

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

Koch des Jahres: Tohru Nakamura in München

BAYERN Der neue Gault&Millau ehrt Nakamuras Vermählung von europäischer Avantgarde und japanischer Tradition sowie Jan Hartwigs neue deutsche Küche in München mit 19 Punkten / Hohes Lob für vier „Junge Talente“

Für seine „Küche, die ein Tor zu einer neuen kulinarischen Welt öffnet“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 den 36-jährigen Tohru Nakamura vom Restaurant „Werneckhof by Geisel“ in **München** zum „Koch des Jahres“. Chefredakteurin Patricia Bröhm in ihrer Laudatio: „Als Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters verinnerlichte er von klein auf zwei kulinarische Welten. Heute erleben seine Gäste, wie er europäische Avantgarde mit den Geheimnissen der traditionellen japanischen Küche zu etwas ganz Neuem webt, befeuert von hoher kulinarischer Intelligenz.“

Schon „bei den Grüßen aus der Küche kommt nicht die übliche, oft beliebig wirkende Parade, sondern etwas sehr Durchdachtes: ‚Zukushi‘ bezeichnet im Japanischen traditionell die Variation eines bestimmten Produkts, sie bildet im Werneckhof, saisonal wechselnd, den Auftakt jedes Menüs. Im Herbst steht der Kürbis im Mittelpunkt, und zwar alle Arten, die sich im Münchner Umland finden ließen, serviert in vier verschiedenen Zubereitungen, darunter die Fruchtfleischfäden des Spaghettikürbis (den gibt es wirklich) mit Kürbis-Kimizu (eine Art japanische Hollandaise), frisch geriebenem Parmesan mit getrockneten Shrimps und gestoßenen Kürbiskernen, Hijiki-Algen und, statt Speck, Bonitoflocken, à la minute von geräuchertem und getrocknetem Bonito frisch gehobelt. Japanische Einflüsse finden sich auch im Folgenden auf fast jedem Teller, beispielsweise wenn er klassisch auf der Haut gebratene Dorade Royal auf feinsten Koshihikari-Reis bettet, der mit Tomate und Sepia im Risottostil gegart ist, und dazu butterzarten Oktopus, Miso-Rouille und eine schäumende pikante Fischsuppe anrichtet.“

Für solche Gerichte erhält Nakamura erstmals 19 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“.

Auf diese Note und damit ebenfalls in die deutsche Kochelite steigert sich auch Jan Hartwig vom „Atelier“ in **München**, der „weltoffene Aromatik, bildschöne Optik und kreative Konzeption auf dem Fundament besten klassischen Handwerks präsentiert, als habe er jahrzehntelange Erfahrung und sei nicht erst 37 Jahre alt“. Die „hochfeine Süffigkeit der neuen deutschen Küche demonstriert auch sein mit Kalbslack glasiertes Kalbsbries, außen schön knusprig ausgebacken und innen butterzart, versteckt unter einer dünnen Scheibe knallroten Rote Bete-Radicchio-Gelees, begleitet von Parmesanschaum und Radicchio-Vinaigrette sowie Emmerrisotto, das mit Walnüssen und Speck verfeinert ist.“

Auf 17 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen, verbessern sich

- Tobias Bätz vom „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ in **Wirsberg** „mit einer anspruchsvollen Küche, die den Gast aber nicht verkokt, sondern mit spannenden Kontrasten beeindrucken will, wie dem Luma-Schweinerücken mit geräuchertem Wildaal und Brotgewürzöl oder dem Frühjahrs-Lamm mit Rhabarber, Sauerampfercreme und geröstetem Spargel“;
- Thomas Kellermann von den „Dichterstub'n“ in **Rottach-Egern**, der „die klassischen Garmethoden schlafwandlerisch beherrscht, den Schwerpunkt seiner Gerichte stets auf den guten Geschmack legt

und mit witzigen Details wie gefrostedem Eigelb, Krapfen mit Karottenmusfüllung oder Malzgelee überrascht“.

- Kai Schneller und Carsten Müller von der „Silberdistel“ in **Ofterschwang** mit „ihrem Mix aus klassischen Luxusprodukten in Champagnersauce oder Trüffeljus und moderner ‚Alpine Cuisine‘ mit Milchkalbsbries auf geräucherter Kartoffelcreme samt fermentierten Zwiebeln, Sauerklee und Zwiebeljus“.

