

PRESSEMITTEILUNG

Eisbein mit Pistaziencreme und Zitronenjus

BADEN-WÜRTTEMBERG Tristan Brandt aus Mannheim kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Stefan Leitner aus Baiersbronn ist „Pâtissier des Jahres“

München, 14. November 2016. Weil „er die Erfolgsmuster der modischen Küche mit allem Aplomb als ganz große Leistungsschau mit enormen Aroma-Eindrücken und voller Geschmackstiefe aufführt“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 31-jährigen Tristan Brandt vom „Opus V“ in Mannheim in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 zum Aufsteiger des Jahres in Baden-Württemberg.

Die Kritiker loben: „Geschickt spielt Brandt im Spannungsbogen seines Menüs mit Gegensätzen. In der Kombi Süße-Schärfe gibt er zum knusprig gebratenen, mit Staub von fermentiertem Knoblauch bestreuten Lammfilet Miso-Creme, Auberginenpüree und Auberginen-Miso-Taler. Für das Zusammen- und Wechselspiel von Süße und Säure (bereichert um Bitternoten) treten beim Hamachi an: Grapefruit, süße Emulsion aus schwarzem Knoblauch, Cranberry-Granité, süßlicher Reisweinschaum, Kapuzinerkresse, in Kombu-Wasser gegarter Spargel, confierte Algen und Mirin-Sauce.“

Für solche Gerichte erhält Brandt vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben im Ländle nur 2 und im Rest der Republik lediglich 13 Köche.

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

- Ben Benasr von der „Guttschenke“ in Ludwigsburg („einen feinfühligem Aromenfächer entfalten die lauwarmen Meeresfrüchte im Wildkräuter-Gazpacho mit marinierter Amalfizitrone“);
- Norbert Dobler vom „Dobler’s“ in Mannheim („modischer als bei den Jakobsmuscheln auf Quinoa mit grünen Merinda-Tomaten und Ducca-Mayonnaise wird’s nicht“);
- Jochen Fecht vom „San Martino Gourmet“ in Konstanz („aromatisch vielseitig der Hamachi mit Oxalis-Klee-Eis und Erbsen in diversen Zubereitungsarten“);
- Benjamin Maerz vom „Maerz“ in Bietigheim-Bissingen („kunstvoll angerichtet kommen unkonventionelle Gerichte wie Riesengarnelen als gebackener Stick auf Flusskiesel und als superbes Tatar im Knusperkorb mit orientalischem Würzfond und Mais“);

- Dominik Markowitz vom „Le Corange“ in Mannheim („im stets nach Meer schmeckenden Menü beeindruckt auch die Thunfisch-Variation mit Mango, Avocado, geriebenen Rauchmandeln und schwarzem Sesam“);
- Sebastian Prüßmann von der „Zirbelstube“ in Stuttgart („experimentierfreudige Gäste probieren sicher Pistaziencreme und Zitronenjus zum glasierten Eisbein“);
- Claudio Urru vom „5“ in Stuttgart („der Carabinero auf in Buttermilch geschmortem Römersalat war mit Macadamia-Nüssen und Physalis angenehm bereichert“).

Auf 15 Punkte steigern sich Bernd Bachofer vom „Bachofer“ in Waiblingen, Christian Heß vom „Christian's“ in Neckargemünd und Jochen Helfesrieder vom „Storchen“ in Bad Krozingen. Dieselbe Note schaffen auf Anhieb der „hochtalentiertere“ Nicolai Wiedmer, 23, der aus Basel ins „Eckert“ in Grenzach-Wyhlen (Südbaden) kam, der erstmals bewertete Philipp Kovacs vom „Goldberg“ in Fellbach und der aus der Equipe des nach Wien ausgewanderten Starkochs Juan Amador gekommene Dennis Maier im neueröffneten „Emma Wolf since 1920“ in Mannheim.

