

PRESSEMITTEILUNG

Stör mit Schinkenkaramell und Milchbruch

BERLIN Marco Müller von der „Rutz-Wein-Bar“ kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Matthias Gleiß von „Volt“ in die Berliner Elite / André Macionga vom „Tim Raue“ als „Gastgeber des Jahres“ geehrt

München, 14. November 2016. Den „stilistisch ganz eigenständigen, stets vor Ehrgeiz sprühenden Tüftler am Herd“ Marco Müller von der „Rutz-Wein-Bar“ in Mitte lobt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017, weil er „modern und betont regional kocht, wie es der aktuelle Berliner Stil verlangt, aber endlich ganz frei von Marotten und Dekogemüse, allein am guten Geschmack orientiert“. Die Tester preisen auch seinen „Produktfanatismus“ und applaudieren Müllers Ideen, „Topinambur mit Spänen von Périgord-Trüffeln, kleinen, knusprig frittierten Grünkohlblättern und klassischer Trüffeljus zu kombinieren oder Streifen von der Gelbschwanzmakrele in Radieschenscheiben einzurollen und sie attraktiv mit einer transparenten Sauce aus gesalzenen Pflaumen zu arrangieren“. Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 13 Köche.

17 Punkte erkocht sich Matthias Gleiß vom „Volt“ in Kreuzberg, der „mit bewundernswerter Leichtigkeit und ohne intellektuelle Mätzchen Kochkunst und Wohlfühlatmosphäre vereint und Kopf wie Bauch glücklich macht. So schickt er in der Saison den Spargel in den Smoker, kombiniert ihn mit marinierter Sauerkleewurzel und gebratenem Lammbraten, gibt Säure und Bitterkeit mit Brunnenkresse-Öl und Zitronenmelisse hinzu und nimmt den ausgeprägten Raucharomen mit einer Haselnusscreme das Aufdringliche.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen erstmals Andreas Saul vom „Bandol sur mer“ in Mitte „mit seinem intelligenten Küchenmix aus deutsch-skandinavischen und mediterranen Elementen im vermutlich schlichtesten und kleinsten Gourmetrestaurant in Deutschland“, und Stephan Hentschel vom „Cookies Cream“ in Mitte, der in seiner „unterhaltsamen vegetarischen Küche des Öfteren eine Aromatik komponiert, die an die Vielschichtigkeit eleganter Weißweine erinnert“.

Auf 15 Punkte verbessern sich der Spanier Paco Pérez vom „5 – Cinco by Paco Pérez“ in Tiergarten, der „mit seiner Berliner Küchenequipe konsequent auf Seefisch und Meeresfrüchte höchster Qualität setzt“, und Felix Mielke vom „Le Faubourg“ in Wilmersdorf, der „unbedingt jeden Teller in ein kleines Kunstwerk verwandeln will und bei den Hauptgerichten ein Produkt ins Zentrum stellt und den Gast entscheiden lässt, ob er es klassisch oder modern interpretiert haben möchte“.

Dieselbe Note schaffen auf Anhieb auch die Küchenchefs zweier neueröffneter Lokale, Christopher Kümper, 29, von der Weinbar „Schwein“ in Mitte und Andreas Rieger, 30, vom „Einsunternull“ in Mitte. Rieger „gewinnt in der ambitioniertesten und kulinarisch herausforderndsten Neueröffnung des vergangenen Jahres an der Spree den ausschließlich lokalen Produkten durch vielfältige Techniken von Fermentieren bis Trocknen ganz neue Facetten ab. Auf den Tisch kommen Etüden aromatischer Nuancierungen und regelrecht intellektuelle Kompositionen.“ Kümper „verblüfft in der Weinbar mit viel kulinarischer Ambition, handwerklicher Reife und Sinn für Geschmack und Konsistenz, den er vor allem in der Region auslebt“.

Die besten Köche in Berlin

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin verteidigt souverän Tim Raue, „Berlins international bekanntester Koch, der derzeit mit so viel Elan und kreativer Energie ans Werk geht wie kein anderer in Deutschland“. Seine „bescheiden klingende Avocado mit Mandelmilcheis und -Baiser, Petersiliendressing und Pomelo“, feiern die Tester als „typisches Gericht, das alles bietet, was die Raue-Küche auszeichnet: kühle Schärfe, fruchtige Bitterkeit, Süße, Knackigkeit und durch eine luftige Avocadocreme gekrönten Schmelz, der das wunderbare Mundgefühl komplettiert – ein perfekter Gang.“ Auch für „die extrakrosse Keule vom Spanferkel mit krachender Schwarte, eingesalzenem rohen Ingwer, Dashi-Gelee und einer Art Senf-Trilogie (japanischer, Bauzner und bayerischer süßer Senf), die jeden Bissen neu und anders aromatisiert“, bekam Raue 19 Punkte.

