

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

## Kalbsherz mit Auster und Fichtenaufguss

**NRW im neuen Gault&Millau: Daniel Gottschlich und Erik Schmitz in Köln sowie Oliver Röder und Filip Czmok in Euskirchen kochen sich in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Joachim Wissler seit elf Jahren an der NRW-Spitze**

Daniel Gottschlich und Erik Schmitz vom **Kölner** Restaurant „Ox&Klee“ sowie Oliver Röder und Filip Czmok von „Bembergs Häuschen“ in **Euskirchen** kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zu Aufsteigern des Jahres in NRW. Das Quartett erkocht sich im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten – sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Gault&Millau-Chefredakteurin Patricia Bröhm in ihrer Laudatio: „In beiden Küchen sind die Gerichte durchdachter und schlüssiger und von starken Geschmacksnoten geprägt, deren subtile Balance Erstaunen auslöst.“

Im „Ox&Klee“ loben die Tester: „Zwischen den anfänglichen Grüßen aus der Küche und den abschließenden Pralinen, die jeweils alle sechs ayurvedischen Geschmacksrichtungen repräsentieren, dominieren starke bis wilde Kombinationen wie Hahnenkamm mit Bohne, Mispel und Bonito oder Auster und Kalbsherz mit Fichtenaufguss, Sumach und Gundermann.“ In „Bembergs Häuschen“ wirkt „die Trilogie von der Gänseleber (angebraten, Crème brûlée und Eisnocke) auf den ersten Blick nicht ungewöhnlich, doch die Säure einer Sauce mit Zitrone und Kumquat gibt ihr einen enormen Kick. Und ebenso eindrucksvoll werden die höchst aromatischen Tomaten von Bio-Bauer Theo Frings, an denen im Rheinland kein Spitzenkoch vorbeikommt, mit Melonen vermählt, wobei Honig, Jasmin und weißer Tee die fruchtige Seite der Tomaten noch betonen.“

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigern sich

- Dany Cerf vom „Le Flair“ in **Düsseldorf**, dessen „produktorientierte Küche damit auskommt, auf das cremige Aquerello-Risotto, dank Roter Bete ganz in Pink, zwei würzige Kontrapunkte zu setzen: den Blauschimmelkäse Bleu d’Auvergne und Pata negra, den Vorderschinken des schwarzen Schweins“,
  - Björn Freitag und Christoph Kaiser im „Goldenen Anker“ in **Dorsten**, die „pochierten Schellfisch kunstvoll in ein Geflecht von schmalen Zucchiniestreifen hüllen und mit Avocadoeis, Cashewnüssen, knackiger Gurke und Pistazienstaub begleiten, was ein erfreulich vielschichtiges Spiel von Temperaturen und Texturen ergibt“,
  - Michael Quendler von der „Mühlenhelle“ in **Gummersbach**, der „seine Kombinationsfreude auch bei der gegrillten Jakobsmuschel mit Kohlrabi (ingelegt und als Mousse), dezent curryaromatisiertem Apfel, feindosiertem Liebstöckel und Garnelen-Pops demonstriert“.
- Dieselbe Note erreichen an neuen Wirkungsstätten Anton Pahl im „Setzkasten“ in **Düsseldorf**, der „viele Trends der aktuellen Spitzengastronomie zum gastfreundlichsten Preis-Leistungs-Verhältnis bietet“, und Günter Rönner im „Pur essen&trinken“ in **Krefeld**, der „bei Ceviche von der Artischocke, Langostino in Dashi oder Drachenkopf mit Safran und Avocado behutsam in die weite aromatische Welt hinausführt“.

Auf 15 Punkte verbessern sich Sonja Baumann und Erik Scheffler im „NeoBiota“ in **Köln**, Sebastian Höptner in „Höptners Abendmahl“ in **Bielefeld**, Marc-Christoph Katler im „Vida“ in **Dortmund**, Thomas Lösche im „Zur Tant“ in **Köln**, Kurt Podobnik in der „Alten Feuerwache“ in **Würselen** und Mimo Tricchi in der „Villa Patrizia“ in **Duisburg**. Diese Note erreichen in neueröffneten Restaurants

auch auf Antrieb Laurin Kux im „Ferment“ in **Münster**, Zhenkun Wang im „Hashi...Mahlzeit“ in **Düsseldorf** und Eric Werner im „Astrein“ in **Köln**.