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

- Stephan Brandl vom „Leos by Stephan Brandl“ in **Bad Kötzing**/Oberpfalz („Küchengrüße wie Makrele auf pochierter Auster mit Rotalge, Kapuzinerkresse, Tupfen von Avocado- und Speckcreme sowie Senfgrurken-Espuma sind wie ein Rundruf an alle Geschmackspapillen intoniert“)
- Michael Laus vom „Soulfood“ in **Auerbach**/Oberpfalz („Melonensalat mit dezent geräuchertem Stör und pointierter Wasabisauce“),
- Stefan Meier vom „Zweisinn Meiers Fine Dining“ in **Nürnberg** („Bretonischer Hummer mit Erdnuss als Creme und Crunch sowie Erbsen als Staub und Creme“),
- Toni Neumann vom „Villino“ in **Bodolz** am Bodensee („an Jugendstilkunst erinnernder, ins Kopfsalatblatt eingeschlagener Hummer in Krustentier-Limetten-Fond“),
- Stefano Romano vom „Il Barcaiolo“ in **Rottach-Egern** („dreierlei Kalbsravioli aus Schulter, Filet und Bries mit Spinat und intensiver Trüffelsugo“),
- René Stein vom „Der Schwarze Adler“ in **Nürnberg** („als ‚Grande Madame mit Andengold‘ kommen roh marinierte Scheiben fein durchwachsenen Fleisches von alter Kuh auf sensationell guten Kartoffelhälften in Butterschaum und Sud aus frischen Kräutern mit Radieschen und Gurkenscheiben“).

Vier große „Junge Talente“ in Bayern entdeckt

Ausdrücklich lobt der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Darunter sind aus Bayern

- Christian Fleischmann, 30, vom „Cheval Blanc“ in **Illschwang**/Oberpfalz, „dessen handwerklicher Feinschliff besonders durch Präzision bei Garzeiten und in den Kochtechniken aufblitzt“;
- Dominik Kreuzig, 33, von der „Bavarie“ in **München**, der „im High-Tech-Ambiente der BMW-Welt mit einem Revival der klassisch französisch geprägten Kochkunst beeindrucken kann“;
- Joshua Leise, 23, und Johannes Maria Kneip, 24, vom „Mural“ in **München**, die „bei ihrem Fine Dining im Street-Art-Museum auf klassische Aromenkombinationen in zeitgemäßer Stilistik setzen“. Das Quartett erkoht auf Anhieb 15 Punkte.

Die besten Köche in Bayern

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern hält seit neun Jahren Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern** am Tegernsee, „dank der kaum zu übertreffenden Geschmacksfülle und sinnlichen Opulenz seiner Gerichte, die berückende Optik und gedankliche Tiefe verbinden“. In einem für ihn typischen Gericht thronen dicke Blaubeeren wie nachtblaue Perlen in Reih und Glied auf dem Rehrücken, am Tisch wird satt glänzende Rouennaiser Sauce als Rahmen um das Fleisch gegossen – ein Teller wie ein Gemälde. Dahinter steckt ein enormer Aufwand. Die Beeren wurden für ihr verführerisches Spiel von Fruchtsüße und -säure gedopt durch tagelanges Marinieren in einem Elixier, das u.a. Portwein und Crème de Cassis enthält. Das Reh ist zur Perfektion gebraten, als herzhaftes Bindeglied zwischen Frucht und Fleisch fungiert ein Hauch Blutwurst und eine ähnlich sündig-sämige Sauce wie diese klassischste aller Wildsauces können heute nur noch wenige Köche.“

In den dritten Rang hinter den beiden neuen 19 Punkte-Köchen Hartwig und Nakamura teilen sich nun 5 Köche, die ihre 18 Punkte aus dem Vorjahr souverän verteidigten:

