

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

Hot Chicken mit Kokosnuss und Mango

BREMEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Stefan Ladenberger und Christian Wichtrup bleiben die besten Köche der Stadt

Stefan Ladenberger vom „Kleinen Lokal“ in Fesenfeld und Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“ stehen nach dem Geschmack der internationalen Gourmet-Bibel Gault&Millau weiterhin unangefochten auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade in der Hansestadt. In ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2020 loben die Tester: „Ladenberger bemüht sich um einen raffinierten und experimentierfreudigen Stil, arrangiert die Teller mit ästhetischem Anspruch. Perfekt gegart kommt die Dorade mit glasierten Möhren und Currypolenta, eine schöne Inspiration ist der geröstete Pulpo auf Paprikawürfeln, grünen Peperoncini und Korianderfrische. Wichtrup bietet in stets allersolidestem Kochhandwerk und aus vorzüglichen Produkten viele bewährte Gerichten, die schon Stammgast Vicco von Bülow alias Lorient liebte (allen voran der dampfgegarnte Schellfisch mit seiner unvergleichlichen Joghurt-Senf-Sauce). Es gibt aber auch als ‚Hot Chicken‘ saftig gebratene Medaillons von der Poulardenbrust, die zuvor in Tandoori-Masala mariniert wurden und mit Kokosnuss-Chili-Sauce, frischer Minze und rotem Mango-Chutney serviert werden. Verlockend sind stets die Saucen, die man am Ende, Pardon!, vom Teller abschlecken möchte.“

Für solche Gerichte erhalten beide Küchenchefs vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 15 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Den beiden Stadtbesten folgen wie im Vorjahr mit je 13 Punkten für inspirierte Gerichte

- Richard Apel vom „Natusch“ in Bremerhaven („aus dem Klassikerreigen ragt zart angegrilltes Steak vom Yellow Fin Tuna hervor, das mit Ingwer-Curry-Sauce, Wakame-Algen, Süßkartoffel-Erdnuss-Püree und Salat mit Mango-Chili-Dressing begleitet wird“);
- Michael Sünram vom „Topaz“ in der Altstadt („Entenbrust mit Knollenselleriepüree, Apfelragout mit Walnüssen in Ahornglasur und Kartoffelcreme mit einem dezenten Hauch von Lavendel“);
- Michael Uphoff vom „Pier 6“ in Bremerhaven („junger Matjes und Jakobsmuscheln bekamen zu ihrem Duett einen Chor aus Kapern, Pumpernickel mit Vanille-Nuss-Butter, Karottenpüree und -kraut.“

Von den erstmals bewerteten Restaurants schaffen auch das „Due Fratelli“ mit „seiner Cucina von Spaghetti alla carbonara bis Kalbsleber mit Salbei“ und „Isaak's Garden“ mit seinem gerne ‚zum Teilen‘ angebotenen Programm von gegrillten Langostinos auf mild gewürztem Sauerkraut bis zum Hirschkarree in Wacholder-Gin-Sauce“ 13 Punkte. Ohne Bewertung bleibt das „von internationalen Streetfoodklassikern über Bowls und Smoothies bis zu regionaler Bio-Kost breitgefächerte Angebot jungen, lockeren Markthalle Acht“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 10 Restaurants in Bremen und Bremerhaven. 7 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen

15 Punkte

Das Kleine Lokal in Fesenfeld
Grashoff's Bistro

13 Punkte
Due Fratelli
Isaak's Garten in Schwachhausen
Topaz
Natusch in Bremerhaven
Pier 6 in Bremerhaven

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