

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

Ziegenmilch-Eis auf Feigensenf mit krosser Milchhaut

RHEINLAND-PFALZ Der neue Gault&Millau kürt Christian Eckhardt in Andernach zum „Aufsteiger des Jahres“ / Als „Junges Talent“ gelobt: Daniele Tortomasi in Mainz / „Waldhotel Sonnora“ bleibt bestes Restaurant im Land

Christian Eckhardt vom „Purs“ in **Andernach**, der „eine zeitgemäße Haute Cuisine mit ausgeklügelter Menüdramaturgie wie eine kulinarische Symphonie intoniert“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zum „Aufsteiger des Jahres“ in der Bundesrepublik. Chefredakteurin Patricia Bröhm in ihrer Laudatio: „Souverän paart er optische und handwerkliche Präzision mit großer Geschmackstiefe und immer wieder überraschenden Aromenspielen.“

Für Gerichte wie „gebratenen Carabinero und sein Tatar, das mit Couscous gemischt und mit etwas griechischem Joghurt aromatisiert ist, und von einem leicht herben Aprikosensud umflossen wird, oder saftiges Rinderfilet mit erfrischendem Waldorfsalat, geschmortem Sellerie, einigen Tupfen Gremolata und einer köstlichen Sellerie-Heu-Sauce“, bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

17 Punkte erreicht erstmals Dirk Maus vom „Gourmetrestaurant Dirk Maus“ in **Heidesheim** bei Mainz. Er beeindruckt durch „ein ausgeprägtes Feingefühl, aromatische Harmonie und Spannung gleichermaßen zu erzeugen. Eines seiner meisterhaft ausgefeilten Gerichte ist der lauwarmer, perfekt cremiger Bratkartoffelschaum mit einer dünnen Schicht gehackter Trüffel, auf dem ein gebackenes Bio-Spiegelei und kalt gehobelte Gänseleber liegen, die nur mit einer kleinen Prise Meersalz abgeschmeckt ist.“

Großes „Junges Talent“ im Land entdeckt

Ausdrücklich lobt der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaision erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Darunter ist aus Rheinland-Pfalz Daniele Tortomasi, 25, vom „Favorite“ in **Mainz**, der „selbstbewusst klassisch französische Küche mit neuen Ideen interpretiert, bis in den kleinsten Saucen-Tupfen mit handwerklicher Präzision überzeugt und mit ausgesucht komplexen Tellerinszenierungen überrascht.“ Für Inspirationen wie die mit ihren knusprigen, getrockneten Schuppen bedeckte Rotbarbe, zu der es Crevetten, eine Praline der Fischleber, cremiges Kerbelwurzelpüree und eine dichte Passionsfruchtsauce gibt, erhält der junge Chef auf Anhieb 16 Punkte.

Auf diese Note und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigern sich Hubert Scheid vom „Schloss Monaise“ in **Trier** sowie Silvio und Bettina Lange von der „Alten Pfarrey“ in **Neuleiningen**. Scheid „vereint wie nur wenige Köche profunden Weinverstand mit nachhaltigen Geschmackserlebnissen. Seine Gerichte sind keine Beiträge zu kulinarischen Schönheitskonkurrenzen, aber aus allerbesten Zutaten.“ Das Ehepaar Lange „beeindruckt unter anderem mit einer opulenten Gänselebervariation: gebraten, Mousse im Schokoladenmantel, Parfait mit einem Ring aus Erdbeergelee und als cremiges Eis“. Auf 16-Punkte-Niveau hievte auch der aus Berlin gekommene neue Küchenchef Nicholas Hahn das „Ristorante Ai Pero“ in **Andernach**, der „saftigen Seeteufel sehr dekorativ mit Knoblauch- und Tomatencreme, etwas Eisenkraut und einem

Mini-Sepia sowie extrem fein abgeschmecktem Safran-Muschel-Sud anrichtet und den kühnen Mut zu einem Zwischengang allein aus Ziegenmilch hat: Er setzt erstklassiges Ziegenmilch-Eis und mildcremigtes Ziegenmilch-Sabayon auf leicht scharfen Feigensenf und Leinsaat und dekoriert das Ganze mit getrockneter krosser Haut von der Ziegenmilch.“

