

PRESSEMITTEILUNG

Gazpacho mit Bratwurst vom Saibling

BADEN-WÜRTTEMBERG Paul Stradner in Baden-Baden kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Tristan Brandt in Mannheim und Mario Sauer in Heidelberg steigen in die Elite des Landes auf / Harald Wohlfahrt seit 26 Jahren Nr. 1 im Ländle / Heiner und Renate Finkbeiner aus Baiersbronn als „Hotelier des Jahres“ geehrt

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Den „feinst abschmeckenden und höchästhetisch anrichtenden“ Paul Stradner, 34, vom „Brenners Park-Restaurant“ in Baden-Baden kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 als „Aufsteiger des Jahres“, weil er „das sehr traditionsreiche Haus in kulinarischer Frische vibrieren lässt“. Die Kritiker loben: „Dass er erprobten Aromenkombinationen gekonnt einen neuen Kick verleihen kann, ohne dabei ins Modische zu verfallen, demonstrierten auch die Union von lauwarmem weißem und grünem Spargel mit Erdbeeren, mildem Balsamico-Gelee, Basilikum-Gel und einer geschäumten Hollandaise oder der cremige Spinat mit pochiertem Eigelb und mürbem Tafelspitz, allesamt versteckt unter einem Gemüseschaum und gewürzt mit Kürbiskernöl“.

Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 13 Köche.

Auf 17 Punkte steigern sich Tristan Brandt vom „Opus V“ in Mannheim und Mario Sauer vom „Le Gourmet“ in Heidelberg. Bei Brandt ist „jedes Gericht seiner kleinen Karte an Geschmacksvielfalt kaum zu überbieten: So begleitet er gebeiztes Filet und geflämten Bauch von der Makrele mit Miso-Creme, Teriyaki-Sauce und Rettich-Ravioli, die mit Gänselebercreme gefüllt sind“. Sauer „der seine klassische Große Küche um moderne, mediterrane und asiatische Elemente bereichert, beeindruckt am stärksten, wenn er Fischen und Meeresfrüchten in immer subtilerem Feinschliff alles abgewinnt. Hinreißend beispielsweise die Jakobsmuschel-Variation zum sanften Wasabi-Eis.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen erstmals

- Serkan Güzelcoban vom „Handicap“ in Künzelsau bei Schwäbisch Hall: „Der Restaurantname ist Programm: Hier kümmern sich behinderte und nichtbehinderte Mitarbeiter um das Wohl des Gastes. Am faszinierenden Elan und an der ansteckenden Herzlichkeit der namensgebenden Mitarbeiter könnten sich viele im deutschen Service ein Beispiel nehmen. Aus der Küche erfreuen Menüs wie

„Hohenlohe trifft Anatolien“, die mit subtil eingesetzten orientalischen Gewürzen eine neue, spannende Aromatik erhalten.“

- Hans Häge vom „Gasthof zum Bad“ in **Langenau** bei Ulm, der „sehr gut gewürzte Kalbszunge und Oktopus im Olivenölsud mit Gartengurke, Radieschen und Buttermilch kombiniert oder Gazpacho mit Melonenkügelchen und Bratwurst vom Saibling liiert“;
- Sven Hemmann vom „Le Salon im Kesselhaus“ in **Karlsruhe**, der „auf die Wirkung des ersten Eindrucks setzt und zu Beginn eine Armada von Kleinigkeiten serviert und danach gern mit herben und süßen Geschmackskomponente spielt“;
- Ralph Knebel vom „Erbprinz“ in **Ettlingen**, der „einen gut ankommenden Küchenweg zwischen Klassik und Moderne geht“;
- Christian Krüger vom „Axt“ in **Mannheim**, „dessen subtile modische Küche es nur noch bis 28. November gibt“;
- Joannis Malathounis vom „Malathounis“ in **Kernen/Remstal**, dem „eine ‚Modern greek cuisine‘ gelingt, die Griechenlands Nähe zum Orient demonstriert“;
- Bernd Pils vom „Landhaus Rössle“ in **Bretzfeld** bei Heilbronn, dessen „legendäre Saucen und lehrbuchhaft einreduzierte, intensive Jus begeistern“;
- Sebastian Syrbe vom „Walkschen Haus“ in **Weingarten**, „dessen Faible für fruchtige Aromen und feines Säurespiel sich wie ein roter Faden durch fast alle Gerichte zieht“.

