

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

Tomate mit Schokolade und Wacholder

NIEDERSACHSEN im neuen Gault&Millau: Tony Hohlfeld in Hannover, Markus Kepschull auf Norderney und Klaus Schunack in Osnabrück als Aufsteiger des Jahres gekürt / Hohes Lob für „Junges Talent“: Randy De Jong in Osnabrück / „Aqua“ in Wolfsburg seit 2002 bestes Restaurant im Land

Tony Hohlfeld vom „Jante“ in **Hannover**, Markus Kepschull vom „Seesteg“ auf **Norderney** und Klaus Schunack vom „Iko“ in **Osnabrück** kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zu Aufsteigern des Jahres in Niedersachsen. Sie erkochten sich im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Diese Note steht für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ und damit für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

In Hannovers „Jante“ loben die Tester: „Das schlicht als ‚Spinat, Krustentier, Eigelb, Rettich‘ annoncierte Gericht entpuppt sich als nur ganz kurz flambierter Hummerschwanz mit anblanchiertem Spinat in einer Pilzvinaigrette, geriebenem Rettich und superber Eigelb-Sauce. Der in Ochsenmarkfett gegarte Riesenchampignon bekommt von Sauerampfer und Apfel die Säure, von Haselnusscreme die Süße und von Petersilienschnee die Würze zum Edelpilz.“ Auf Norderney „beeindruckte, mit welcher Sorgfalt die ohne jede Effekthascherei oder verspielte Tellermalerei zubereiteten Gerichte kommen, die südfranzösisch-köstliche, großzügig bestückte Bouillabaisse ebenso wie der schottische Loch Duart-Lachs mit Imperialkaviar, grünem Spargel und Blutorangen-Hollandaise“. Im Osnabrücker „Iko“ überrascht „die Geschmacksintensität der durch allerlei Kräuter aromatisierten Zwiebelsuppe, die mit einem knusprigen dünnen Brotcracker serviert wird, auf dem etwas Comté-Käse schmilzt und ein Onsen-Ei liegt. Die gebratene Jakobsmuschel ist aromenreich arrangiert mit Selleriecreme, Seefenchelblättern, Forellenkaviar und Liebstöckel-Hollandaise.“

„Junges Talent“ 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 ist in Niedersachsen Randy De Jong, 26, vom neueröffneten „Kesselhaus“ in **Osnabrück**. Er erhält „für anspruchsvolle Kombinationen wie Ochsenherztomate, 72-prozentige Edelschokolade und Wacholder sowie von Paprika, Passionsfrucht und Wassermelone zum US-Beef oder Blumenkohl, weißer Schokolade, Tonkabohne und brauner Butter als Dessert“ auf Anhieb 16 Punkte.

Auf 15 Punkte verbessern sich Kai Bachmann vom „Tropeano di Vino“ in **Hannover** und Sven Vondran von der „Ratsstube“ in **Wildemann/Harz**. „Erstklassig in Hannover der Pastateller mit glasig-jodigen Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Scampi und hochkonzentrierter Taschenkrebssauce, ebenso erstklassig in Wildemann vom Harzer Höhenvieh das luftgetrocknete, dünn geraspelte Rinderherz als Vorspeise, garniert mit zarten Hornveilchen, aromatisiert mit Fichtennadeln und flankiert von Sauerrahmschaum mit einem kräftigen Schuss Aquavit.“

Dieselbe Note erreicht auf Anhieb auch Alexander Zinke vom neueröffneten „Intuu“ in **Göttingen**, „der die derzeit so gefragte Nikkei-Küche sehr gekonnt bietet und dessen Umgang mit den Produkten und Aromen aus aller Welt dank langer Auslandserfahrungen von einer in Deutschland seltenen Souveränität ist“. In dem von TV-Koch Tim Mälzer mitbetriebenen neuen „Überland“ in **Braunschweig** fanden die Tester die Küche nicht wie angekündigt „auf eine spektakuläre Weise unspektakulär“ und besprechen sie deshalb nur ohne Bewertung.

