

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

Datteleis mit Mandelschaum und krosser Hühnerhaut

BERLIN Michael Kempf und Joachim Gerner vom „Facil“ kochen sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Spitzenklasse / Weitere Aufsteiger: Dylan Watson-Brawn vom „Ernst“, Dirk Gieselmann vom „Pauly-Saal“ und Max Strohe vom „Tulus Lotrek“ / Hohes Lob für zwei „Junge Talente“

Für ihre Küche „ohne stilistische Scheuklappen und voller köstlicher Kontraste, in der geschmackliche Tiefe und große Leichtigkeit Hand in Hand gehen“ kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau Michael Kempf und Joachim Gerner vom Restaurant „Facil“ in Tiergarten in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zum Aufsteiger des Jahres in der Hauptstadt.

Die Tester schwärmen: „Da beide nicht im aktuellen Trend zum Purismus mitlaufen, sondern zu größerer Komplexität der Gerichte streben, bauen sie zum Beispiel dem Imperialkaviar eine imposante Bühne: Unten eine Schicht dünner Schweinebauch, darauf mild geräucherte Austernstücke, Lardo mit Kardamomcreme zum Schutz des Kaviars, kleine Würfel von Gelben Beten, mariniert in Passionsfruchtsaft, drumherum eine sanft-würzige Kardamomjus. Das klingt verrückt, aber es ist eben die Verrücktheit großer Küche, die so was nicht aus dem Ärmel schüttelt, sondern die Kontraste und Gleichklänge in vielen Versuchen optimiert, bis der Teller an den Gast darf. Und die Taubenbrust kam nicht künstlich weich durch die leidige sous vide-Garung, sondern supersaftig gebraten auf einer schaumigen, dennoch geschmacklich tiefen Jus mit Brombeeressig und Bockshornklee bestens zur Geltung, unterstützt nur durch ein wenig Mangold und knusprig gepoppten Buchweizen.“

Für solche Gerichte erhält das Duo 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“. Und Gault&Millau-Chefredakteurin Patricia Bröhm zollt zudem ausdrückliches Sonderlob dafür, dass das „Facil“ zu den „ganz wenigen Berliner Top-Restaurants zählt, die noch mittags geöffnet haben und den selten gewordenen Luxus eines opulenten à la carte-Angebots bieten“.

17 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen, erkochten sich erstmals

- Dirk Gieselmann vom „Pauly-Saal“ in Mitte, der „in Berlin derzeit einmalige moderne französische Hochküche bietet und die Gänseleberterrinen mit Aprikosen (gegrillt und als Chutney) sowie einem sehr stimmigen Gelee aus Hühnerbrühe mit Sternanis oder den gebratenen Seeteufeln im Bouillabaisse-Sud souverän als gestandener Edeltechniker anrichtet und dem ungewöhnlich zarten Kalbsbries eine Kartoffelkruste aufsetzt, die wie bei einem Schweinsbraten in rösche Würfel aufgeht“;
- Max Strohe vom „Tulus Lotrek“ in Kreuzberg, der in seinem „puristischen, skandinavisch inspirierten Kurs die Gerichte ebenso pointiert und wie gelassen erscheinen lässt. Da kann das Lamm gleich einen spektakulären Doppelauftritt hinlegen: als Tatar mit pochierter Auster, tatsächlich ein überraschend tolles Team, und dann als arabisch stilisierte Rippe mit Harissa und Kichererbsenpüree, kraftvoll und konzentriert, aber nicht überwürzt“;
- Dylan Watson-Brawn vom „Ernst“ in Wedding, dessen Küche „ihre Wurzeln in Japan hat und ein Menü mit bis zu 40 Gängen bietet, darunter purer Mangalitza-Speck mit einem Parfüm aus 78-prozentigem Trester, das man nur dazu atmet, sieben Tage in feuchten Tüchern ‚gereiftes‘ Sashimi von der Brasse mit gegrillter Zitrone oder Tranchen vom vier Wochen lang erst trocken, dann in

Bienenwachs gereiften Perlhuhn, das langsam gegart wird und ein neues Fleischerlebnis ohne Röstnoten, aber ungemein saftig und mit effektiv schmelzendem Fettrand vermittelt“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigert sich René Frank vom „Coda Dessert Dining“ in Neukölln, weil er „die Pâtisserie als Dessert Dining in erstaunlicher Bandbreite und spannender Dramaturgie präsentiert, vom Dattelleis mit Mandelschaum und krosser Hühnerhaut bis zur Schokoladenmousse von kakaoiger Bitterkeit, die fein vom Amazake-Eis akzentuiert wird und durch Cashewsauce mit Bonitoflocken eine salzige Tiefe bekommt“.

Zwei „Junge Talente“ entdeckt

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. Darunter sind aus Berlin Silvio Pfeufer, 29, vom „Einsunternull“ in Mitte und Felix Thoms, 29, vom „Bob&Thoms“ in Schöneberg. Sie bekommen auf Anhieb 15 Punkte: Pfeufer wegen seiner „originellen Regionalküche mit präzise ausbalancierter Aromatik und klug dosierter Deftigkeit, die als ‚Broiler‘ fabelhaft saftige Hühnerbrust mit einem zwischen knuspriger Hühnerhaut eingeschlossenen Eigelb serviert“, Thoms weil er „klassische Entenleberterrine ebenso traumwandlerisch beherrscht wie die Säureabstimmung beim rohen Saibling auf Yuzu-Creme mit Senfkörnern und Dillsauce“.