Die besten Köche im Ländle

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Baden-Württemberg steht seit 27 Jahren Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn, der „längst die Größe und Erfahrung hat, sich als Küchenchef zurückzunehmen und nichts anderes zu wollen, als dem großen Produkt die beste Bühne zu bereiten. Seine souveräne Kochkunst erlebten wir in dieser Saison auch bei der im Römertopf gegarten und in zwei Gängen servierten französischen Edel-Poularde: köstlich die leicht asiatisch aromatisierte Brust mit Kaffirlimette, Zitronengras und Lotuswurzel, dazu gab es eine Albufeira-Sauce als Creme, Macadamianuss, grünen Spargel und ein Palmherzcoulis. Übertrumpft wurde dieses Geschmackskunstwerk noch von der danach servierten Ballotine aus der Keule, à la minute gemacht, wie man es kaum noch erlebt, perfekt dazu junger Kohlrabi und eine geradezu exzessiv reduzierte Trüffeljus. Eine handwerklich herausfordernde Kreation auch das Lamm ‚à la royale‘: In den Rücken des Milchlamms wurden die marinierten und geschmorten Keulen eingearbeitet, dazu etwas Leber und Herz vom Lamm sowie Gänseleber. Ein Meisterwerk, serviert mit Pfifferlingen, Johannisbeeren und einer Lamm-Rouannaise.“

Den zweiten Rang hält weiterhin mit 19 Punkten Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in Baiersbronn: „Seine Gerichte sind so aufwendig komponiert, dass es oft drei Teller braucht, um alles an den Gast zu bringen, was der Küche zum Thema „Gänsestopfleber“ oder „Steinbutt“ einfällt. Vor manchen sitzt man angesichts solcher Kochkunst fast andächtig: Wir erinnern uns an den krosser gebratenen Wolfsbarsch seit Langem (die mit heißem Öl übergossenen Schuppen stellen sich beim Braten auf, so entsteht der Knuspereffekt) mit gebläutem Fenchel, Safranmayonnaise und einer sensationell intensiven Chorizo-Sauce.“

Platz 3 teilt sich nun Paul Stradner von „Brenners Park-Restaurant“ in Baden-Baden mit Aufsteiger Brandt. Stradner „betört durch sehr feine Gerichte und klare Aromen. Der Grandeur der Küche entsprechend zergeht der marinierte Kaisergranat wie meeresfrisch auf der Zunge,

auch angebraten ist er von zarter Delikatesse. Majestätisch schmeckendes Geleit geben Gurken-Selleriesud und Eisenkrautvinaigrette, Koriander und ein Hauch Passepierre-Algen“.

Besondere Ehre für Stefan Leitner

Weil „seine Kreationen wahre Festspiele der süßen Lust sind, stets sinnesfroh, höchstetisch und oft so ideenreich, dass der schlaraffenwürdige Reigen über mehrere Teller tanzt“, würdigt der Guide den Dessertkünstler Stefan Leitner, seit 15 Jahren im Restaurant „Bareiss“ in Baiersbronn als „Pâtissier des Jahres“ – auch weil als „Himbeere 2016“ auf fünf Tellern und Schüsselchen wirklich alles auf den Tisch kommt, was einem leidenschaftlichen Pâtissier derzeit zu dem Thema einfallen kann.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 147 Restaurants in Baden-Württemberg. 134 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die neu eröffneten oder erstmal bewerteten Lokale „Nagels Kranz“ in Karlsruhe, „Brasserie Colette“ in Konstanz und „Fässle“ in Stuttgart (jeweils 14 Punkte), „Schierhuber“ in Blaustein bei Ulm, „Gutsstube“ in Heidelberg, „Erasmus“ in Karlsruhe, „Anima“ in Tuttlingen und „Siedepunkt“ in Ulm (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau im Ländle 13 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 14 neu auf; 11 werden höher, 9 niedriger bewertet.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn

19 Punkte

Bareiss in Baiersbronn

18 Punkte

Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden

*Opus V in Mannheim

17 Punkte

Schlossberg in Baiersbronn

Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart

Merkle's in Endingen (Kaiserstuhl)

Zirbelstube in Freiburg

Le Gourmet in Heidelberg

Ophelia in Konstanz

Raub's Restaurant in Kuppenheim bei Baden-Baden

Casala in Meersburg

Falconera in Öhningen am Bodensee

Eisenbahn in Schwäbisch Hall

Olivo in Stuttgart

Hirschen in Sulzburg (Markgräflerland)

Berlin's Krone in Bad Teinach (Nordschwarzwald)

Schwarzer Adler in Vogtsburg

*Aufsteiger

Sperrfrist für Veröffentlichung: 14. November 2016, 18 Uhr!

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

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

www.christian-verlag.de

www.gaultmillau.de