Die besten Köche in Rheinland-Pfalz

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz bleibt mit 19,5 Punkten Clemens Rambichler, 28, vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich, der „dem Restaurant das einzigartige Flair bewahrt, die letzte Hochburg der klassischen französischen Haute Cuisine in der deutschen Spitzengastronomie zu sein, die ohne Trends, Marketing und Effekthascherei auskommt, aber bedingungslos auf die perfekte Zubereitung bester Produkte setzt: in Eiswein marinierte Périgord-Gänseleber-Terrine, die von einer fein dosierten, hauchdünnen Schicht von getrockneten Pflaumen und Aprikosen durchzogen ist, oder leicht glasig gebratene Medaillons vom blauen Hummer mit Ingwer-Wirsing, Mango und sanfter Limonen-Buttersauce...“

Rang 2 halten mit 19 Punkten weiterhin Hans Stefan Steinheuer und Schwiegersohn Christian Binder von „Steinheuers Restaurant zur Alten Post“ in **Bad Neuenahr**, in deren Küche „die Kontraste bei Aromen, Texturen und Temperaturen nie die Oberhand gewinnen oder die fein austarierte Balance stören. Wie bei der Pluma vom Ibérico-Schwein mit Spitzkohl, Kalamata-Oliven, Chorizo-Öl und BBQ-Jus die Raucharomen eingebunden werden und der Jus genau das richtige Maß an Süße und Schärfe mitgegeben wird, das demonstriert ganz große Kochkunst. Beim Hummer mit junger Bete wird selbst ein Lautsprecher wie Ricotta fein eingebunden und addiert vor allem Cremigkeit und Säure.“

Ihnen folgen mit 18 Punkten neben Aufsteiger Eckhardt aufgrund ihrer inspirierten Küche weiterhin

- Wolfgang Becker vom „Becker's“ in **Trier** („er bringt eine Vielfalt von Aromen aus allen Ecken der Welt herbei und ohne Scheu vor kräftigen Akzenten in erstaunliche Harmonie wie beispielsweise den Taleggio-Käse mit Gariguet-Erdbeeren und feinstem Ibérico-Schinken“),
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus“ in **Naurath**/Wald bei Trier („eine geniale Vermählung gelingt ihm, wenn er Jakobsmuscheln in leicht scharfer Kartoffelbouillon mit knackigen Blumenkohlstückchen auf Olivenöl liiert, in die Chilifäden eingelegt sind“),
- Thomas Schanz vom „Schanz“ in **Piesport** an der Mosel („verspielt und dennoch perfekt harmonisch integriert er in ein Frikassee von Hummer mit Annabelle-Kartoffel und Hummeröl als fruchtig-samtige Sensation eine Maracuja-Consommé unter einer durchsichtigen Kartoffelhalbkugel“),
- Daniel Schimkowitsch vom „L.A. Jordan“ in **Deidesheim** („Jahr zu Jahr raffinierter und aufwendiger kochend setzt er gleich zwei Fonds für die saftige Wachtel unter der Scheibe feinsten Ibérico-Schinkens mit Zwiebelchutney und Mandarinsenf an: einmal klassisch, zum andern mit Kombu, Mirin und Ponzu. Beide Saucen werden dann im Mixer zusammen mit Wachtelleber aufgeschlagen“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 94 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 82 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Rheinland-Pfalz 11 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 5 neu auf; 14 werden höher, 7 niedriger bewertet. Unter den Neuaufnahmen erreicht Philipp Stein, der in **Mainz** (aus dem „Favorite“) in die elterliche „Stein's Traube“ wechselte „und dort einen Mix aus Schweinenacken mit Schwarten-Popcorn und Gamba Carabiniera in Ajo blanco-Creme bietet“ mit 15 Punkten die beste Bewertung. Das „Avantgarthe“ in **Speyer** kommt auf 13 Punkte. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuers Restaurant zur Alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

*PurS in Andernach

L. A. Jordan in Deidesheim

Rüssel's Landhaus in Naurath/Wald bei Trier

Schanz in Piesport/Mosel

Becker's in Trier

17 Punkte

*Gourmetrestaurant Dirk Maus in Heidesheim bei Mainz

16 Punkte

*Ristorante Ai Pero in Andernach

Schwarzer Hahn in Deidesheim

Zur Krone in Herxheim

Intense in Kallstadt

Da Vinci in Koblenz

Atable in Ludwigshafen

Favorite in Mainz

Landgasthof Poststuben in Bad Neuenahr

Le Temple in Neuhütten im Hochwald

*Alte Pfarrey in Neuleiningen

Urgestein in Neustadt/Weinstraße

Kaupers im Kapellenhof in Selzen bei Mainz

Jungborn in Bad Sobernheim an der Nahe

*Schloss Monaise in Trier

Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

*Aufsteiger

Sperrfrist: 4. November 2019, 18 Uhr!