Die besten Köche in Berlin

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin hält seit acht Jahren Tim Raue, der wieder 19,5 Punkte erhielt, weil er „in seiner einzigartigen, asiatisch inspirierten Aromenwelt das Zusammenspiel von Süße und Säure, Schärfe und Umami forsch, überraschungsreich und optimal beherrscht. Wenn es in den hier gebotenen Spitzenmenüs, die von Höhepunkt zu Höhepunkt eilen, so etwas wie Favoriten gäbe, dann wäre das Saté-Huhn ein heißer Kandidat. Die Maishuhnkeule (aus Brandenburg) ist in Reiswein mariniert, confiert und dann kurz gegrillt, was sie schön saftig macht. Die Mangotupfen obendrauf bieten ein paar fruchtige Noten, die der buttrige Erdnussud erdet. Dazu gibt es – an Thai-Streetfood-Klassiker erinnernd – noch eingelegte rote Zwiebel, geröstete Erdnüsse, eine Mango- und Erdnusscreme sowie Gurkenkügelchen. Das Zeug zum Lieblingsgericht hat aber auch das Berliner Eisbein vom Spanferkel mit gesalzenem und gesäuertem Ingwer, Dashi-Gelee, Püree von gelben Erbsen sowie einer Art Senf-Trilogie (japanischer, Bautzner und bayerischer süßer Senf), die jeden Bissen neu und aufregend aromatisiert.“

Ihm folgen nach den Aufsteigern Kempf und Gerner vom „Facil“ auf Rang 3 mit ihren souverän verteidigten 18 Punkten Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg und Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon Esszimmer“ in Mitte. Frank „verbindet in seinem ganz eigenen Kochstil das österreichische und osteuropäische Küchenerbe mit der neuen regionalen Küche skandinavischer Prägung und ersinnt zur supersaftigen, mit Senfsaat glasierten Spanferkelkeule geeisten ‚Puszta-Salat‘, vor allem aus grünen Tomaten, oder zu den ersten Steinpilzen der Saison schmeichelnde Sliwowitz-Eigelb-Sauce, dünne Kräuterbutter Scheiben und Würfel von milden Essigzwiebeln“. Otto „inszeniert in seiner Bastion der Beständigkeit die Große kulinarische Oper. Sie reicht vom rohen Hamachi, der mit Anisblüten und hauchfeinen Scheiben vom Kohlrabi und eingelegtem Rettich belegt und von Fenchelsud mit feiner Ingwerschärfe sowie der derzeit quasi unvermeidlichen Miso-Mayonnaise begleitet ist, bis zum Dessert-Glanzstück aus Erdbeersud mit Estragon im Geleit von Passionsfruchteis, grüner Paprika, Luftschokolade, knuspriger Milchhaut und Holunderküchlein“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 82 Restaurants in Berlin. 64 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Cell“ in Charlottenburg und „The Noname“ in Mitte (beide 15 Punkte), „Bonvivant“ in Schöneberg, „Bricole“ in Prenzlauer Berg und „Pots – Dieter Müller“ in Tiergarten (alle 14 Punkte) sowie „Bar Brass“ in Charlottenburg, „Boujee“ in Wilmersdorf, „Carl&Sophie“ in Moabit,

„Grace“ in Charlottenburg und „Zenkichi“ in Mitte (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr nimmt der Gault&Millau in der Hauptstadt 16 Restaurants neu auf und streicht 6 langweilig gewordene, 12 Köche werden höher bewertet, 5 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin

19,5 Punkte

Tim Raue in Mitte

19 Punkte

*Facil in Tiergarten

18 Punkte

Horváth in Kreuzberg

Lorenz Adlon Esszimmer in Mitte

17 Punkte

*Ernst in Wedding

Frühsammers in Grunewald

Hugos in Tiergarten

*Pauly-Saal in Mitte

Rutz in Mitte

*Tulus Lotrek in Kreuzberg

16 Punkte

Bandol sur Mer in Mitte

*Coda Dessert Dining in Neuköln

Cookies Cream in Mitte

Golvet in Tiergarten

Nobelhart&Schmutzig in Kreuzberg

Prism in Charlottenburg

Richard in Kreuzberg

Skykitchen in Lichtenberg

Volt in Kreuzberg

*Aufsteiger

Der Gault&Millau über das kulinarische Berlin:

Sollte jemand ein veganes Thai-Barbecue-Restaurant mit ausschließlich regionalen Produkten eröffnen wollen, wäre Berlin dafür der richtige und einzige Standort in Deutschland. Die Stadt hat sich im 21. Jahrhundert zu einem unvergleichlichen Marktplatz der kulinarischen Möglichkeiten entwickelt, in dem alles geht und vieles auch rasch wieder vergeht. Lässig muss ein neues Restaurant sein, es muss eine Geschichte erzählen und in der richtigen Gegend liegen, also in der City innerhalb des S-Bahn-Rings. Das Nachsehen haben Luxusbetriebe klassischen Zuschnitts, die nur noch in einigen Hotels existieren – kaum jemand will so etwas noch. Das ist aber nur die Oberfläche, darunter brodeln der Küchenehrgeiz nach wie vor. 2019 war dafür insofern ein Vorzeigedjahr, als die guten Berliner Köche durchweg erfolgreich daran arbeiteten, ihren eigenen Stil klarer und puristischer unter Verzicht auf überflüssige Dekorationsvielfalt herauszuarbeiten. Allerdings zeigte sich dabei auch, dass die zugespitzte Regionalküche skandinavischen Stils ihren Zenit wohl

überschritten hat, weil sie in einer globalisierten Millionenstadt kaum glaubhaft präsentiert werden kann und das Berliner Umland die nötigen Produkte nicht in ausreichender Menge anbietet. Die vegetarische Küche allerdings bleibt ein Megatrend, der sich in immer mehr vegetarischen Gängen und ganzen Menüs niederschlägt, aber kaum in guten Nur-Gemüse- Restaurants. Der Berliner liebt eben doch die ganze kulinarische Vielfalt.

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