

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

Birnen, Bohnen und Speck als Brot

SCHLESWIG-HOLSTEIN Der neue Gault&Millau kürt Mathias Apelt in Kiel als Aufsteiger des Jahres / Joachim Stern erfolgreich in Lübeck gestartet / Robert Stolz zurück in Plön

Mathias Apelt vom „Ahlmanns“ in **Kiel** kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zum Aufsteiger des Jahres in Schleswig-Holstein. Er ercocht 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.

Die Tester loben: „Jakobsmuschel ist mit Cantaloupe-Melone, Tomate und Amarant-Crunch verbandelt, die dicke Rinderrippe vom Black Angus- Rind ruht angenehm deftig auf Saubohnen, Röstzwiebeln und Artischocken, der Kirschschaum füllt einen Ring goldbrauner Edelschokolade auf krokantähnlichem Boden mit leichtem Anishauch und intensiver Pfeffernote im Nachklang. Zu einem neuen Brot ließ sich Apelt vom deftigen norddeutschen Küchenklassiker ‚Birnen, Bohnen und Speck‘ inspirieren. Er backt die Zutaten in sein saftiges Brot ein und bietet als Aufstrich auch milde Ziegenbutter mit Hibiskusstaub.“

16 Punkte erreicht auf Anhieb Robert Stolz in seinem nach ihm benannten Restaurant in **Plön**. „Nach zwei Jahren in Hamburg an seine frühere Wirkungsstätte zurückgekehrt, bietet er an einem maximal zwölf Personen fassenden Tisch beispielsweise eine Variation von lauwarmem Lauch mit Bücklingscreme, Apfel-Ingwer-Gelee und Kürbiskernpaste mit blattgrüner Sauce, eine gebeizte Seeforelle auf einem Bett aus Frischkäse mit Apfel und Walnüssen oder ein Quarkeis mit Lupinenkaffeeccreme und gerösteten Sonnenblumenkernen.“

15 Punkte wie zuvor in Hannover erreicht der nach **Lübeck** gezogene Joachim Stern im „Schabbelhaus“, wo „seine deutsche Küche ebenfalls beste Produkte und klassische Kochtugenden in schnörkellosen Gerichten vereint, die durch klare Aromen, stimmige Kombinationen und unverkünstelte Präsentation beeindrucken“. Dieselbe Note erhält auch der erstmals bewertete Felix Gabel vom „Kai 3“ in **Hörnum** auf Sylt, der „überraschende Kombinationen aus seiner Aromen-Abenteuerwelt bietet, zum Beispiel Kabeljau-Ceviche mit Kalbsmarkmayonnaise, Avocado, Koriandergranité und einem Cocktail aus dem mexikanischen Schnaps Mezcal, Limette und Tomatenessenz.“

Auf 14 Punkte verbessern sich die Küchenchefs der Restaurants „Norditeran“ im nordfriesischen **Bordelum**, „Eucken“ in **Husum** und „Strandhütte“ in **St. Peter-Ording**.

Die besten Köche zwischen Nord- und Ostsee

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Schleswig-Holstein stehen gemeinsam vier Köche, die ihre 18 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten souverän verteidigten:

- Jan-Philipp Berner und Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in **Rantum** auf Sylt („pochierter Saibling in Steckerübschaum, mit frittiertem Grünkohl, zurückhaltend eingesetztem Kümmel und Saiblingskaviar sowie einer dekorativ auf Baumrinde präsentierten Saiblingspraline im Grünkohlblatt“);

- Holger Bodendorf und Philip Rümmele vom Restaurant „Bodendorf’s“ in **Tinum** auf Sylt („kaltes ‚Kassler‘ vom Kaninchenrücken mit Minispargel, Guacamolecreme, Senfbrotcrumble und aufmunterndem Wildkräutersorbet“);
- Dirk Luther von der „Meierei“ in **Glücksburg** („fulminant und generös die Küchengrüße mit einem ‚goldenen Ei‘ voll gestocktem Eigelb, Kalbskopfragout und Kartoffelschaum, bepodert mit Staub von geröstetem Schinken, einer Auster mit Apfelvinaigrette, süßem Olivenöleis in einem Olivenölsüppchen mit Tomatenextrakt, Ziegenkäse im Röllchen sowie Rindertatar mit eingelegter Roter Bete und Kaviar“);
- Christian Scharrer vom „Courtier“ in **Wangels-Weissenhaus** („Der acht Minuten lang bei 120 °C im Ofen gegarte Carabinero trägt auf seinem Rücken Chili-Mayonnaise und gepufften grünen Reis; sein Tatar in einem Apfel-Curry-Ring ist mit grüner Reiscrème, grünem Apfel-Gel, Gurkenrelish, Essiggurken-Gel und Schmorgurkenwürfel als vitalisierendes, hocharomatisches Spiel mit raffiniert zurückhaltender Säure arrangiert“).

Ihnen folgt mit 17 Punkten Lutz Niemann von der „Orangerie“ in **Timmendorfer Strand**, dessen „hauchfeine Périgord-Gänseleber unter saftiger Wachtelbrust mit Topinambur, süß-säuerlicher Mispel und würziger Albuferasauce genauso ein Meisterstück hoher klassischer Kochschule ist wie der geflämmt, als Ceviche und Tatar dargebotene marinierte Thunfisch, zu dem es Palmenherzen, kleinste Shii-Take-Pilze, Roten Rettich, Tapiokakaviar und Dashisud gibt“.

In den dritten Rang teilen sich mit Apelt und Stolz sowie 16 Punkten für ihre beliebten Gerichte die in **Westerland/Sylt** kochenden Jörg Müller und Andre Kuhlmeier vom „JM“ („klassisch perfekt der Tournedos Rossini mit Gänseleber und Périgord-Trüffelsauce, großzügig aufgetürmt die frischen Nordseekrabben mit Avocadotatar und Kaviar-Crème fraîche“) und Ulrich Person vom „Hardy’s“ („zartes Filet, saftiges Karree, Würstchen und Frikadelle vom Lamm mit Artischockenfrittata und Oliventapenade“) sowie Dirk Seiger vom „Buddenbrooks“ in **Lübeck** („zum präzise gebackenen Steinbutt setzen Stängelchen und Püree vom Brokkoli rustikale, spanische Marcona-Mandeln leicht süßliche und Périgord-Trüffelsauce hocharomatische Akzente“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 49 Restaurants in Schleswig-Holstein. 38 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Das schaffen auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Restaurants „Rolin“ in **Pinneberg** und „Horizont“ in **Timmendorfer Strand** (beide 14 Punkte) sowie „LammButtRind“ in Alt Duvenstedt, „Alter Gasthof“ in **List** auf Sylt und „Alt Sieseby von 1867“ in **Thumby** an der Schlei (jeweils 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Schleswig-Holstein 13 Restaurants neu auf und bewertet 4 höher. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Schleswig-Holstein

18 Punkte

Meierei Dirk Luther in Glücksburg

Bodendorf’s in Tinnum auf Sylt

Söl’ring Hof in Rantum auf Sylt

Courtier in Weissenhaus

17 Punkte

Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

**Ahlmanns in Kiel

Buddenbrooks in Lübeck

*Robert Stolz in Plön

Hardy's und JM in Westerland auf Sylt

15 Punkte

Bootshaus in Weissenhaus

Alt Wyk in Wyk auf Föhr

San Lorenzo in Glinde

Balthazar, *Schabbelhaus und Wullenwever in Lübeck

1797 in Panker

Diva in Scharbeutz

*Kai3 in Hörnum auf Sylt

* Newcomer **Aufsteiger

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