbshirn-Piccata zum kongenialen Partner eines blauen Hummers mit jungen Erbsen und kleinen Pfifferlingen à la nage und einem Masala-Tandoori samt Hummertatar in einem Sepiaknusperblatt.“ Dafür bekam er wieder die 19,5 Punkte eines Weltklasserestaurants.

Ihm folgt Eric Menchon vom „Le Moissonnier“ in **Köln** mit 18 Punkten (seit 2005): „Alle Teller sind Schönheiten, sind Spiele mit Farben und Formen, wirken trotz ihres immensen Aufwands gleichzeitig wie mit leichter Hand angerichtet und klug ausbalanciert. Gelee vom grünen Apfel mit Aromen von Estragon, marokkanischer Minze, gebratenem Apfel und geräucherter Ananas belebt den gegrillten Kaisergranat auf einem hocharomatischen Mix von sieben provenzalischen Kräutern. Dazu gibt es ein Tässchen kalten Cappuccino von kräftigem Langoustinen-Jus, verlängert mit einem Schuss Absinth.“

17 Punkte wie Aufsteiger Christian Sturm-Willms erreichen dank inspirierter Gerichte wieder

- Rainer Maria Halbedel von „Halbedel’s Gasthaus“ in **Bonn** („zum Hummerschwanz mit Sauce aus Matcha-Tee gibt’s Kohlrabi als Soufflé mit Amalfi-Zitrone, als Spaghetti mit Kresse und als mild-würziges Gemüse aus den Blättern“),
- Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten** („Seeteufel mit dreierlei Aromenvarianten von Roter Bete“),
- Yoshizumi Nagaya vom „Nagaya“ in **Düsseldorf** („hierzulande unübertroffene Sashimi, Tempura-Zubereitungen und Sushi- Variationen“),
- Erhard Schäfer vom „Maitre im Landhaus Kuckuck“ in **Köln** („gegrillter Milchkalbsrücken mit einer hinreißenden Sauce aus Kalbsjus, Portwein und Gänseleber“),
- Elmar Simon vom „Balthasar“ in **Paderborn** („zum schönen Teller gemälde vereinen sich Kabeljaufilet auf nussigen Beluga-Linsen, köstlicher Safranschaum, knusprig gebratene Spätzle und Basilikum“),
- Sascha Stemberg vom „Haus Stemberg anno 1864“ in **Velbert** („in Gin marinierter Lachs mit dünnen Rettichscheiben, Radieschen und Avocado in einem raffinierten klaren Sud aus Tomaten, Zitrusfrüchten und selbst gemachtem Korianderöl“),
- Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln („vom Kalb gibt’s den Rücken in Morchelkruste, die Leber in Salbeibutter, Schweif und Kopf als Frikassee in Kapernsauce plus Bries, Bäckchen und Schulter mit gegrilltem Lauch, Steckrübenbisquit und Pfefferkirschsauce“) sowie
- Alexander Wulf vom „St. Jacques“ in **Heinsberg** („pompöse Schnitte von Erdbeercreme und Sauerrahm mit gebackenen Kapern, in Wodka marinierten Erdbeeren, Schokoladenmousse, Limetten-Gel und Erdbeereis“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 145 Restaurants in NRW. 127 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten Lokale „Le Flair“, „Phönix“, „Rob’s Kitchen“ und „Yoshi by Nagaya“ in **Düsseldorf** sowie „Der vierte König“ und „Wein & Dine“ in **Köln** (alle 14 Punkte) sowie „Stappen“ in Düsseldorf, „Cocon“ in **Duisburg** und „Jade“ in **Essen** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in NRW 10 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 22 neu auf; 14 werden höher, 11 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in NRW

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

La Bécasse in Aachen

Halbedel's Gasthaus und *Yunico in Bonn

Nagaya in Düsseldorf

St. Jacques in Heinsberg

Maître im Landhaus Kuckuck in Köln

Zur Post in Odenthal bei Köln

Balthasar in Paderborn

Haus Stemberg anno 1864 in Velbert

Landhaus Köpp in Xanten

* Aufsteiger

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