

PRESSEMITTEILUNG

Kaisergranat mit Kastanienblüten und saurer Sahne

BERLIN im neuen Gault&Millau: Erfolgreicher Einstand von 5 Neueröffnungen bestätigt den Ruf Berlins als kulinarische Trendmetropole in Deutschland / Die Berliner Spitzenküche hält ihr Niveau / Tim Raue seit 5 Jahren Nr. 1 in der Hauptstadt / Thomas Yoshida vom „Facil“ ist „Pâtissier des Jahres“

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. In jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, steigert sich Alexander Koppe vom „Skykitchen“ in Lichtenberg mit seinen „kontrastreichen Menüs“. In der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 loben ihn die Tester auch für „geschliffene Regionalität beim Kräuterschwein mit Spreewälder Spitzkraut, Perlwiebeln und Spargelbohnen sowie Weltläufigkeit beim Petersfisch mit dicken Bohnen, Pancetta und schaumiger Safransauce“. Dafür bekommt er in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten.

Dieselbe Note erhalten auf Anhieb auch die Chefs zweier neueröffneter Restaurants: Micha Schäfer vom „Nobelhart & Schmutzig“ in Kreuzberg und Philipp Liebisch vom „Zeitgeist im Drive“ in Mitte. Schäfer beeindruckt durch „sein Prinzip, ein scheinbar gewöhnliches Produkt aus der Region in handverlesener Qualität mit archaischen Aromen zu flankieren. Am deutlichsten zeigten dies die Brühe aus Sellerieauszug und Selleriefond, die mit nichts als ein paar Lauchringen und Rinderfett zu etwas Epischem wird, an das man sich noch lange erinnert, oder der angesmokte, sehr kompakte Schweinenacken mit nichts als einem Kamille-Zwiebelgemüse“. Liebisch „gefällt durch die konsequente Beschränkung auf drei Komponenten bei jedem Teller, die aber jeweils in Varianten erscheinen und es so mit dem Purismus nicht übertreiben. Die saftige Taubenbrust mit Lardo und einer knusprigen Krokantschicht harmoniert hinreißend mit leicht angerösteten Stachelbeeren, Selleriepüree und einem mit Jus gefüllten Crème brûlée-Quadrat.“

Mit eindrucksvollen Gerichten erreichen erstmals 15 Punkte

- Sascha Ludwig vom „Filetstück“ in Wilmersdorf („den prächtigen Kaisergranat ergänzten kleine Stopfleber-Punkte sanft süßlich, während getrocknete Kastanienblüten einen Knuspereffekt hinzufügen und saure Sahne den Schmelz bringt“);

- Hans Richard und Till Rühlmann vom „Richard“ in Kreuzberg („perfekt, fast knusprig angebratenes Angus-Beef mit Auberginencreme, Pimientos de Padrón, Jus corsé, Koriander und Minze“);
- Andreas Saul vom „Bandol sur mer“ in Mitte („besonders ausdrucksstark die pochierte Gänsestopfleber mit dreierlei Sellerie, Kirsche und Rauchmandel“).

Mit derselben Note starten in ihren neueröffneten Restaurants

- Sascha Friedrichs vom „Studio Tim Raue“ in Mitte („die regelmäßig wechselnde Karte, die sich jeweils einem Land widmet, bot zum Thema Japan auch Huhn Yakitori mit Feldsalat und Steinpilzcreme und aus Sizilien Salsiccia mit Orange und Fenchel“);
- Gal Ben Moshe vom „Glass“ in Charlottenburg („akkurat gegarte Jakobsmuscheln in Bouillabaisse-Sauce mit Orangenfilets und gefriergetrockneten Erbsen als Knusper-Kontrapunkt“);
- Manuel Schmuck vom „Martha's“ in Schöneberg („die Forelle mit Parmesan, Nussbutter-Vanille-Mayonnaise, Senfgurke, milden schwarzen Pfefferkörnern und Salbei-Vinaigrette ergibt ein höchst ansprechendes Tellergemälde, das nicht so chaotisch schmeckt, wie die Aufzählung vermuten lässt, sondern sehr rund“).

Die besten Köche in Berlin

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin steht seit fünf Jahren Tim Raue, der mit „seiner asiatisch inspirierten Parforcejagd durch die Aromen eines der größten kulinarischen Erlebnisse hierzulande bietet. Das herrlich krachend knusprige Eisbein vom Spanferkel mit Dashi-Gelee, japanischem Senf und selbst eingelegtem, verblüffend aromatischem Ingwer kam als genialer Brückenschlag zwischen Berlin und Tokio. Vom klassischen Saté-Spieß inspiriert ist Raues Perlhuhnkeule, die er, klein geschnitten und mariniert, an ein Zweiglein steckt, grillt und schließlich mit Erdnuss-Kokoscreme auftischt. Der begleitende Salat aus Mango, Gurken und Zwiebeln mit Limette und Fischsauce, wilden Erdnüssen und Korianderkresse ist Raue-Power pur.“ Raue bekommt wieder 19 Punkte, die für „weltbeste Restaurants“ stehen.

