

PRESSEMITTEILUNG

Hummersuppe mit Holundereiswürfel

HAMBURG im neuen Gault&Millau: Höhere Noten für Kirill Kinfelt im „Trüffelschwein“ und Frédéric Morel im „Seven Oceans“ / Hamburger Spitzenköche halten ihr Niveau

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, steigert sich „der begnadete Aromensucher“ Kirill Kinfelt vom „Trüffelschwein“ in Winterhude, der „hier seinen Spürsinn auslebt und Berberitzen zur geschmorten Ochsenbacke, Holundereiswürfel zur thailändischen Hummersuppe und selbst fabriziertes ‚Rauchlauchöl‘ zum Fisch gibt“. Für seinen „Mut, die Gäste durch gewagte Gerichte herauszufordern“, loben ihn die Tester in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016, warnen aber: „Diese Küche ist nichts für Businessluncher. Sie fordert Aufmerksamkeit. Den Thunfisch à la plancha bekommt man hier in rohen Würfeln neben einem Miniaturgrill gereicht. Soll ihn doch jeder nach Belieben garen und dann auf dem höchst aufwendigen lauwarmen Salat verspeisen.“

15 Punkte erreicht erstmals Frédéric Morel vom „Seven Oceans“ an der Binnenalster, „der mit seinen Saucen und Jus sowie sorgfältig abgestimmten Aromen starke Akzente setzt. Beim Kabeljau mit Sellerie, Schwarzwurzel, Kartoffelstampf und iranischem Kaviar beeindruckt die erfrischend-pikante, nicht einen Hauch scharfe Meerrettichsauce, zum Ibérico-Schwein mit Blutwurstscheiben, mildem Senf und hauchdünn frittiertem Sauerkraut harmonisiert Pflaumenjus“. Mit derselben Note startet Jochen Kempf in der neueröffneten „Osteria da Francesco“ in Pöseldorf, der hier „mit Patron und Namensgeber Francesco Delvecchio wehmütige Erinnerungen an die legendäre ‚Osteria Due‘ weckt, aus der das frische Brot mit Tomatenpesto, die Spaghetti mit Scampi und Chili oder die samtig und schaumig geschlagene Zabaglione mit dem Hauch süßlichen Marsala-Likörs grüßen“.

Die besten Köche in Hamburg

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg verteidigt souverän Christoph Rüffer vom Restaurant „Haerlin“ im Luxushotel „Vier Jahreszeiten“, dessen „Stärke die Verbindung von Aromen ist, etwa von grüner Mango und Auster oder von Muskatkürbis, Kaffirblatt, Tamarinde, Kokos und Kabeljau. Bei allem Aufwand, den kein Teller verhehlt, haben seine Schöpfungen etwas spielerisch Leichtes. Die beiden Fettbomben Stopfleber und Räucheraal begleitet er mit einem Feuerwerk von Aromen. Die frischen, darunter mariniertes Apfel und prächtiges Koriandereis, hätte man vielleicht noch erwartet. Doch auch die Röstnoten von Haselnuss fließen absolut überzeugend gleich dreifach ein: als Crème, Cannellono und Crumble.“ Für solche Gerichte erhält Rüffer wieder 19 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“. Höher sind nur 5 Köche in Deutschland bewertet.

Auf Platz 2 steht weiterhin der „bescheidene Aromenkünstler“ Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf, der „die Ideen aus dem Ärmel zu schütteln scheint und Rindertatar mit diversen Bohnentexturen und Popcorneis als Chili con carne serviert oder Taubenbrust mit einer B'stilla von ihren Innereien anbietet, also einer süßen Blätterteigpastete, die auch als Dessert durchginge; den Bogen zwischen beidem schlug die sublime Fruchtigkeit des mit Himbeeressig abgeschmeckten Jus. Solche Kreationen wirken umso stärker, wenn man vorher ein Sieben-Gemüse-Couscous mit dem fein abgestimmten Akkord von Röstmandel und Safran gegessen hat.“ Der gebürtige Marokkaner erhält vom Gault&Millau wieder 18 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ vergeben werden. Höher bewertet sind hierzulande lediglich 13 Köche.