Ihm folgen neben Marco Müller mit ebenfalls 18 Punkten

- Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte, bei dem „kein Gericht an irgendjemand oder irgendetwas erinnert, das man anderswo schon gegessen hätte. Auch nicht das Aalparfait mit knackigem, mit Hibiskus mariniertem Rettich, dessen Schärfe mundfüllend mit milden Currynoten und dem Parfait kontrastiert, das leicht gekühlt wurde und dadurch die Aalschwere fast erfrischend wirken lässt“;
- Michael Kempf vom „Facil“ in Tiergarten, der „in seiner mitunter etwas zurückhaltend gewürzten Küche mit filigranen Aromenkonstrukten eine Rolle von bretonischer Seezunge, deren Kern eine Gillardeau-Auster birgt, mit Blumenkohl als Creme und gebratene Röschen sowie Douglasien-Öl serviert“;
- Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon Esszimmer“, dessen „durch und durch zeitgemäße Küche den ganz großen Bogen spannt, von regionalem Engagement bis zur weiten Modewelt des asiatisch inspirierten Schweinebauchs, der in einen Knuspermantel von gepopptem wildem Reis, etwas Chili und dehydrierter Zitrone gehüllt ist und mit einem Glasnudelsalat serviert wird, zu dem der Service Beeftea angießt“.

17 Punkte wie Aufsteiger Matthias Gleiß erreichen dank inspirierter Gerichte wieder

- Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg („Stör mit brutal-intensiver Reduktion von Schinkenkaramell als Öl, säuerlich-fettem und mit Kamille parfümiertem Milchbruch, fermentiertem Kohlrabi und Dörrchampignons“),
- Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in Grunewald („Bauch vom Ibérico-Schwein auf sardischen Fregola-Nudeln mit Zwiebeln voller knusprig geröstetem schwarzem Reis und einer Sauce mit Teriyaki-Einschlag“),
- Eberhard Lange vom „Hugos“ in Tiergarten („blaue Garnelen aus dem Pazifik in asiatischer Aromatik aus Sansho-Pfeffer, Sojabohne, Rettich und Shiso“).

Die 17 Punkte schafft auch Thomas Leitner von „Les Solistes de Pierre Gagnaire“ in Charlottenburg, der seinem im September ausgeschiedenen Chef Roel Lintermans nachfolgte und „Langoustinen in sensationeller Produktqualität auf einem perfekten Safranrisotto mit Parmesanschaum bietet und dazu noch ein Tatar von rohen Langoustinen mit Senfkörnern und Algensalat, kleine Mousse-Hügelchen mit Linsen, grüner und gelber Mango sowie eine ultraklassische, mit Cognac flambierte, fast schon braune Bisque mit einer Einlage aus Totentrompeten auf Nebentellern anrichtet“.

Dass in Berlin nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von **André Macionga** vom „Tim Raue“ in Mitte als „Gastgeber des Jahres“: „Er beherrscht perfekt die schwierige Gratwanderung zwischen kluger Zurückhaltung und auskunftsfreudigem Tischgespräch und verkörpert idealtypisch den modernen Typus des Maître-Sommeliers.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 59 Restaurants in Berlin. 49 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten von den neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokalen auch die „Brasserie Colette“ in Schöneberg und das „Tulus Lotrek“ in Kreuzberg (beide 14 Punkte) sowie „Dae Mon“ in Mitte, „Lode & Stijn“ in Kreuzberg und „893 Ryōtei“ in Charlottenburg (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr serviert der Gault&Millau in der Hauptstadt 6 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 9 neu auf, 7 Köche werden höher bewertet.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin

19 Punkte

Tim Raue in Mitte

18 Punkte

Facil im Tiergarten

Lorenz Adlon Esszimmer in Mitte

Reinstoff in Mitte

*Rutz-Wein-Bar in Mitte

17 Punkte

Frühsammer in Grunewald

Horváth in Kreuzberg

Hugos in Tiergarten

Les Solistes by Pierre Gagnaire in Charlottenburg

*Volt in Kreuzberg

16 Punkte

*Bandol sur mer in Mitte

*Cookies Cream in Mitte

Fischers Fritz in Mitte

Markus Semmler in Wilmersdorf

Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg

Skykitchen in Lichtenberg

*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

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