

PRESSEMITTEILUNG

Roastbeef mit Kakaolack

BAYERN Christian Jürgens vom Tegernsee erkocht sich im neuen Gault&Millau die Höchstnote / Tohru Nakamura aus München steigt in die deutsche, Mario Paecke aus Elmau in die bayerische Elite auf / Kathrin Feix aus Bad Griesbach ist „Oberkellner des Jahres“, Frank Glüer aus München „Sommelier des Jahres“ und Ali Güngörmüs aus München „Restaurateur des Jahres“

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Den „intensive Aromenflashes am Gaumen seiner Gäste entlang jagenden“ Christian Jürgens vom Restaurant „Überfahrt“ in Rottach-Egern lobt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 für „seine tiefgründigen Genüsse voller kulinarischem Esprit, die umso eindrucksvoller sind, je unspektakulärer sie daherkommen, etwa die auf einen kleinen Findling aus einem nahen Bachbett gestrichene Speckcreme, die man mit marinierten Weißkohlblättern aufnehmen kann. Oder die Vorspeise Viva Bavaria, die asiatisch puristisch serviert wird: drei bunte Frühlingsrollen auf einem Tongeschirr. Doch beim Reinbeißen entpuppen sich die Asiatika als durch und durch regionale Genüsse de luxe – Radieschen, Räucheraalmousse sowie Saibling mit Gurke. Das hat nicht nur Witz, sondern auch kulinarisch Klasse.“

Typisch für „seine größeren Genieblitze ist etwa das Lamm als eine Art überhöhte Spare Rib, die sich als raffiniert marinierte, geschmorte und gefüllte Geschmackssensation entpuppt: Nur das zarteste Fleisch aus der Rippe wurde, im Wechsel mit geröstetem Brot geschichtet, in einen Lammschinken gewickelt und in der Sauce gargezogen“. Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, die Höchstnote 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „weltbeste Restaurants“. Diese Note erreichen in Deutschland nur 4 weitere Köche.

18 Punkte, die „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ bedeuten, erkocht sich der in Bayern aufgewachsene und bei besten Köchen Europas und Tokios geschulte Deutschjapaner Tohru Nakamura in „Geisels Werneckhof“ in München. Er „findet als junger Wanderer zwischen den Welten seine ganz eigene Aromensprache. Morgens geerntete, abends servierte Gurken in beeindruckender Aromenfülle und Knackigkeit begleiten den nur ganz kurz angeflämmt und als Sashimi aufgeschnittenen Bauch einer japanischen Gelbschwanzmakrele. Eingelegte Rosenblätter, frisch von der Wurzel geriebener Wasabi und würzige lila Borretschblüten akzentuieren diesen Teller von reinstem Geschmack und größtmöglicher Frische.“

Auf 17 Punkte steigern sich Andreas Aumer vom „Aumers La Vie“ in Nürnberg und Mario Paecke vom „Luce d’ Oro“ in Elmau (Oberbayern). Aumer imponiert durch „butterzarten, fast roh servierten Saibling auf Stachelbeere und Rettich, begleitet von einer rauchig herben Creme von gebratenem schwarzem Reis“; Paecke, der „einen Schönheitspreis für

Anrichteästhetik verdient, durch hauchdünn gehobelten Kohlrabi, zu Blüten und Tüllen geformt, den er mit der Süße von geröstetem Mais und intensiven Senfnoten belebte“.

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

- Diana Burkel vom „Würzhaus“ in Nürnberg dank „Roastbeef, das mit delikatem Kakaolack gratiniert und mit Mais (püriert, gebraten, roh und als Sprössling), Senf und Curry serviert wird“;
- Martin Grimmer vom „Keidenzeller Hof“ in Langenzenn bei Fürth, der „zum glasig gegarten Heilbutt mit sauer mariniertem Sellerie durch Speck als luftigen Schaum und rösche Würfel feinrauchige Obertöne liefert“;
- Erich Schwingshackl vom „Schwingshackl Esskultur“ in Tegernsee, in dessen „großer französischer Klassik, versetzt mit mediterranen Ausflügen, perfekt abgeschmeckte Saucen und die Harmonie der Aromen beeindrucken“;
- Marcel Spenkuch vom „Reisers am Stein“ in Würzburg, dem „erstaunliche Kombinationen wie butterzartes Schweinekinn mit Garnelen-Wan Tan, Ingwergewürztem Karottenpüree und wildem Brokkoli gelingen“.

Bayerns beste Köche

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bayern belegen hinter Jürgens mit 18 Punkten neben dem Aufsteiger Nakamura