Mit je 17 Punkten folgen ihm neben dem aus Travemünde zugewanderten Kevin Fehling („The Table“) wie im Vorjahr Karlheinz Hauser und Axel Krause vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg und Thomas Martin vom „Jacobs“ in Nienstedten. Martin „bietet ein Repertoire, das die Hanseaten in ihren Tugenden bestärkt und ihnen bedächtig das Tor zur Welt öffnet. Dem schottischen Biolachs etwa heizte er beträchtlich ein mit einem munteren Durcheinander von Erdnüssen, Zitronengras, Sojasauce, Miso und sehr jungen Zwiebeln.“ Auf dem Süllberg „genießt man Schellfisch mit Sanddorn, Einkornrisotto und grüner Butter, angereichert mit Gerstengrasöl, oder Jakobsmuschel, geflämmt und als Carpaccio, mit den herausfordernden Aromen von Haselnuss und Brunnenkresse sowie einem Klecks Kaviar.“ Bei Fehling erstaunte die Tester, dass er „keinen Ehrgeiz an den Tag legte, ein fulminantes Eröffnungsmenü zu kreieren, sondern in der HafenCity mit dem Menü anfangt, mit dem er an der Lübecker Hafeneinfahrt aufhörte“. Auch hier die Aromenverbindung von Erdbeer, Rhabarber und Waldmeister zur Jakobsmuschel auszuprobieren, wirkte spätestens ab August wie ein verschleppter Frühling.“ Als „genial ersonnen“ lobten die Tester „die Verwandlung von Martini, Olive und Mandel vom Aperitif zum Vordessert“, als „höchst befremdlich“ empfanden sie, dass Fehling für seine in Form eines asiatischen Tempels angerichtete Gänseleber ‚Tom Ka Gai‘ das „edle Produkt tiefgefrieren muss und für den Optik-Gag den Qualitätsverlust in Kauf nimmt“.

16 Punkte erreichen wieder dank inspirierter Gerichte

- Ali Güngörmüs im „Le Canard nouveau“ in Ottensen („in der Currysuppe, überraschend verfremdet mit Fenchel, öffnete die Einlage aus Garnelen und kräutersatten Falafel ein Spektrum westöstlicher Aromen“),
- Anna Sgroi in ihrem „Anna Sgroi“ in Pöseldorf („beim schlichten Friseesalat verfloß die Milchigkeit der rohen Jakobsmuscheln perfekt mit der Bitterkeit der Oliven und den Rauchnoten der hauchdünnen Bottarga“),
- Heinz Otto Wehmann im „Landhaus Scherrer“ in Ottensen („zum mürben Reh bestechen der ostasiatische Spargel, warme Brombeeren, zartes Selleriepüree und samtig geschlagene Wildsauce mit feiner Wacholdernote“).

Besondere Ehre für Ali Güngörmüs

Der aus Anatolien gebürtige Gewürzkoch, der seit einem Jahr neben dem „Le Canard Nouveau“ an der Elbchaussee auch das „Pageou“ in München betreibt, wurde als **„Restaurateur des Jahres“** gekürt, weil er „vormacht, wie der Schritt vom Koch zum Unternehmer auch ohne Sponsorengelder gelingen kann“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 31 Restaurants in Hamburg. 29 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die Küchenchefs der neu eröffneten Lokale „Stüffel“ in Bergstedt für „einen Soljanka-Sud aus saurer Sahne, Tomate und Jagdwurst zum Zander“ (14 Punkte) und „Petit Bonheur“ in der Neustadt für „goldbraun geschmorten Coq au vin mit Calvadoszwiebeln und würzigem Majoran-Pistou“ (13 Punkte).

Die 15 besten Restaurants des Gault&Millau in Hamburg

19 Punkte

Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten

18 Punkte

Piment in Eppendorf

17 Punkte

Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten

Seven Seas auf dem Süllberg

**The Table

16 Punkte

Anna Sgroi in Pöseldorf

Landhaus Scherrer in Ottensen

Le Canard nouveau in Ottensen

*Trüffelschwein in Winterhude

15 Punkte

Fischereihafen-Restaurant in Altona

*Osteria da Francesco in Pöseldorf

Rive in Altona

*Seven Oceans

Tschebull in der City

Vleth in der Speicherstadt

*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