Gault&Millau

PRESSEMITTEILUNG

Poularde mit Masala, Mango und Minze

BREMEN im neuen Gault&Millau: Gelungener Start von Christian Müller in Bremerhaven, schwacher Beginn von Kay Rauch am Ostertor / Christian Wichtrup bleibt souverän Nr. 1 in der Hansestadt

München, 14. November 2016. „Für seine weltläufige Bistroküche inklusive Regionalem“ bekommt Christian Müller vom neueröffneten „Pier 6“ in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau, die nach dem heimischen Schulnotensystem urteilt, auf Anhieb 14 von 20 möglichen Punkten, die für „sehr gute Küche“ stehen. Die Kritiker loben: „Typisch hanseatisch, aber pfiffig abgewandelt kommen eine Praline vom Labskaus oder eine Variation von Matjes und Brathering. Das tadellos gebratene Steak begleiten frittierte ‚Gemüse-Pommes‘ und angenehm scharfe Pfeffersauce.“

Den mit vielen Gerichten aus Worpswede ins Ostertorviertel gezogenen Rauch fanden die Tester in seinem neuen Restaurant „La Villa – Kays Culinarium“ vom „Zuspruch der Gäste so überfordert, dass sich Nachlässigkeiten in die Küche einschlichen.“ Die Kritiker gaben deshalb keine Note und „hoffen, dass die Küche bald so angenehm arbeitet wie das neue, italienisch-flotte Serviceteam.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen hält weiterhin unangefochten Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“: „Alles wie gehabt. Keine kulinarischen Experimente, keine küchentechnischen Spielereien. Wir finden es großartig, dass der Gast hier verlässlich wohlschmeckende Gerichte aus allerbesten Zutaten erwarten kann. Sollte man etwa die perfekt gemachte geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln, Essenza di Basilico, Crème fraîche und Kartoffelpüree von der Karte nehmen, nur weil für die Medien öfter mal was Neues her muss? Bitte nicht! Außerdem sind ja auch immer mal Entdeckungen zu machen wie die in Tandoori-Masala marinierte, dann gebratene Poulardenbrust mit milder Kokosnuss-Chilisauce, rotem Mangochutney, frischer Minze und auf indische Art gedämpftem Basmatireis.“ Dafür erhält Wichtrup wieder 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis das Kochen zur Kunst wird.

Ihm folgt mit 15 Punkten Stefan Ladenberger vom Restaurant „Das kleine Lokal“ in Fesenfeld, dessen „Küchenklassik sich aller Modetorheiten und aufgesetzter Experimentierfreude enthält und trotzdem nie langweilig wirkt. Tadellos beispielsweise der St-Pierre mit grünem Spargel, Orangenstücken, pfiffiger hausgemachter Ingwerpasta und schmackhafter Rotweinreduktion“.

Platz 3 teilt sich Newcomer Müller mit Henner Fischer vom „Topaz“ in der Altstadt, aus dessen Küche „die angenehme Schärfe der Karotten-Dashi-Creme zum Rotbarschfilet mit Pak Choi ebenso gut gefällt wie das dry aged Striploin Steak mit grünen Bohnen und bester Béarnaise“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr 8 Restaurants in Bremen. 7 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen

16 Punkte

Grashoff's Bistro

15 Punkte

Das kleine Lokal

14 Punkte

*Pier 6 in Bremerhaven

Topaz

13 Punkte

Küche 13

Natusch in Bremerhaven

1783

*Newcomer

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-95961-001-8

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-Carls
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