

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

## Koch des Jahres: Christian Bau in Perl

**SAARLAND Der neue Gault&Millau ehrt Bau für „kosmopolitische Gerichte von Weltrang“ / Matthias Spurk in Saarbrücken ist „Pâtissier des Jahres“**

Für seine „kosmopolitischen Gerichte von Weltrang, in denen er klassisch französische Kochkunst, japanische Inspiration und ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt verbindet“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 46-jährigen Christian Bau vom Restaurant „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ in Perl zum „Koch des Jahres“. „Langoustine grillt er über der Holzkohle von japanischer Steineiche und glasiert sie mit einem Hauch süßer Miso, zum Reh mit japanischer Aubergine, winzigen gerösteten Zwiebeln und knuspriger Innereien-Praline gibt er eine geradezu kühn erscheinende Sauerbratensauce und die Gänseleberterrine überzieht er mit Gelee von Arabica-Kaffee, legt obenauf eine vergoldete geröstete Haselnuss und anbei etwas Sauerkirsche sowie geistete Perlen aus Gänseleber.“

Für solche Gerichte erhält der gebürtige Badener, der seine Freizeit am liebsten mit Frau und Töchtern verbringt und gern mit ihnen reist, erstmals 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“.

Bau schließt damit zu Klaus Erfort vom „GästeHaus Klaus Erfort“ in **Saarbrücken** auf, der die 19,5 Punkte schon seit sechs Jahren hält. Auch bei ihm schwärmen die Tester: „Dass dem meistkopierten deutschen Koch die Experimentierfreude nicht verlorengelassen, zeigt der kross gebratene Schweineschwanz: Zwölf Stunden vakuumiert er die seltene Delikatesse in Pökellaug, dann wird sie gepresst, auf der Haut kross gebraten und mit einem kleinen Auberginensalat serviert, dazu gibt es Pfeffer-Gel mit feiner Zitronensäure und Chili-Jus. Auch die mit Purple Curry aromatisierte Sauce zu dem in ein Blatt Cassisgelee eingehüllten Rehrücken ist ein Meisterwerk an Balance.“

Den beiden Kochstars, deren Note nur noch fünf andere deutsche Köche erreichen, folgen mit 16 Punkten Cliff Hämmerle vom „Barrique“ in **Blieskastel** und Alexander Kunz vom „Gourmet“ in **St. Wendel**. Hämmerle beeindruckte durch „Hummer, würdig und weltmännisch in Szene gesetzt mit gebratenen Artischocken, Bouchot-Muschel, Oktopus und intensivem, Bouillabaisse-artigem Jus“. Kunz „bot zur gegrillten Bluttaube die guten altmodischen Maximkartoffeln, gebratene Steinpilze und tiefgründige Johannisbeer-Pfeffersauce in edler Klassik“.

### **Besondere Ehre für Matthias Spurk**

Weil „er mit durchdachten, leichten Kreationen beweist, wie zeitgemäß sich große französische Pâtisseriekunst heutzutage umsetzen lässt, ohne ins allzu Modische zu verfallen“, würdigt der Guide den Dessertkünstler Matthias Spurk vom „Gästehaus Klaus Erfort“ in **Saarbrücken** als „Pâtissier des Jahres“ – auch weil „sein ‚Falscher Apfel‘ als hübsch anzusehende, süß-sauer angelegte Zuckerkugel, gefüllt mit federleichter Apfel-Espuma, entzückt und sein finaler Petits fours-Aufmarsch so grandios ist, dass man ihn bis zum letzten Krümel aufisst“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 9 Restaurants im Saarland, deren Küchenchefs sie allesamt mit einer oder mehreren Kochmützen auszeichnen. Darunter sind auch die Chefs zweier erstmals bewerteten Restaurants: Martin Stopp vom „Pastis Bistro“ in **Saarlouis** und Björn Zapp vom „Jouliard“ in **Saarbrücken**. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

## **Die besten Restaurants des Gault&Millau im Saarland**

19,5 Punkte

\*\*Schloss Berg in Perl-Nennig

GästeHaus Erfort in Saarbrücken

16 Punkte

Barrique in Blieskastel

Gourmet in St. Wendel

14 Punkte

Schlachthof in Saarbrücken

13 Punkte

Landgasthof Paulus in Nonnweiler

Hashimoto und \*Jouliard in Saarbrücken

\* Pastis Bistro in Saarlouis

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