

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

# Topfenknödel mit Pfannkucheneis und Apfel

**SACHSEN-ANHALT wahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Christopher Franz in Dahlenwarsleben bei Magdeburg kocht sich an die Landesspitze**

Für seinen „Mut, Steinbutt mit Champagnerkraut und Zitronengrasschaum sowie Erdbeeren mit Sellerie und Ziegenquark zu liieren“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den „Anrichtekünstler“ Christopher Franz in Dahlenwarsleben bei Magdeburg in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2018 zum besten Koch in Sachsen-Anhalt. Als sich Franz, der bei weltbekannten französischen Küchenstars wie Alain Ducasse und Michel Bras am Herd stand, 2015 in seiner Heimat im ehemaligen Dorfgemeinschaftshaus von **Dahlenwarsleben** mit den „Bauernstub'n“ seinen Traum vom eigenen Restaurant erfüllte, „hatte die Magdeburger Börde zwar Europas fruchtbarsten Boden, glich gastronomisch aber einer Steppenlandschaft. Deshalb versuchte er zunächst den Spagat zwischen Hausmannskost und Hummer, wagt sich nun aber aus der Deckung und pflegt nur noch die gehobene Küche“.

Aus der schickt er Gerichte wie „Entrecôte mit Knoblauchknusper, Aubergine und Tomate mit der indisch-französischen Gewürzmischung Vadouvan oder Taube im Aromenspiel von Wacholderrauch und karamellisiertem Kürbis“. Dafür bekommt er im Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt teilen sich mit jeweils 15 Punkten Gabriele Erdmann vom „Park-Restaurant Vogelherd“ in **Zerbst** und Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in **Wernigerode**. Erdmann, nach wie vor die beste Köchin in Mitteldeutschland (und gelernte Bankkauffrau) „bereitet in strenger Regionalität Gerichte mit Produkten aus einem Umkreis von 50 Kilometern mit dem Charme einer Aromenküche zu“. Kallmeyer bietet „jedes Hauptgericht in zwei Interpretationen aus den gleichen Grundzutaten. ‚Kalb, Morchel, Radieschen‘ kam zuerst als zartes Bries mit säuerlich marinierten Radieschen und Tatar unter cremigem Morchelschaum und dann als Filet und Zungenragout (in einer ausgehöhlten Kartoffel) mit gebratenen Morcheln.“

Dem Spitzentrio folgen mit 14 Punkten für originelle Gerichte:

- Hendrikus H. G. Brune vom „Schloss Storkau“ in **Tangermünde** („mit Rucola gefüllte Hühnerbrust auf Safranrisotto an temperamentvoller Estragonsauce“);
- Sebastian Hadrys vom „Landhaus Hadrys“ in **Magdeburg** („sehr schön angerichtet auch das Lamm mit Gnocchi und mediterranem Gemüse inklusive knackiger Pinienkerne“);
- Robin Pietsch vom „Zeitwerk by Robin Pietsch“ in **Wernigerode** („Lachsforelle unter einem Dach von Rettichscheiben, die mit Lauchasche bepudert sind, dazu gibt's Blutampfer und Brennessel“).

Auf 13 Punkte steigern sich Dirk Warras vom „Selma“ in **Magdeburg** („Schweinsrücken unter Zwiebel-Senf-Ei-Panade mit glasierter Bete“) und Stefan Heyne von der „Weinstube am Brühl“ in **Quedlinburg** („Topfenknödel mit Pfannkucheneis und Apfel, das bestimmt auch in Österreich ordentlich gelobt würde“). Die gleiche Note erkochten sich in erstmals bewerteten Restaurants Robert Klaus vom „Gasthof Zufriedenheit“ in **Naumburg** („intensive Brombeercreme, geschichtet zwischen knusprigen Salzkrokanntalern nebst samtigem Honigmilchsorbet“) und Sebastian Schulz vom „Schloss Tangermünde“ in **Tangermünde** („Kabeljau in Parmesan-Ei-Hülle mit Pesto-Kartoffelsalat und Tomatensahne“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 19 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 15 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus; 4 werden höher als im Vorjahr benotet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

### **Die 15 besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt**

16 Punkte

\*\*Bauernstub'n in Dahlenwarsleben bei Magdeburg

15 Punkte

Bohlenstube in Wernigerode

Park-Restaurant Vogelherd in Zerbst

14 Punkte

Landhaus Hadrys in Magdeburg

\*\*Schloss Storkau in Tangermünde

Zeitwerk by Robin Pietsch in Wernigerode

13 Punkte

Pächterhaus in Dessau

Forellenstube in Ilsenburg

Parkrestaurant Die Saison und \*\*Selma in Magdeburg

Ritters Weinstuben in Merseburg

\*Gasthof Zufriedenheit in Naumburg

\*\*Weinstube am Brühl in Quedlinburg

Atrium in Stendal

\*Schloss Tangermünde in Tangermünde

\*Newcomer \*\*Aufsteiger

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