

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

Gezupfter Lammbauch mit gepopptem Buchweizen

Gault&Millau 2020: Jürgen Kettner in Wernigerode ist Entdeckung des Jahres in Sachsen-Anhalt

Den „Japan-Freak“ Jürgen Kettner vom „Pieket“ in **Wernigerode**, der „sehr von Nippons Küche beeindruckt ist und deren Würze gerne mit Regionalem liiert“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zur Entdeckung des Jahres in Sachsen-Anhalt. Die Tester loben: „Im Abendmahl der intensiven Aromen beeindrucken die scharfe Tōgarashi-Hollandaise aus sieben verschiedenen Gewürzen zum Pulpo in Tempurateig, den Gele aus fünf verschiedenen japanischen Zitrusfrüchten und Blüten der Tagetes hübsch aussehen lassen, ebenso wie gezupfter Lammbauch in asiatischen Teigtaschen mit Aubergine, gepopptem Buchweizen und halbiertes Koji Borettane-Zwiebel“.

Für solche Gerichte bekommt Kettner vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 15 von 20 möglichen Punkten. Sie werden für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen und stehen für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Kettner teilt sich mit seinem Freund und Geschäftspartner Robin Pietsch Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt. Denn der in der Nähe geborene Pietsch verteidigte im „Zeitwerk by Robin Pietsch“ in **Wernigerode** seine 15 Punkte aus dem Vorjahr, „mit Produkten aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Beispielsweise beim geräucherten Aal mit Dillcreme, Lauchasche, frischer Gurke und Meerrettich oder beim traditionellen ‚Hackus&Knieste‘ in veredelter Variante: junge Kartoffel auf Salz gebacken und mit Schweinemett gefüllt, obenauf Frischkäsecreme und Schinkenpulver“.

Ihnen folgen mit je 14 Punkten für inspirierte Gerichte:

- Hendrikus G. Brune vom „Schloss Storkau“ in **Tangermünde** („hausgeräucherter Wildschweinschinken mit marinierter Melone, Rotbarsch mit saftigen Schmorgurken oder Rehrücken mit Portweinsauce“),
- Gabriele Erdmann vom „Park-Restaurant Vogelherd“ in **Zerbst** („Lachsforelle in Estragonbutter mit zwei Garnelen, Limonenravioli, Schmorgurken und Tomatenwürfeln“),
- Alexander Frömel vom „Gasthof Zufriedenheit“ in **Naumburg** („Entenleber mit gebratenem Kopfsalat auf Buttermilch, saftig-süßem geeistem Ochsenherz-Karotten-Püree und Möhren-Chutney“),
- Sebastian Hadrys vom „Landhaus Hadrys“ in **Magdeburg** („üppige Suppen, gebratener Saibling mit Pfifferlingen und Gratin, Schweinelendchen unter Dijon-Senfkruste“),
- Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in **Wernigerode** („Lachsforelle, gekrönt vom eigenen Kaviar, mit Gurke und Grapefruit in Dill-Kräuter-Sauce, zu der am Tisch noch Buttermilch angegossen wird“),
- Sebastian Lorenz von der „Weinstube am Brühl“ in **Quedlinburg** („Lammnackchen unter schön glasierter Kruste mit Polenta, Popcorn und grasgrünem Erbsenmus“),
- Viktor Rundau von der „Forellenstube“ in **Ilsenburg/Harz** („in Nussbutter gebratene Forelle mit Dim Sum von Soljanka und einer mexikanischen Minigurke auf Grüner Soße“),
- Gerald Schulze von der „Alten Schäferei“ in **Dessau** („Salat mit gebratenen Garnelen, Thai-Mango und Vanille vinaigrette“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 12 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 11 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 Sachsen-Anhalt

15 Punkte

*Pieket in Wernigerode

Zeitwerk by Robin Pietsch in Wernigerode

14 Punkte

Alte Schäferei in Dessau

**Forellentube in Ilsenburg/Harz

Gasthof Zufriedenheit in Naumburg

Weinstube am Brühl in Quedlinburg

Landhaus Hadrys in Magdeburg

Schloss Storkau in Tangermünde

Bohlenstube in Wernigerode

Park-Restaurant Vogelherd in Zerbst

13 Punkte

1699 in Tangermünde

Sperrfrist: 4. November 2019, 18 Uhr!