

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

Taube mit Sauce aus Feigenblättern

RHEINLAND-PFALZ im neuen Gault&Millau: Philipp Stein aus Mainz ist Aufsteiger des Jahres / Besondere Würdigung junger Talente / „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bleibt bestes Restaurant

Den durch „ungekünstelte Kunstfertigkeit beeindruckenden und trotz seiner 27 Jahre mit verblüffender Souveränität aufkochenden“ Philipp Stein vom „Favorite“ in **Mainz** kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 zum „Aufsteiger des Jahres“ in Rheinland-Pfalz. Den Testern gefällt, wie er „Elsässer Gänseleber als buntes, von Haselnüssen gekröntes Tortenstückchen darbietet, kunstvoll aufgebaut mit Honigweingelee, eingelegter Birne, Gewürzbrot und geröstetem Schwarzbrot. Die in Portwein und Trüffeljus saftig geschmorten Kalbsbäckchen arrangiert er aromenreich mit Sellerie, Buchenpilzen, Perlzwiebeln und australischem Wintertrüffel“.

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

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigert sich Mike Schiller vom „Schiller’s“ in **Koblenz**, „dessen Picknickkorb man nicht verpassen sollte. Er wird voller Luxuspezialitäten auf den Tisch gestellt und zelebriert den Luxus und das ganze Können der traditionellen Kochkunst: Hummer, Auster, Stopfleber, Thunfisch werden puristisch und sehr appetitlich in kleinen Portionen präsentiert.“ Die gleiche Note erhält auf Anhieb Benjamin Peifer in seinem neueröffneten Restaurant „Intense“ in **Kallstadt**, in dem es „keine Speisekarte, sondern nur ein Überraschungsmenü mit circa zehn Gängen gibt. Verspielt und ein wenig effekthaschend kommt die Taube als Brösel aus der Haut, außerordentlich intensive Leber in Form einer Taube mit frischer Feige, etwas trockenem Schenkel inklusive der Füße und hervorragende Brust, dazu eine Sauce aus fermentierten Feigenblättern.“

Die besten Köche in Rheinland-Pfalz

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Lande steht auch nach dem Tod von Küchenchef Helmut Thieltges (im Juli 2017) mit weiterhin 19,5 Punkten das „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich. Denn Clemens Rambichler, 27, der „das Werk des großen Meisters weiterführt, stand sieben Jahre an der Seite von Thieltges, der ihn als besten Souschef lobte, den er je hatte: ‚Er tickt genauso wie ich‘. Nun setzt das große junge Talent dessen Philosophie, Küchenstil und Einsatz allerbesten Produkte fort. Die Poularde mit Gänselebertalern unter einer dünn gehobelten Sellerieschicht, einem Trüffelragout und sämiger Gänselebersauce bleibt ebenso seligmachend wie die schon häufig gelobte Langoustine mit feiner Haselnussmarinade und reichlich Impérialkaviar in einer leicht aufgeschlagenen Crème double.“

Ihm folgt mit seinen souverän verteidigten 19 Punkten Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr**, der „mutig und punktgenau wie kaum ein anderer Spitzenkoch würzt. Ein Highlight im Menü ist das geräucherte Eigelb unter einer blättrigen Champignonbeschichtung in einem Nest aus Makkaroni, die kunstvoll mit würziger Poulardenfarce gefüllt sind. Sanft zerfließt es in einem warmen Geflügelfond mit leichtem Rauchtearoma und würzigen Speckwürfelchen.“

Platz 3 teilen sich mit jeweils 18 Punkte dank ihrer inspirierten Gerichte

- Wolfgang Becker vom „Becker’s“ in **Trier** („bis in kleinste Details abgestimmt finden in gekühlter Taubenessenz gelatinierte Taubenbrust, gefrorener Gänseleberschnee und Trüffelmas Carpone zu flirrend-feiner Harmonie zusammen“),
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in **Herxheim** bei Karlsruhe („höchst arbeitsaufwendige Gerichte wie Kaisergranat im Filoteig mit Krustentierschaumsauce, Trüffelmayonnaise, Kürbis und pochiertem Bauch vom Ibérico-Schwein“),
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in **Naurath/Wald** bei Trier („sensationell wie beim Rinderfilettatar mit Schalottencreme, Quinoa, Impérialkaviar, Essiggurke als Röllchen und Creme die Essigsäure und dezente Salzigkeit durch präzise Abstimmung mit der mildernden Wirkung der Schalottencreme harmonieren“),
- Thomas Schanz, 36, vom „Restaurant Schanz“ in **Piesport** an der Mosel („auch optisch großartig die außergewöhnliche Harmonie des gegrillten Atlantik-Carabinero mit einer Liaison von Süßkartoffel, Orange und Anisjus“).

Die „Jungen Talente“ des Gault&Millau

Ausdrücklich würdigt der Guide junge Köche, die in dieser Testsaion erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Dazu zählt in Rheinland-Pfalz neben Clemens Rambichler vom „Waldhotel Sonnora“ auch Tobias Gräf, 26, vom „Moro“ in **Neustadt an der Weinstraße**, der „mit einer modernen, asiatisch inspirierten Küche hohe Erwartungen erfüllt“ und aus dem Stand 15 Punkte erkochte.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 90 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 73 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die erstmals bewerteten Lokale „Alte Rebe“ in **Remagen** (14 Punkte) sowie „Weinstube Bach-Meyer“ in **Bad Dürkheim**, „La Gallerie“ in **Mainz** und „Zwocckelsbrück“ in **Neustadt an der Weinstraße** (jeweils 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Rheinland-Pfalz 7 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 12 neu auf; 7 werden höher, 6 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer’s Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel’s Landhaus St. Urban in Naurath/Wald bei Trier

Schanz in Piesport/Mosel

Becker’s in Trier

17 Punkte

L. A. Jordan in Deidesheim

**Favorite in Mainz

Jungborn in Bad Sobernheim an der Nahe

16 Punkte

Bibliothek in Baldunstein/Lahn

Schwarzer Hahn in Deidesheim

Dirk Maus in Heidesheim/Rhein

*Intense in Kallstadt

Pfälzer Stube in Herxheim bei Karlsruhe

**Schiller's in Koblenz

Atable in Ludwigshafen

Landgasthof Poststuben in Bad Neuenahr

Le Temple de Gourmet in Neuhütten im Hochwald

Schlössl in Oberotterbach an der Südlichen Weinstraße

Kauper's im Kapellenhof in Selzen bei Mainz

Le Val d'or in Stromberg

Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

*Newcomer **Aufsteiger

Sperrfrist: 27. November 2017, 19 Uhr!