Platz 2 und ihre 18 Punkte verteidigten souverän

- Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte: „Ein Glanzstück des Aromenkünstlers sind die Muscheln in einem von Dill parfümierten, unglaublich feinen und kühlenden Gemüsesud mit Fenchel-Variationen von der Knospe bis zur Wurzel inklusive Fenchelnudel und einem Wurzelgespinst. Ein anderes ist die aromatisch sensibel austarierte Praline aus Schweineleber und -blut, dunkler peruanischer Schokolade und Chili sowie gepopptem Schweineohr.“

- Michael Kempf vom „Facil“ in Tiergarten: „Er schafft es auf jedem Teller, die Ergebnisse eines komplexen, durchdachten Kochvorgangs ganz einfach aussehen zu lassen. Der rohe Huchen gart in einer heiß angegossenen Dashi-Brühe, unter dem Fisch versteckt sich eine hinreißende, cremige Mixtur aus Lauch und Mandeln mit einem Hauch Anis. Beim Rehrücken hält eine Sauce Rouennaise von archaischer Wucht die sanfte, fast salatartig erfrischende Begleitung von Quinoa, Kohlrabi, Pfifferlingen und rohen schwarzen Johannisbeeren in respektvoller Distanz.“
- Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon“: „Obwohl Otto spektakuläre Tellerlandschaften bis an den Horizont komponieren kann, ist es im Zweifelsfall viel eher eine scheinbar unscheinbare Sauce, die den Esser am Ende noch ein wenig mehr beglückt und lange in Erinnerung bleibt oder die kleine Spitzkohlroulade, die zur Taube in Pfeffersauce eigens aus dem Salzteig geklopft wird.“

17 Punkte erkochten sich wieder mit inspirierten Gerichten

- Matthias Diether vom „First Floor“ in Charlottenburg („merkwürdig klingend, aber am Gaumen durchaus rhythmisch der Dreiklang aus Taube, Milchreis und Himbeere“),
- Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg („zum gedämpften Brokkoli gibt es knusprig gekeimte Senfsaat, etwas angerösteten Schnittknoblauch und eine wagemutige Creme aus weißer Schokolade und Leindotteröl, die sich auf der Zunge überraschend harmonisch einfügt“),
- Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in Grunewald („der Kaisergranat mit Meerrettich- Schnippelbohnen und Krustentierjus wird durch die intensiv nach Meer schmeckende Tapioka- Algen-Paella sehr majestätisch“),
- Roel Lintermans von „Les Solistes de Pierre Gagnaire“ in Charlottenburg („hochkomplexe Gerichte, die nicht mit extremen Kombinationen herausstechen, sondern schlicht auf Produktqualität und akkurat herausgearbeiteten Geschmack setzen und das Produkt als facettenreiches Erlebnis darbieten, gern auf mehrere Teller verteilt“),
- Marco Müller von der „Rutz-Wein-Bar“ in Mitte („ein unscheinbar anmutendes Gericht von großer Kraft und Intensität waren die in Schmalz gegarten, mit rosa Rettich garnierten kleinen Zwiebeln, zu denen ein verblüffender Fond aus Hüttenkäse, Molke und Geflügel angegossen wurde“).

Die 17 Punkte schaffte auch Eberhard Lange vom „Hugos“ in Tiergarten, der seinem im Sommer ausgeschiedenen Chef Thomas Kammeier nachfolgte und die „hier gewohnte optimale Präsentation der bekannten Luxusprodukte fortsetzt, etwa bei Steinbutt in grüner Bohnen-Nage mit Wachsbohnen und schwarzen Trüffeln, auf dem ein paar Stücke getrocknetes Ochsenmark schmolzen“.

Der „Pâtissier des Jahres“ ist bekennder Schokoliker

Eine besondere Ehre wurde Thomas Yoshida vom „Facil“ für seine „hocharomatischen Desserts“ zuteil. Der Guide kürt „den Spezialisten für technisch filigrane, höchst dekorative Meisterwerke und bekennden Schokoliker zum „Pâtissier des Jahres“. Der gebürtige Berliner imponierte durch Kompositionen wie „Himbeere, Johannisbeere und Veilchen“ oder „Kirsche, Pistazie und Xocopili-Schokolade“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 56 Restaurants in Berlin. 48 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten von den neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokalen auch das „Eins44“ in Neukölln und „Le Faubourg“ in Wilmersdorf (beide 14 Punkte) sowie „Lansk“ in Wilmersdorf, „Serrano“ in Wilmersdorf, „The Grand“ in Mitte und „Zenkichi“ in Mitte (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr serviert der Gault&Millau in der Hauptstadt 5 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 11 neu auf, 8 Köche werden höher und 4 niedriger bewertet.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin

19 Punkte

Tim Raue in Mitte

18 Punkte

Facil im Tiergarten

Lorenz Adlon Esszimmer und Reinstoff in Mitte

17 Punkte

First Floor und Les Solistes by Pierre Gagnaire in Charlottenburg

Frühsammer in Grunewald

Horváth in Kreuzberg

Hugos in Tiergarten

Rutz-Wein-Bar in Mitte

16 Punkte

Alt-Luxemburg in Charlottenburg

Fischers Fritz in Mitte

Markus Semmler in Wilmersdorf

**Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg

*Skykitchen in Lichtenberg

Vau in Mitte

Volt in Kreuzberg

**Zeitgeist in Mitte

*Aufsteiger **Newcomer

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