### Die besten Köche in NRW

Mit 19,5 Punkten, der Höchstnote für Weltklasse-Restaurants, steht auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW „der Produktfetschist und Meister im Dirigieren eines großen aromatischen Orchesters“ Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach** – und das schon seit elf Jahren, weil „ihm in seiner Küche das Kunststück gelingt, sich treu zu bleiben und doch immer wieder neu zu erfinden“. In seinen neuesten Kreationen „splittet er die Jakobsmuschelkomposition ‚Blue Coconut‘ mit Sepia-Ravioli, Zuckererbsen und Aquitaine-Kaviar in zwei Gänge auf, um die Meeresfrucht warm und kalt zu präsentieren und sie einmal salzig und einmal süß zu erweitern. Die Challans-Ente lässt er durch die vielfältige Begleitung mit Blaubeerkompott, confierter Schwarzwurzel, Ingwerjus und geräucherter Kartoffelmousseline glänzen, und so gegensätzlich all dies sein mag, mit der herrlich rosa gegarten Ente im Zentrum ergibt jede Kombination sofort Sinn.“

Den zweiten Rang hält seit 2005 Eric Menchon vom „Le Moissonnier“ in **Köln** mit 18 Punkten, in dessen „sehr komplexer Küche stets drei Teller oder Schüsseln pro Gericht miteinander korrespondieren wie musikalische Akkorde – wobei durchaus einer aus einem Heavy-Metal-Song und der andere aus einer klassischen Sinfonie stammen kann. So sind dem in Butter confierten und mit Rinderjus lackierten gebratenen Steinbutt eine Emulsion von gerösteten Haselnüssen mit Sardine und Himbeermousse sowie Seeigelzungen mit Arabica-Kaffee und Mandelmilch zur Seite gestellt. Genießt man die Teller abwechselnd, ergibt sich ein großes Ganzes, bei dem bittere, süße, salzige und fruchtige Akzente einen spannenden Reigen bilden.“

Auf Platz 3 folgen neben den Aufsteigern aus Euskirchen und Köln 10 Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten souverän verteidigten:

- Rainer Maria Halbedel von „Halbedel’s Gasthaus“ in **Bonn** („Rotbarbe mit asiatisch gewürztem Melonenragout und Tomaten-Bulgur mit Shiso-Kresse und Vanille-Karotte“);
- Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten** („Steinbutt mit Langoustine, Pfifferlingen, luftigem Champagnerschaum und extrem reduziertem Kalbsfond mit süßem Portwein“);
- Maximilian Lorenz und Enrico Hirschfeld vom „Maximilian Lorenz“ in **Köln** („Büffeltatar mit Frankfurter Kräutern, Rote Bete und sehr intensivem Sud, den das Einlegen von gesalzenen Makrelen für ein halbes Jahr in Wasser ergibt“);
- Torben Schuster vom „Gut Lärchenhof“ in **Pulheim** bei Köln („kross gebratener Steinbutt in dunkler Cashewnuss-Sauce mit Riesenmorcheln, die mit Butt und Garnele gefüllt sind, und ätherischem Zitronengrasschaum“);
- Elmar Simon vom „Balthasar“ in **Paderborn** („glasierter Hummer auf samtig-weißem Blumenkohlpuree mit dem Kontrastprogramm von Couscous aus violetter, grünem und gelbem Blumenkohl, delikater aromatisiert mit Soja, Koriander und Sesam“);
- Sascha Stemberg vom „Haus Stemberg anno 1864“ in **Velbert** („Raviolo vom geschmorten Kalbsschwanz mit Erbsen, Morcheln und geriebenem Käse auf einer Blutwurst, die mit ihrer Cremigkeit alle Elemente inniglich verbindet“);
- Christian Sturm-Willms vom „Yunico“ in **Bonn** („geschmortes Kaninchen in Pfefferkruste mit Schalotten, Shii-Take-Pilzen, Erbsen und Aprikosen sowie Sauce aus Kaninchenschmorsaft und Miso und einem Schaum aus Nussbutter, Mirin, Ahornsirup und Sahne“);
- Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln („Rinderfilet unter einer Kräuterkruste in Portweinjus mit Kirschen, Pilzcreme und einer Schalottentarte mit Kräutern, die wie ein essbarer Blumenkasten aussieht“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 144 Restaurants in NRW. 120 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Café de Bretagne“ und „Fleher Hof“ in **Düsseldorf**, „La Cuisine Rademacher“ und „Pottkind“ in **Köln**, „Landhotel Voshövel“ in **Schermbek** bei Wesel und