- Bobby Bräuer vom „Ess.Zimmer“ in **München**, dessen „virtuoser Küche man die enorme Erfahrung eines mit allen Tafelwassern der Klassik gewaschenen Profis ebenso anschmeckt wie den auf wundersame Weise nie versiegenden Ideenreichtum eines wachen Geistes, dem zum zartest gebeizten Thunfisch eine Art graziöse bayerische Variation der vietnamesischen Sommerrolle einfällt: In hauchdünner Kohlrabihülle stecken würzigste Kräuter und knackigste Sprossen.“
- Hans Haas vom „Tantris“ in **München**, der „in einer immer schnelllebigeren Gastronomieszene mehr und mehr zum Solitär wird, weil für den Vollblutkoch immer das Wohl der Gäste und nie das eigene Ego im Vordergrund steht und er auch aus vermeintlich einfachen Produkten große Delikatessen machen kann wie beim lauwarmen Forellenfilet mit vollmundigem Petersilienöl und Artischockensud oder bei den Spanferkelravioli mit eingelegtem Radi.“
- Andree Köthe und Yves Ollech vom „Essigbrätlein“ in **Nürnberg**, „die vor über zwei Jahrzehnten als Pioniere Gemüse und Regionales emanzipierten und heute in ihrer avantgardistischen Küche damit faszinieren, aus einem schlichten Produkt etwas Neues, Kostbares zu machen, in dem sie Blumenkohl aller Art durch eine cremige Sauce aus gerösteten Sprossen, etwas Honig und eingelegten Kirschpflaumenblüten zum komplexen Gericht erheben oder die Gurke zum Saibling nicht schneiden, sondern schlagen, weil die dabei aufbrechenden Zellen den Geschmack potenzieren.“
- Christoph Rainer vom „Luce d’oro“ in **Elmau** (bei Garmisch-Partenkirchen), dessen „asiatische Elemente und Produkte nie aufgesetzt wirken, sondern selbstverständlicher Teil der Grundidee jedes Gerichts sind, wie beim augenzwinkernden ‚japanischen Jausenbrettli‘ mit roher Jakobsmuschel, Kirschblüten-gefüllten Sushi und Tatar vom dry aged Luma-Kalb mit Kaviar und Daikon-Wasabi-Creme.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 173 Restaurants in Bayern. 144 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Schwingshackl Esskultur“ in **Bad Tölz** (16 Punkte), „Wiener Dog“ in **Veitshöchheim** bei Würzburg (15 Punkte), „Valentin“ in Lindau, „Blauer Bock“, „Gabelspiel“, „Museum“ und „Sparkling Bistro“ in **München**, „Laurentius“ in **Oberstaufer** und „Dorfwirt & Friends“ in **Unterammergau** (alle 14 Punkte); „Neuhof am See“ in **Gundelfingen** und „Schlossbrennerei“ in **Tegernsee** (beide 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Bayern 24 Restaurants neu auf und streicht 24 langweilig gewordene; 20 werden höher bewertet, 3 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bayern

19,5 Punkte

Überfahrt – Christian Jürgens in Rottach-Egern

19 Punkte

*Atelier und *Werneckhof by Geisel in München

18 Punkte

Luce d’oro in Elmau

Ess.Zimmer und Tantris in München

Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte

Residenz Heinz Winkler in Aschau

Sosein in Heroldsberg

Alfons, Alois, Les Deux und Pageou in München

Obendorfers Restaurant Eisvogel in Neunburg vorm Wald

- *Silberdistel in Ofterschwang
- * Dichterstub'n in Rottach-Egern
- * Alexander Herrmann by Tobias Bätz Wirsberg

*Aufsteiger

Der Gault&Millau über das kulinarische München:

Wie genussorientiert diese Stadt ist, lässt sich unschwer an der Architektur erkennen, wo opulente Formensprache und sonnige Töne vorherrschen. Und dann ist da ja noch die Selbsteinschätzung als „nördlichste Stadt Italiens“, von der viele Münchner ernsthaft überzeugt sind. Fangen wir also mit der italienischen Küche an, die an der Isar eine wichtige Rolle spielt, wenn auch vor allem im mittleren Segment. Auch die Einflüsse aus Österreich sind stark, auf Speise- wie auf Weinkarten. Kleine Rückblende: In den 1970er-Jahren war München eine der Wiegen des sogenannten „deutschen Küchenwunders“, noch Mitte der 1990er die führende kulinarische Metropole in Deutschland. Das ist lange her, doch aus dieser Zeit stammt ein Publikum mit gehobenen gastronomischen Ansprüchen, auch die für Spitzenküche nötigen Geldbeutel sind im boomenden München gut vertreten. So profitiert man an der Isar von einer für Deutschland seltenen Dichte an hoch bewerteten Restaurants; im landwirtschaftlich geprägten Bayern herrscht zudem kein Mangel an guten regionalen Produkten – der Viktualienmarkt im Herzen der Stadt liefert dafür trotz der zunehmenden Touristenströme nach wie vor die beste Bühne. Im Vergleich zu anderen deutschen Großstädten ist das asiatische Spektrum noch ausbaufähig. Das gilt auch für eine junge Gastroszene mit kulinarischem Anspruch, wengleich sich rund um den Gärtnerplatz, im Glockenbachviertel, in Teilen Schwabings und im Westend viel tut.

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