

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 4. November 2019, 18 Uhr!**  
Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gaultmillau/](http://www.zs-verlag.com/gaultmillau/)

## Souffliertes Landei auf Kalbsherz

**BADEN-WÜRTTEMBERG im neuen Gault&Millau: Boris Rommel in Öhringen sowie Gregor Ruppenthal in Mannheim und Martin Herrmann in Bad Peterstal kochen sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Dustin Dankelmann in Heidelberg ist „Entdeckung des Jahres“ / David Breuer in Baiersbronn ist „Gastgeber des Jahres“ / Hohe Ehre für vier „Junge Talente“**

Boris Rommel, 34, vom Restaurant „Le Cerf“ in **Öhringen**-Friedrichsruhe, dessen „zeitgemäße Küche selbstbewusst zu klassischen Tugenden steht“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zum Aufsteiger des Jahres in Baden-Württemberg. Gault&Millau-Chefredakteurin Patricia Bröhm lobt: „Rommels Gerichte sind stets aufwendig gearbeitet, doch nichts dient reiner Optik, alles zielt auf den größtmöglichen Geschmack für den Gast. Bildschön und genussvoll das Törtchen vom sanft gegarten Wildlachs, gekrönt von Kaviar, umspielt mit Roter Zwiebel-Vinaigrette, eingerahmt von Brokkoli- und Gurkenzubereitungen auf Schmand. Bei perfekt gebratener Gänseleber mit Orangenmarmelade steckt der Clou im Chicorée (als Creme und Blätter), der so blanchiert wurde, dass die Bitterstoffe nur noch eine feine Geschmacksspur hinterlassen, mit Balsamicoessig-Jus subtil abgerundet.“

Für solche Gerichte erhält Rommel vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Auf 17 Punkte steigern sich Martin Herrmann vom „Le Pavillon“ in **Bad Peterstal** und Gregor Ruppenthal vom „Marly“ in **Mannheim**. Beide Köche sind Frankreich-Fans. Ruppenthals „Herz hängt an der Bretagne. Dort verbringt er nicht nur seine Urlaube, von dort bezieht er auch zahlreiche Naturalien für seine atlantisch-mediterrane, mit einigen asiatischen Sprengeln geimpfte Küche. Grandios-schlicht kommt der in eine Vinaigrette aus Olivenöl und Zitrone getauchte Oktopussalat mit Datteltomaten.“ Herrmann „zelebriert klassische Haute Cuisine. Ein Meisterwerk ist die Taube, drapiert auf eine verblüffend bodenständige Senfcreme, dekoriert mit Pfifferlingen und angegossen mit einer beschwingten Essenz von Johannisbeeren, Himbeeren und Roter Bete, die mit ihrer klaren Fruchtigkeit wie ein sanftes Kissen für das wunderbar aromatische Fleisch wirkt.“

### **Entdeckung des Jahres und vier weitere „Junge Talente“ im Ländle**

Ausdrücklich lobt der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaion erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. An ihrer Spitze steht in Deutschland wie in Baden-Württemberg Dustin Dankelmann, der sich im Restaurant „959“ in **Heidelberg** auf Anhieb 16 Punkte erkocht und zur „Entdeckung des Jahres“ bundesweit gekürt wird. Er ist „bei Spitzenköchen wie Yannick Alléno in Paris und Klaus Erfort in Saarbrücken gestählt, bietet eine optisch elegante, experimentierfreudige Küche, die fest auf dem Fundament der französischen Klassik steht und beeindruckt auch durch den mit Blüten, Avocadocarpaccio und Apfel-Koriander-Sorbet dekorierten Turm aus Thunfischtatar auf Avocadoragout in einer Kräuteremulsion.“

Die weiteren badischen und schwäbischen Hoffnungsträger:

- Joël Ellenberger, 24, vom „Wintergarten“ in **Baden-Baden** „begeistert mit „zeitgemäßer, französisch geprägter Küche, neugieriger Kreativität und sicherem Handwerk“;

- David Höller, 32, vom neueröffneten „Nova“ in **Herrenberg** „spielt feinsinnig mit Aromen und muss nicht krampfhaft nach Originalität heischen, weil er die klassischen Grundlagen beherrscht“;
- Manuel Ulrich, 32, vom neueröffneten „Ösch noir“ in **Donaueschingen** „bietet seine Interpretation zeitgemäß leichter, französisch inspirierter Küche mit originellen Kompositionen und neu interpretierten Klassikern“;
- Brian Wawryk, 32, von der wiedereröffneten „Traube Blansingen“ in **Efringen-Kirchen** bei Basel „setzt auf regionale Produkte in einer Küche, deren Leit motive Natur, Jahreszeit und Aromen-Alchemie sind“. Das Quartett startet ebenfalls mit 16 Punkten.

