

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

Gänseleber mit Milchhautknusper

NIEDERSACHSEN im neuen Gault&Millau: Sven Elverfeld in Wolfsburg erkocht sich wieder die Höchstnote von 19,5 Punkten / Lars Keiling in Bad Bentheim, Daniel Raub in Friedland und Christian Richter in Leer steigen zur Landesspitze auf

Den „auf wunderbar unaufgeregte Art weltoffen und bodenständig zugleich kochenden“ Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg** lobt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 für „seine in souveräner Gelassenheit stetig weiterentwickelte Kunst. Er schuf aus Traditionsgerichten eine Essenz zeitgemäßer deutscher Kulinarik, die er mit Inspirationen aus aller Welt spickt. So trifft in der sehr durchdachten Kombination von geräuchertem und mariniertem Aal mit Tom Kha Gai, Erdnuss und Gurkenrelish Norddeutschland auf Thailand. Eher traditionell kommt der Wolfsbarsch mit Speck als sanftem Schaum und Bohnen als Sud mit Vanille. Ein Geistesblitz zum japanisch anmutenden, äußerst zart gedämpften Petersfisch ist das ‚gebeizte Soja-Ei‘: Der Dotter wird in einer Mixtur verschiedener Sojasaucen stundenlang nur knapp über Zimmertemperatur bis zur vollendeten Cremigkeit gegart.“

Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder die Höchstnote 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „weltbeste Restaurants“. Diese Note erreichen in Deutschland nur 6 weitere Köche. Elverfeld war 2012 um einen halben Punkt abgewertet worden, weil er damals „wie ein Modekoch zu viele Gerichte kreierte, die mehr auf den Wow-Effekt als auf die langanhaltende Genussbefriedigung ausgerichtet sind“.

Ihm folgt auf Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Niedersachsen Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück**, der mit 19 Punkten ebenfalls zu den Köchen von Weltrang zählt. „Er setzt in seinen Gerichten, die oft wie Meditationsbilder aussehen, nicht mehr auf eine Fülle kleinteiliger Tupfen, sondern auf wenige außergewöhnliche Komponenten und Kombinationen. Den mit allerbestem Wagyu-Roastbeef umhüllten Kabeljau lässt er sanft in einem am Tisch angegossenen Sud mit Soja, Kombu-Alge, selbst getrocknetem Kabeljau und seinem Roggen sowie Safran, Zitronengras, Kaffirlimette und Ingwer garen.“

17 Punkte, die „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ bedeuten, erkochen sich erstmals:

- Lars Keiling vom „Keilings“ in **Bad Bentheim**, der „Ideenreichtum, Aromenvielfalt und kunstvolle Präsentation vereint. Mit Vergnügen würdigt man zum Forellenfilet, das in Rote Bete- Saft mariniert ist, das exzellente, mit Schwarzbrot, Champignonpulver und Zitrone aufgepeppte Avocadopüree.“
- Daniel Raub von der „Genießer Stube“ in **Friedland** bei Göttingen, bei dem „deutlich gesteigerte Finesse zu loben ist. Das Thunfisch-Carpaccio umrahmten hauchzart geschnittener, gerösteter Topinambur und Avocadocreme von pikanter Säure.“
- Christian Richter vom „Perior“ in **Leer**, in dessen „mit klugem Preisbewusstsein gestalteten Menüs ein mit gezupftem Spanferkel gefüllter Kalmar auf sepiagefärbtem Risotto mit Kalmarstückchen und Pancetta-Erbsen überrascht“.

Seine 16 Punkte, die er im Vorjahr wegen „manch nonchalanter Zubereitung“ eingebüßt hat, erreicht wieder Hartmut Leimeister vom „La Fontaine“ in **Wolfsburg**, der „weiterhin eine Küche von klassischer Unaufgeregtheit bietet, die großzügig schwarzen Trüffel auf glaciertes Kalbsbries gibt“. Auf 15 Punkte steigern sich mit inspirierten Gerichten:

- Oliver Barda von der „Wohnküche“ in **Bleckede** („Thunfisch in hauchdünner Sesamkruste mit Ingwer-Hummersauce, jungem Spinat, Buchenpilzen und japanischen Nudeln“);
- Tony Hohlfeld vom „Jante“ in **Hannover** („ungestopfte Gänseleber mit Süßrahmbutter, Kohlrabi- und Apfelröllchen, Milchhautknusper und gerösteten Nüssen“);
- Danny Riewoldt von der „Mühle“ in **Jork** („Fünferlei vom Milchferkel mit roten Johannisbeeren, Blutwurstwürfeln und Lauchgemüse inklusive Roggenkörnern“);
- Thomas Wohlfeld vom „Handwerk“ in **Hannover** („tagesfrischer Waller mit knackigem Ingwer-Rotkohl und Streuseln aus brauner Butter“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 47 Restaurants in Niedersachsen. 41 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter ist auch das neueröffnete „La Rock“ in **Hannover** (13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau 9 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 2 neu auf; 8 werden höher und 5 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Niedersachsen

19,5 Punkte

**Aqua in Wolfsburg

19 Punkte

La Vie in Osnabrück

17 Punkte

Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

**Keilings in Bad Bentheim

Ole Deelee in Burgwedel

Endtenfang in Celle

**Genießer Stube und Schillingshof in Friedland

Die Insel und Titus in Hannover

** Perior in Leer

Apicius in Bad Zwischenahn

16 Punkte

Das alte Haus in Braunschweig

Palio in Celle

Sterneck in Cuxhaven

Novalis in Nörten-Hardenberg

Torschreiberhaus in Stadthagen

**La Fontaine in Wolfsburg

15 Punkte

**Wohnküche by Oliver Barda in Bleckede

Gasthaus Lege in Burgwedel

№4 in Buxtehude

Gaudí in Göttingen

Altes Jagdhaus Joachim Stern, *Handwerk, **Jante und WeinBasis in Hannover

**Die Mühle in Jork

Seesteg auf Norderney

*Newcomer **Aufsteiger

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