

## PRESSEMITTEILUNG

### Wolfsbarsch mit Seeigelnasen

**NRW Christof Lang aus Aachen und Sascha Stemberg aus Velbert kochen sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Marco Franzelin aus Bergisch Gladbach als „Sommelier des Jahres“ geehrt**

München, 14. November 2016. Zwei Köche mit höchst unterschiedlichem Stil kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 zu Aufsteigern des Jahres in Nordrhein-Westfalen: Sascha Stemberg bietet in Velbert einen „ebenso mutigen wie zeitgemäßen Küchenmix aus regionalen Schmankerln, deftiger Hausmannskost und feinen Gourmetgerichten“, Christof Lang in Aachen „französische Hochküche in bester Ausprägung mit einigen modernen Einsprengseln“.

Stemberg bietet im familieneigenen „Haus Stemberg anno 1864“, den „knusprig gebratenen Bauch vom Limburger Klosterschwein mit Gulaschsud und gegrilltem Zwiebellauch“, Lang im „La Bécasse“ das „Kotelett vom Duroc-Schwein mit reichlich Trüffel und buttersattem Kartoffelpüree“. Modische Akzente setzen bei Stemberg „subtil mit Mumbai-Curry geschärfter Sud mit gerösteten Haselnüssen und glasierter Karotte zur geblähten roten Salzwassergarnele“ und bei Lang „Yuzugelee und Tunasauce zur Liaison von geräuchertem Aal und Gänseleber“.

Für solche Gerichte erhalten beide vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Eine höhere Note haben in NRW lediglich 2 und im Rest der Republik nur 36 Köche.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, kommen dank inspirierter Gerichte

- Holger Berens vom „Berens am Kai“ in **Düsseldorf** („vorzüglich die kross ausgebackenen kleinen Froschschenkel mit pikant abgeschmecktem Sud von geräucherter Paprika und Champignonwürfelchen oder der gebratene Zander mit zart schmelzendem Ochsenmark auf kleinstgeschnittenem Grünkohl mit seiner Crème und dünn gehobeltem Périgordtrüffel“);
- Luis Dias vom „Aura by Luis Dias“ in **Köln** („der mutig würzende Chef lässt die feine Schärfe nie dominieren, aber angenehm am Gaumen nachklingen, bei Udon-Nudeln in Chorizosud mit Herzmuscheln, roher Garnele und Avocadoscheiben ebenso wie beim zart gebratenen Schweinerücken mit kraftvollem Bratenjus, karamellisierten Rosinen, geschmorten Apfelkugeln und Mandelcreme“);

- Maximilian Lorenz, 25, vom „Maximilian Lorenz im L’Escalier“ in **Köln** („der mittlerweile weniger verkopft und geschmacklich schlüssiger kochende junge Chef bietet neben klassischer luxuriöser Küche auch gewagte Gerichte wie einen aufgesägten Markknochen, auf dem einige handgetauchte Jacobsmuscheln sowie etwas junger Knoblauch und Senfkörner liegen, und rät, die Muscheln ins flüssige Innere des Knochens zu tunken“);
- Cristiano Rienzner vom „Pure White“ in **Köln** („die durch ihre Gerichte vom Jospier-Grill und aus Seafood bekanntgewordene Küche verleiht dem Rehrücken durch feinst dosierten Camparizucker einen frappanten Kick und lässt die Gäste ihre gegrillte Ente aus fünf Gewürz- und Salztöpfen selbst bestreuen“).

Dieselbe Note schafft auf Anhieb Felix Kaspar, 24 der mit seinem Bruder den Sprung in die Selbstständigkeit wagte und das „Kaspars“ in **Bonn** eröffnete. „Auf jedem seiner Teller“, so loben die Kritiker, „schmeckt man perfekte Stilistik, hohen handwerklichen Aufwand sowie beste Produkte aus Frankreich und der Region“.