Auf die gleiche Punktzahl und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigerten sich mit inspirierten Gerichten Christian Grundl im „Schattbuch“ in **Amtzell/Oberschwaben** („rösch gebratener Pulpo mit Büffelmozzarella und altem Balsamico“), Harald Derfuß in der „Zirbelstube“ in **Freiburg** („Lammrücken mit Pestojus, gebratener Wassermelone, Zuckerschoten und Kartoffel-Oliven-Crêpe.“), Sven Hemmann vom „Kesselhaus“ in **Karlsruhe** („Wagyu-Rind mit milden Roscoff-Zwiebeln, Edamame-Bohnen und Dörrobstjus“), Joannis Malathounis in seinem „Malathounis“ in **Kernen/Remstal** („Kabeljau mit Morcheln in süßlichem Sud, leicht bitterem Mönchsbartgemüse und milder Kichererbsencreme“), Markus Nagy vom „Hirsch“ in **Remchingen/Nordschwarzwald** („Entrecôte in Barolojus mit pikantem Mix aus Artischocken, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, jungem Lauch und grünen Bohnen“), Robert Rädels vom „Oben“ in **Heidelberg** („mariniertes Saiblingsfilet auf schwarz geschmortem Spitzkohl mit Beurre blanc aus Sauerkrautsud“), Rolf Straubinger und Thomas Geiger vom „Burgrestaurant Staufeneck“ in **Salach** bei Göppingen („Gänseleber als Golfball, gefüllt mit Maracuja und begleitet von einer säuerlichen Karottenvariation“) und Daniel Weimer vom „Oscars“ in **Hinterzarten/Schwarzwald** („Jakobsmuschel mit Rotkraut als Creme, Chutney und sehr konzentrierte Essenz“).

### Die besten Köche in Baden-Württemberg

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Ländle hält weiterhin mit 19,5 Punkten Torsten Michel von der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn**: „In seiner genussorientierten Kreativität prägen oft profane Produkte die Delikatesse und Raffinesse seiner Gerichte. So leuchtet er die Aromatik einer schlichten Gartengurke in alle nur denkbaren Tiefen aus, wenn er Sorbet auf gehobeltem Gurkensalat anrichtet, dazu Buttermilchwürfel gibt und eine gekühlte Bouillon auf Basis von extrahiertem Gurkensaft angießen lässt. Und die aktuelle Vorliebe für alles Japanische zitiert er auf seine Art, indem er den Wildlachs „Kishū“ ähnlichen Arbeitsschritten unterzieht wie man sie in der gleichnamigen japanischen Provinz dem Bonito angedeihen lässt: Der Fisch wird im Haus behutsam geräuchert und, bildhübsch als Kranz angerichtet, mit Lachsgelee und -kaviar serviert. Clou des Tellers ist die zentral platzierte Mousse vom fermentierten Lachs, die seine Aromatik in neue Sphären ausdehnt, garniert mit Rettich, Buchenpilzen und Krauser Glucke.“

Ihm folgt weiterhin mit 19 Punkten Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**: „Ganz gleich, ob das Thema Gänseleber oder Steinbutt, Black Angus-Ochse oder zum Dessert Himbeere mit Schokolade ist, das Hauptprodukt wird jeweils variantenreich dargeboten. Bestellt man etwa den Wolfsbarsch, so wird er in drei Gängen serviert: erstens auf der Haut gebraten und mit heißem Öl so übergossen, dass sich die Schuppen in der Pfanne schon kross aufstellten, umspielt von fein aromatisierter Paprikasauce, flankiert von gebratenen Auberginen mit Tapenade, Tomaten und gerösteten Pinienkernen. Als zweiter Streich kommen gebratene Wolfsbarschwürfel mit Auberginencreme und Rucolapesto und last not least wird der Fisch gratiniert und von feiner Zitrusvinaigrette mit genau dem richtigen Tick Säure so umspielt, dass die Geschmackspapillen abenteuerlustig bleiben.“