„Landwirtschaft“ in **Willich** bei Viersen (alle 14 Punkte), „Emil Grill&Meer“ und „Vida“ in **Dortmund**, „Appare“ und „Essers Gasthaus“ in **Köln** (jeweils 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in NRW 28 Restaurants neu auf und streicht 51 langweilig gewordene; 11 werden höher, 21 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in NRW**

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

Halbedel's Gasthaus in Bonn

Yunico in Bonn

\*Bembergs Häuschen in Euskirchen

Maximilian Lorenz und \*Ox&Klee in Köln

Zur Post in Odenthal

Balthasar in Paderborn

Gut Lärchenhof in Pulheim

Haus Stenberg anno 1864 in Velbert

Landhaus Köpp in Xanten

\*Aufsteiger

### **Der Gault&Millau über das kulinarische Düsseldorf:**

Düsseldorfs Ruf als Heimstätte der längsten Theke der Welt bescherte der Stadt lange das Image einer wenig ambitionierten Mischung aus Brauhäusern und gastronomischem Graumarkt, vor allem aber eine Existenz im kulinarischen Schatten Kölns. Doch die Stadt hat sich von der sprichwörtlichen Theke emanzipiert und sieht sich auf Augenhöhe mit Köln als Metropole, in der gastronomische Entwicklungen eine Chance haben. Dabei profitiert Düsseldorf von drei Faktoren: seiner Internationalität, Kreativität und Finanzkraft. Ersteres beschert Düsseldorf die spektakulärste Dichte an asiatischen, vor allem japanischen Restaurants in Deutschland – vom handwerklich gefertigten Soba-An-Topf in Streetfood-Atmosphäre bis zum hochbewerteten Fine Dining. Zweiteres sorgt für einen regelrechten Boom an eher Offside-artigen Konzepten, die hier den Sprung ins Establishment schaffen und eine Art legere Küchenartistik etablieren; das Spektrum reicht von Regionalprodukten, asiatisch zubereitet, bis zu Streetfood auf Kochmützen-Niveau. Und das Dritte bereichert die Stadt mit einer kulinarischen Opulenz, die es fast nirgendwo sonst in Deutschland mehr gibt; in Düsseldorf können Sie Steak mit Goldstaub genauso essen wie die prestigereichen Gerichte des französischen oder italienischen Großbürgertums, ohne dafür schräg angeschaut zu werden. Und wenn Sie danach noch Durst haben: Die längste Theke der Welt gibt es ja immer noch.

### **Der Gault&Millau über das kulinarische Köln:**

Mit der kulinarischen Dynamik von München, Hamburg und erst recht Berlin kann Köln nicht mithalten, doch immer wieder gibt es hier Neueröffnungen, die, auch deutschlandweit gesehen, bemerkenswert sind. Die Stadt hat zudem viele junge Spitzenköche zu bieten, die noch am Anfang

ihrer Karriere stehen und spannende Konzepte entwickeln. Fast alle davon finden sich im Stadtzentrum, so als übe der Dom nicht nur auf Touristen, sondern auch auf Restaurants besondere Anziehungskraft aus. Das kulinarische Alleinstellungsmerkmal Kölns bleibt die Brauhauskultur, die mittlerweile auch modernisiert zu finden ist. Ansonsten isst man hier gern italienisch, noch lieber österreichisch. Bei all dem gilt: Allzu abgehoben schick sollte es besser nicht zugehen. Der Kölner ist nämlich nicht nur sehr preissensibel und sitzt gern gesellig beieinander, sondern hat in der Regel wenig für allzu steife Atmosphäre übrig. Das erklärt auch, warum selbst Kölner Spitzenrestaurants nur selten gestärkte Tischdecken bieten. Vielmehr gibt es sowohl welche, bei denen die Enge einer Brasserie herrscht, als auch solche, die sich mehr nach geschmückter Studentenkneipe anfühlen. Dazu passt, dass Köln in Sachen Streetfood sehr wohl in der Bundesliga spielt, sei es bei Burger, Poke, Pulled Pork oder Wurst.

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