- Bobby Bräuer vom „EssZimmer“ in **München** (BMW-Welt): „Seine Version der Leber ‚Berliner Art‘, gebraten und als schmelziges Parfait serviert, spielt mit gerösteten Brotkrumen, Apfelcreme und Röstzwiebeln die ganze Klaviatur der Aromen auf. Seinem Poltinger Lamm schmeicheln Spitzpaprika, Fenchel und Agnolotti, gefüllt mit Bärlauch und Stracchino, sowie eine Lammessenz, in der das Fleisch pochiert wurde.“
- Martin Fauster vom „Königshof“ in **München**: „Er erhebt mit der tadellos geschmorten kurzen Rippe vom Ochsen mit Ochsenmark und feinen Butter-Topfenocken regionale Küche in den Adelsstand oder rückt Weltläufiges wie die roh marinierte Gelbschwanzmakrele mit fränkischer Green Giant-Fleischtomate und mit Holunderblütenöl aromatisierter Buttermilch ins beste Licht.“
- Denis Feix vom „Il Giardino“ in **Bad Griesbach**: „Dem wilden angebratenen Brokkoli mit feinen Röstaromen, intensivem Haselnusschaum und geschmorte Kirschtomate verleihen geröstete Haselnusshälften fürs Mouthfeeling und das Beträufeln mit 50 Jahre altem Balsamico das gewisse Etwas. Ausgebackene Brokkoli mit Mandelkruste und Tomatenmarmelade, in rohen Brokkoli gesteckt, komplettieren den Genuss.“
- Hans Haas vom „Tantris“ in **München**: „Wir würden Hans Haas und seine Küche gern unter Artenschutz stellen lassen. Denn Köche, die noch sämtliche klassischen

Fertigkeiten mit solch traumwandlerischer Sicherheit beherrschen, ihre Saucen so abzuschmecken verstehen und beste Produkte so klar und kompromisslos in den Mittelpunkt ihrer Teller stellen, werden leider immer seltener.“

- Andree Köthe und Yves Ollech vom **Nürnberger** „Essigbrätlein“: „Nach der stilbildenden Gewürzküche ist nun eine raffinierte Gemüseküche Trumpf, die Rote Bete so gart, dass sie an geschmortes Rindfleisch erinnert, kombiniert mit einer raffiniert gewürzten rohen Kopfsalat-Tranche, in die Essiggurken und frischer Koriander eingearbeitet sind. Serviert wird das mit süßsauerlich abgeschmecktem Rote Bete-Fond und garniert mit einer Mousse aus Sellerie und Nüssen.“
- Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ in **Aschau** (Chiemgau): „Reinste Winkler’sche Harmonielehre bietet die sehr grafisch angerichtete, in Limonen- Öl-Vinaigrette roh marinierte Jakobsmuschel auf Crème fraîche, dazu Kaviar vom Saibling und, natürlich, vom Stör. Von beinahe erhabener Schlichtheit und Größe die gebratene Entenleber mit marinierten Himbeeren und intensiv getrüffeltem Sößchen“.

Mit diesen Küchenkünstlern ist Bayern das kulinarischste deutsche Bundesland, denn von den 35 deutschen Topköchen, die 18 bis 19,5 Punkte bekommen, stehen 8 im Freistaat, 5 in Rheinland-Pfalz sowie je 4 in Baden-Württemberg und Berlin am Herd.

Unter den „Jungen Talente 2016“, die in dieser Testsaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihrer Begabung und Leidenschaft das kulinarische Deutschland bereichern können, würdigt der Guide auch Christian Michel vom „Schwarzreiter“ in **München**, der mit „seiner Young Bavarian Cuisine von Sushi mit Schweinebauch und Radi bis ‚Backhummerl‘ mit Kartoffel-Gurkensalat“ auf Anhieb 15 Punkte erkocht.

Dreifache Auszeichnung für Bayerns große Gastlichkeit

Dass in Bayern nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von

- **„Oberkellner des Jahres“**: Kathrin Feix vom „Il Giardino“ in Bad Griesbach: „Sie ist eine Frau mit vielen Talenten und überzeugt nicht nur als herzliche, zugewandte Gastgeberin, sondern auch als versierte Weinkennerin und ausgebildete Tee-Sommelière.“
- **„Sommelier des Jahres“**: Frank Glüer vom „Ess.Zimmer“ in München: „Ein Entdecker junger Talente, ein Kenner großer Gewächse, ein Liebhaber deutscher Weine. Und er bereichert jedes Tischgespräch um seinen köstlich trockenen Humor.“
- **„Restaurateur des Jahres“**: Ali Güngörmüs, der das „Le Canard Nouveau“ in Hamburg und das „Pageou“ in München führt: „Den west-östlichen Diwan seiner Kochkunst bietet er neuerdings an zwei Standorten und macht vor, wie der Schritt vom Koch zum Unternehmer auch ohne Sponsorengelder gelingen kann.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 146 Restaurants in Bayern. 118 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „San Buca“ in **Würzburg** (15 Punkte), „Upper Eat Side“ in **München**, „Landgasthof Buchner“ in **Niederwinkling** bei Straubing, „Königliches Jagdhaus“ in **Oberstdorf** und „Aubergine“ in **Starnberg** (jeweils 14 Punkte) sowie „Feichtner Hof“ in **Gmund** am Tegernsee, „Forsts Landhaus“ in **Riedenburg** (Altmühltal) und „Gasthaus Egertal“ in **Weißensstadt** bei Bayreuth (je 13 Punkte).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bayern

19,5 Punkte

*Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern

18 Punkte

Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau

Il Giardino in Bad Griesbach

Ess.Zimmer, *Geisels Werneckhof, Königshof und Tantris in München

Essigbrätlein in Nürnberg

17 Punkte

*Luce d'oro in Elmau bei Garmisch-Partenkirchen

Atelier, Dallmayr, Les Deux und Schuhbeck in München

Eisvogel in Neunburg vorm Wald/Oberpfalz

*Aumer's la Vie in Nürnberg

Storstad in Regensburg

Kastell in Wernberg-Köblitz/Oberpfalz

*Aufsteiger

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

ISBN 978-3-86244-830-2

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de/presse

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Barbara Hoffmann
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de