In den dritten Rang teilen sich mit Aufsteiger Rommel und jeweils 18 Punkten Tristan Brandt vom „Opus V“ in **Mannheim** und Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in **Konstanz**. Hoberg „verbindet abgeklärt klassisches Küchenhandwerk mit eminenter Kreativität und makellosen Präsentationen. Typisch das schneeballgroße soufflierte Landei, außen weiß und schaumig-fluffig, innen gelb und cremig-flüssig,

das er mit grünem Spargelragout, Steinpilzen, Leinsamen und Tomatenvinaigrette auf Scheiben von Kalbsherz bettet“. Brandt „hat vor allem Japan im Blick, bietet dessen behutsames Zusammenspiel im Mikrokosmos von Süße, Säure und Schärfe, er kombiniert aber auch virtuos Rehfilet mit Artischocke (als Salat und mit Rindermark gefüllt) und Trüffeljus.“

### **Auszeichnung für große Gastlichkeit**

Dass im Ländle nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von David Breuer im „Restaurant Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn** als „Gastgeber des Jahres“: „Mit unzeremonieller Lockerheit verbindet er große Gastlichkeit und absolute Professionalität und lebt vor, dass Highend-Gastronomie durch gute Laune noch genussvoller werden kann“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 159 Restaurants in Baden-Württemberg. 148 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Hupperts“ in **Stuttgart** (15 Punkte), „Schwanen“ in **Nehren** bei Tübingen „Richters Fine Dining“ in **Stuttgart** und „Hirschen“ in **Tübingen** (alle 14 Punkte) sowie „Chambao“ in **Heidelberg** und „So“ in **Weinheim** an der Bergstraße (jeweils 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau im Ländle 13 Restaurants neu auf und streicht 10 langweilig gewordene; 22 werden höher bewertet, 8 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg**

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn

19 Punkte

Bareiss in Baiersbronn

18 Punkte

Ophelia in Konstanz

Opus V in Mannheim

\*Le Cerf in Öhringen

17 Punkte

Merkles in Endingen

Adler in Lahr

\*Marly in Mannheim

Casala in Meersburg

Falconera in Öhningen

\*Le Pavillon in Bad Peterstal

Ammolite in Rust

Die Zirbelstube in Stuttgart

Hirschen in Sulzburg

Schwarzer Adler in Vogtsburg

Schlossberg in Baiersbronn

Landhaus Feckl in Ehningen

Le Gourmet in Heidelberg

Eisenbahn in Schwäbisch Hall

\*Aufsteiger

### **Der GaultMillau über das kulinarische Stuttgart:**

In keiner anderen deutschen Großstadt ist der Weinbau so präsent wie hier, Rebstöcke gedeihen nicht nur an den Hängen des Talkessels, sondern bis ins Herz der Stadt hinein. Man sollte also meinen, das Thema Genuss würde auch im Kulinarischen großgeschrieben. Doch die Sache ist verwickelter. Seit die Große Küche gesellschaftlichen Rang hat, wird Stuttgart nachgesagt: Wenn die Stadt ein absolutes Spitzenrestaurant bräuchte, hätte sie auch eins, vielleicht sogar zwei oder drei. Denn Geld und geschäftliche Gründe, gut und besser zu essen, gäbe es in dieser wirtschaftlich so erfolgreichen Metropole schließlich mehr als genug. Doch der Schwabe gibt sich gern bescheiden und isst am liebsten durch und durch bodenständig. Dementsprechend gut entwickelt ist die Kultur einfacher Weinstuben und Besenwirtschaften, wo zum Viertele schmackhafte schwäbische Küche serviert wird. Auch Länderküchen wie die italienische, spanische oder griechische sind eher in Basisqualität vertreten. Internationale Trends werden selbst im Gourmetbereich eher verhalten aufgenommen, avantgardistische Konzepte sind kaum gefragt. Bestes Potenzial hätte hier eine zeitgemäße Regionalküche, denn das Umland bietet hochwertige Produkte im Überfluss – vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und Mäusdorfer Gockel bis zu Alblinsen und Würzbachtal-Saibling.

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 4. November 2019, 18 Uhr!**