

PRESSEMITTEILUNG

Stubenküken mit Süßkirschen

BREMEN im neuen Gault&Millau: Stefan Ladenberger („Das kleine Lokal“) und Henner Fischer („Topaz“) steigern ihre Note / Christian Wichtrup bleibt Nr. 1 in der Hansestadt

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. „Weil er sich mit keiner Mode interessant macht, sondern unverkünstelt kocht und ungewöhnliche Kombinationen wagt, aber Effekthascherei meidet“, verbessert sich Stefan Ladenberger („Das kleine Lokal“ in Fesenfeld) in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau durch Gerichte wie Hechtklößchen mit Lauchmousse und Auberginentatar oder Stubenküken mit Gänselebermaultasche und Süßkirschen auf 15 von 20 möglichen Punkten. Die verleiht der Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“.

Auf 14 Punkte, die der Guide für sehr gute Gerichte gibt, verbessert sich Henner Fischer vom „Topaz“ in der Altstadt dank „gut ankommender fernöstlich inspirierter Gerichte wie Tataki vom Thunfisch mit Miso oder Udon-Nudeln mit gebratenen Calamaretti, Togarashi-Pfeffer und einem Fond von Dashi und Sake“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen hält weiterhin souverän Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“, „obwohl hier keine große Küchenoper gegeben und nichts von der Künstlichkeit geboten wird, mit der vielerorts Gourmetküchen Eindruck machen wollen. Wer hier einkehrt, wird von seinem Besuch anschließend nichts vermeintlich oder wirklich Spektakuläres erzählen, sondern nur lapidar sagen können: Es hat außergewöhnlich gut geschmeckt! Vieles ist von schönster Schlichtheit, wie die bretonischen Artischocken mit feiner Senfsauce, viele Gerichte sind Evergreens, wie der unvergleichliche Salat von Flusskrebsschwänzen und grünem Spargel mit Safransauce und frisch geriebenem Meerrettich.“ Dafür erhält Wichtrup, der hier seit 10 Jahren Küchenchef ist, wieder 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis das Kochen zur Kunst wird.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr 8 Restaurants in Bremen. 7 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Nur das Restaurant im „Park Hotel“ verlor die Kochmütze, weil „sich das verheißungsvoll Angekündigte auf dem Teller meist als Durchschnittsware erwies und trockene Makrele oder Krabben, die vornehmlich nach Konservierung schmeckten, enttäuschten“.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen

16 Punkte

Grashoff's Bistro

15 Punkte

*Das kleine Lokal

14 Punkte

Jon-Luk

*Topaz

13 Punkte

Küche 13

Natusch in Bremerhaven

1783

*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