Auf 15 Punkte steigern sich Björn Bitzer vom „Das ESSperiment“ in **Delbrück** („Der Name soll Programm sein und das bietet Zander mit frappantem Malzbierschaum und Lammrücken auf süffigem Melonenpüree“) und Roger Achterath vom „Achterath’s“ in **Neukirchen-Vluyn** („Ohne viel Schnickschnack an Dekoration und Beiwerk, aber stets mit den wichtigen Aromen kommen gut abgestimmter Meeresfrüchtesalat oder honigglasierte Maispoulardenbrust auf Kichererbsencurry“).

## Die besten Köche in NRW

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW steht seit 10 Jahren unangefochten Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**: „Scheinbar unbeirrt von kulinarischen Trends und bar jeder verkrampften Stilistik oder hyperkreativen Waghalsigkeit entwirft er in seinem Geschmacksuniversum mit allerhöchster Präzision seinen ganz eigenen Küchenstil. Dabei macht er es seinen Gästen nicht leicht, denn sein Menü verlangt Aufmerksamkeit und konzentriertes Hin- und Nachschmecken. Die Langoustine im XL-Format, von einem Gitter aus Kohlrabistreifen bedeckt, verlor sich förmlich in einer Masala-Tandoori-Creme, parfümiert mit rotem Pimentöl und zusätzlich durch milde Currynage im Shooter beseelt. Reh de luxe repräsentierten die geschmorte Schulter, Herz und Leber, eskortiert durch Wacholder-Melonensalat, Fichtensprossen-Pesto und klassische Sauce Rouennaise, dazu noch ein Macaron mit Rote Bete-Creme, ein Verbene-Sponge und silikongeformte Brombeeren.“ Für solche Gerichte bekam er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 4 weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang behauptet seit 2005 souverän mit 18 Punkten Eric Menchon vom „Le Moissonnier“ in **Köln**, dessen „ebenso überraschende wie geniale Küche ihr hierzulande unübertroffenes karamellisiertes Milchkalbsbries, außen perfekt knusprig und innen ebenso perfekt weich, mit einer Geranien-Basilikumessenz inklusive Fleischjus, Chips von Paprika-Tarowurzel und einer Maisvariation begleitet oder den mit marokkanischer Minze in

Zitronenbutter glasierten Wolfsbarsch, der mit bunten Blütenblättern dekoriert ist, in einer Geflügel-Fisch-Rotwein-Reduktion serviert; dazu gibt's eine Seeigel-Ingwewelouté, in der einige Seeigelnasen gründeln.“

Den dritten Platz teilen sich mit den Aufsteigern Lang und Stemberg 8 Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr verteidigten: Rainer Maria Halbedel von „Halbedel's Gasthaus“ in **Bonn**, Alexander Wulf vom „St. Jacques“ in **Heinsberg**, Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten**, Yoshizumi Nagaya vom „Nagaya“ in **Düsseldorf**, Erhard Schäfer vom „Maître im Landhaus Kuckuck“ in **Köln**, Elmar Simon vom „Balthasar“ in **Paderborn** sowie Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln.

Dass in NRW nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Marco Franzelin vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach** als „Sommelier des Jahres“: „Mit profundem Wissen, dem siebten Sinn für Neues in der Weinwelt und feinem Gespür für die Gästewünsche begleitet er eine hochkomplexe Küche sehr individuell.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 135 Restaurants in NRW. 112 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die neu eröffneten oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Oliveto“ in **Bonn**, „Bread & Roses“ in **Düsseldorf** und „Anthony's“ in **Meerbusch** (jeweils 14 Punkte) sowie „Vida“ in **Dortmund** (13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in NRW 17 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 10 neu auf; 15 werden höher, 12 niedriger bewertet.

### **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 in Bonn

Nagaya in Düsseldorf

St. Jacques in Heinsberg

Maître im Landhaus Kuckuck in Köln

Zur Post in Odenthal bei Köln

Balthasar in Paderborn

Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln

\*Haus Stenberg anno 1864 in Velbert

Landhaus Köpp in Xanten

\* Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-95961-001-8

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de/presse](http://www.gaultmillau.de/presse)

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Barbara Hoffmann-Carls

Infanteriestraße 11a

80797 München

Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546

E-Mail: [barbara.hoffmann@verlagshaus.de](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)

[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)

[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)