Die besten Köche im Ländle

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Baden-Württemberg verteidigt seit 26 Jahren souverän Harald Wohlfahrt (19,5 Punkte) von der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn**: „Jeder Wohlfahrt-Teller erhebt sich souverän über sämtliche modischen Strömungen und bietet eine Küche, die sich zwar aller zeitgemäßen Entwicklungen bewusst ist, davon aber jeweils nur so viel aufnimmt, dass sie sich selbst im Wesen immer treu bleibt. Beispielsweise beim gebeizten und dann nur ganz leicht abgeflämten Eismeerkabeljau, der mit seiner Begleitung aus Kaviar und Entenmuscheln schöne Meeresstimmung auf den Teller bringt – mit Miso-Mayonnaise, Yuzu und Wasabi leicht asiatisch inszeniert. In dieses kosmopolitische Umfeld fügt sich eine beinahe prosaische Gewürzgurke aus dem Spreewald in Form eines Austern-Gurken-Relish bestens ein.“

Ihm folgt mit 19 Punkten Claus-Peter Lumppp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**. Er brilliert durch „eine in ihrem Wesen der Klassik verbundene, aber auf der Höhe der Zeit präsentierte Küche voller Sinnlichkeit und großer Geschmackstiefe und liefert beim superben bretonischen Steinbutt den Beweis, dass ein hervorragender Fisch nach wie vor seine Aromatik am besten entfaltet, wenn man ihn in brauner Butter brät. Und so kongenial begleitet: Brioche creme, ein kleiner Salat von fein geschnittenen Zuckerschoten und

gewürzte Wassermelone. Zum Aromenwunder wird der Gang durch ein im Glas gereichtes kaltes Süppchen von Wassermelone mit der Power und komplexen Schärfe von indischem Garam Masala.“

18 Punkte wie Stradner erreichen erneut Josef Bauer und Christian Baur vom „Landgasthof Adler“ in **Rosenberg** bei Crailsheim, „die exzellent beweisen, wie gut sich Einflüsse der Großen Küche mit regionalen Genüssen verstehen, beispielsweise bei Gerichten wie der Entenstopfleber, die als cremige Unterlage für ein mit gebratenem Schinken umwickeltes Gelee vom Schweinekinn dient. Dazu gibt’s mariniertes Gemüse in milder Senfcreme“.

Unter den „Jungen Talenten 2016“, die in dieser Testsaision erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihrer Begabung und Leidenschaft das kulinarische Deutschland bereichern können, würdigt der Guide auch Andreas Hettinger vom „Délíce“ in **Stuttgart**, der für Gerichte wie „die mit Hanfsamen bestreute und von rohem Rettich und Kresseschaum belebend begleitete Dorade rosé“ auf Anhieb 16 Punkte erhält.

Dass im Ländle nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von **Heiner und Renate Finkbeiner** aus der „Traube Tonbach“ in **Baiersbronn** (die neuerdings auch das „Schloss Monrepos“ in **Ludwigsburg** bei Stuttgart sowie das „Montforthaus“ im österreichischen Feldkirch führen) als „**Hotelier des Jahres**“, weil sie „seit 1993 Maßstäbe für die Hotellerie als Genusswelt“ setzen.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 148 Restaurants in Baden-Württemberg. 132 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder erstmal bewerteten Lokale „Linde“ in **Albstadt-Ehingen** und „Gutsschenke“ in **Ludwigsburg** (beide 15 Punkte), „Herrenmühle“ in **Heidelberg**, „Zum Küfer“ in **Ihringen** (Kaiserstuhl), „Storchen“ in **Bad Krozingen** südlich Freiburgs und „Köpfers Steinbuck“ in **Vogtsburg-Bischoffingen** (alle 14 Punkte) sowie „Villa Fehr“ in **Lörrach** und „Brust oder Keule“ in **Stuttgart** (beide 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr bewertet der Gault&Millau im Ländle 16 Restaurants höher und 9 niedriger.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn

19 Punkte

Bareiss in Baiersbronn

18 Punkte

*Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden

Landgasthof Adler in Rosenberg bei Crailsheim

17 Punkte

Schlossberg in Baiersbronn

Traube in Blansingen bei Lörrach

Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart

Merkle's in Endingen (Kaiserstuhl)

Zirbelstube in Freiburg

*Le Gourmet in Heidelberg

Ophelia in Konstanz

Raub's Restaurant in Kuppenheim bei Baden-Baden

*Opus V in Mannheim

Casala in Meersburg

Falconera in Öhningen am Bodensee

Staufeneck in Salach bei Göppingen

Eisenbahn in Schwäbisch Hall

Olivo in Stuttgart

Hirschen in Sulzburg (Markgräflerland)

Berlin's Krone in Bad Teinach (Nordschwarzwald)

Schwarzer Adler in Vogtsburg

*Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-86244-830-2