Die besten Köche in Niedersachsen

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Lande steht seit 2002 und weiterhin mit 19,5 Punkten Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**: „Dessen unvergleichlicher Stil lässt sich vielleicht am ehesten durch das beschreiben, was er nicht ist: vordergründig oder hochtrabend. Auch heuer konnten wir die Abwechslung zwischen vornehm-zurückhaltenden Tellern und eindrücklich Kräftigem bestaunen. In die letzte Kategorie fällt etwa die wunderschön angerichtete, wie Tagliatelle geschnittene Sepia mit großzügig bemessenem Imperialkaviar, Belugalinsen, Queller und einer beinahe deftigen Räucherstör-Emulsion. Extrem ausdrucksstark auch die geniale Verbindung von Krabben, Onsen-Ei und einem Kroepoek-artig frittierten Eiweiß obenauf; ein paar rohe Babyspinatblätter gaben das nötige Quäntchen Säure und Bitterkeit.“

Ihm folgt mit 18 Punkten Benjamin Gallein vom „Ole Deelee“ in **Burgwedel**, der „als köstlichen Gruß aus der Küche ein von Krustentiergelee umgebenes Eisbein in einem kümmelbetonten Sauerkrautbaiser schickte, mit einem täuschend echt und bildschön aussehenden „Apfel“ aus ungestopfter Bio-Gänseleber überraschte, die dank weißer Schokolade und Gänseleberfett in Konsistenz und Geschmack bester Foie gras in nichts nachstand, und Kabeljau in Pilzbrühe mit aufwendiger Begleitung anrichtete, in der Blaubeeren für Frische, sehr aromatische Morcheln und Champignons für erdigen Kontrast, Gerste für Knackigkeit und Spinat für hübsche Farbe sorgten.“

Platz 3 halten mit ihren souverän verteidigten 17 Punkten dank inspirierter Gerichte

- Tim Extra vom „Apicius“ in **Bad Zwischenahn** („die Gänseleberterrinen, normaltemperiert und gefroren, mit getrockneten und frischen Himbeeren, karamellisierten Haselnüssen sowie Cassis, Honigcrumble und Sauerklee bekommt als Gegenspieler den kräftigen Fourme d’Ambert-Käse, gefroren und als Schaum“);
- Dieter Grubert vom „Titus“ in **Hannover**, („famose Taube aus der Bresse, innen gleichmäßig hellrot und außen knusprig, mit besten Morcheln, Purple-Curry-Möhre und Jus von schwarzen Johannisbeeren“);
- Benjamin Meusel vom „Die Insel“ in **Hannover** („immer wieder eine Freude das zarte Prime Beef aus dem Big Green Egg, das hier traditionell mit den in Butter geschwenkten und petersilienbegrüntem Pommes ‚Pont Neuf‘ sowie dem Weißen vom Lauch serviert wird“);
- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in **Friedland** („zur delikaten Bouillabaisse des Hauses, die cremig legiert war und Allerlei aus dem Meer bot, das im Originalrezept nicht vorkommt, gab’s einen erfrischenden Fenchelsalat mit hauchdünn gehobelten Kumquats“);
- Achim Schwekendiek vom „Gourmet“ in **Aerzen** bei Hameln („schön leicht die Dessertkomposition aus Aprikose, Hafer, Mandeln, Mandarineneis und mit Lemon-Ysop gekochtem Honig, gekrönt von Duftnesselblüten“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 47 Restaurants in Niedersachsen. 41 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Köllner’s Landhaus“ in **Celle**, „Bistro Schweizerhof“ in **Hannover** und „Octopussy“ auf **Norderney** (alle 14 Punkte) sowie „Schuberts Brasserie“ in **Hannover** (13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Niedersachsen 8 Restaurants neu auf und streicht 8 langweilig gewordene; 6 werden höher bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Niedersachsen

19,5 Punkte
Aqua in Wolfsburg

Ole Deelee in Burgwedel

17 Punkte

Gourmet in Aerzen bei Hameln

Schillingshof in Friedland

Die Insel und Titus in Hannover

Apicius in Bad Zwischenahn

16 Punkte

Das Alte Haus in Braunschweig

Gasthaus Lege in Burgwedel

N°4 in Buxtehude

Palio in Celle

Sternecker in Cuxhaven

Genießer Stube in Friedland

**Jante und Weinbasis in Hannover

**Seesteg auf Norderney

**Iko und *Kesselhaus in Osnabrück

Torschreiberhaus in Stadthagen

La Fontaine in Wolfsburg

*Newcomer **Aufsteiger

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