

PRESSEMITTEILUNG

Hummer mit Sake, Reh mit Hibiskus

HESSEN: Viel Ehre für Frankfurt im neuen Gault&Millau: Andreas Krolik kocht sich in die deutsche Küchenspitze, Mario Lohninger in die hessische Elite und Jochim Busch wird als deutsche „Entdeckung des Jahres“ gekürt / Die übrige hessische Spitzenküche hält ihr Niveau

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Die „lustmachende Küche voller Raffinesse“ des Frankfurters Andreas Krolik, der im Frühjahr 2015 vom Restaurant „Tigerpalast“ ins „Lafleur“ wechselte, lobt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 als „eigenes Geschmacksuniversum, das keine Vorbilder und keine Nachahmung, sondern nur das eigene Feingefühl zu kennen scheint“.

Die Kritiker schwärmen: „Krolik bietet den in einer Mischung aus Vanillesalz, Piment d’Espelette und verschiedenen Pfeffern gebratenen Carabinero in der Anmut und Zartheit einer Meerjungfrau, die in einem duftenden Wermutschaum planscht und sich mit blanchierten Erbsen, Tupfern eines Zitronenconfits und einer Gewürzkarotte, die sich mit Curry, Kardamom, Koriander, Ingwer, Orange und Zitronengras zu einer höchst intensiven Gewürzbombe vollgesogen hat, zu einer wahren Aromensation vereint.“ Die Tester applaudieren auch Kroliks Idee, „vom Lamm mal nicht Filet oder Karree zu nehmen, sondern Bauch, Zunge und Bries und sie mit allerlei Zwiebelvarianten so zartschmelzend zuzubereiten, dass man die vermeintlich edlen Stücke gar nicht mehr vermisst.“

Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 13 Köche.

17 Punkte erkocht sich Mario Lohninger in seinem nach ihm benannten Restaurant. Er steht „nach Berateraufgaben wieder voll und ganz am eigenen Herd und entfacht dort ein großes Feuer. Bei jedem Gericht springt der Funken über. Der knackige und elegant nussige Hummer wäre für sich schon top gewesen, doch ein sehr spannender Sud aus fermentierten schwarzen Bohnen, Koriander, Sake und Ingwer führte ihn zum Zenit.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreicht auf Anhieb Jochim Busch vom neueröffneten „Gustav“ in Frankfurt, bei dem „Regionales und Bio nicht modisch anbietend, sondern gründlich durchdacht wirken. Seinem Sinn für spannende Gemüsekreationen entsprang ein intensiver Schmortopf aus Petersilienwurzel, Topinambur, Karotte und Schwarzwurzel nebst Kartoffelcreme, Sauerrahm, mariniertes Rotes Bete und aromatischem Schaum vom Alten Boskoop sowie athletischer Jus, das hatte mehr (Ausdrucks-) Kraft als ein Steak, mehr

Finesse sowieso.“ Der 28-Jährige überzeugte mit so souveränem Stil und sensorischer Sicherheit, dass ihn die Tester zur deutschen „Entdeckung des Jahres“ kürten.

Die besten Köche in Hessen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen teilt sich Aufsteiger Krolik mit Christian Eckhardt von der „Villa Rothschild“ in **Königstein/Taunus**, der seine 18 Punkte aus dem Vorjahr souverän verteidigt, weil seine „kombinationsstarke kreative Küche mit profunder Klarheit arbeitet. Alles ist bewundernswürdig, einiges sogar sensationell. Von bestechender Geschmackslogik der Carabinero mit Avocado, würzigem Gurkentatar und Cocos-Creme oder das Taunus-Reh mit fast schwarzer, leicht süßlicher Urkarotte und famosem Jus aus Rehessenz und Hibiskus“.

Platz 2 teilen sich mit Lohninger 5 Köche, die für ihre inspirierten Gerichte wiederum 17 Punkte bekamen

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt** („Hummer mit Avocado-Mousse, grünem Apfel-Sorbet, Krokant von Nüssen und einer Rose aus Fenchel, angerichtet wie von einem Ikebana-Meister, war auch geschmacklich eindeutig das Werk eines Feingeistes“),
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in **Frankfurt** („vorzüglich die Rotbarbe mit gerösteten Artischocken on top neben knackfrischen grünen Bohnen und akkurat gegartem Fenchel in einer prägnanten und mit einem Hauch von Kaffee-Gewürzöl abgeschmeckten Krustentierreduktion“),
- Dirk Schröder vom „Schwarzenstein“ in **Geisenheim** („ungewöhnlich, aber stimmig die asiatisch angehauchte Gänsestopfleber mit einem fernöstlich aromatisierten Kohlsalat, Reiswein-Gel und Sorbet der exotischen Cherimoya-Frucht , deren Fruchtfleisch ein wenig an Ananas und Banane erinnert“),
- Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** („ein schöner bunter Teller auch die gebacken, gebraten und confiert dargebotenen Garnelen mit Paprika, Erdbeere, schwarzer Olive, Verveine und Kefir“),
- Christoph Rainer als Krolik-Nachfolger im „Tigerplast“ in **Frankfurt** („marinierte und geeiste Gänseleber boten mit Romanasalat als Julienne und Mousse, Anchovis, weißer Tomate als Schaum und Gelee sowie Parmesan ein ganzes Aromenuniversum auf einem Teller“).

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 Erik Arnecke als neuen Küchenchef des „Philipp Soldan“ in **Frankenberg** bei Marburg, der sich auf Anhieb 16 Punkte für „vorbildliches Produktbewusstsein, vielfältige Geschmackserlebnisse und großartige Saucen“ erkocht.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 65 Restaurants in Hessen. 56 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neueröffneten Lokale „Carte Blanche“ in **Frankfurt** (14 Punkte) sowie „Bidlabu“ und „Chalet 18“ in **Frankfurt** (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in Hessen 13 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 6 neu auf, 4 werden höher, 7 niedriger bewertet.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen

18 Punkte

*Lafleur in Frankfurt

Villa Rothschild in Königstein

17 Punkte

Carmelo Greco, Français, *Lohninger und Tiger-Restaurant in Frankfurt

Schwarzenstein in Geisenheim

L'Etable in Bad Hersfeld

16 Punkte

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Emma Metzler, Erno's Bistro, **Gustav und Weinsinn in Frankfurt

Schaumahl in Offenbach

Ente in Wiesbaden

15 Punkte

Bartmann's Haus in Dillenburg

Adler Wirtschaft und Kronenschlösschen in Eltville

Goldman, Heimat, Seven Swans und Villa Merton in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Hohenhaus in Herleshausen

Krone in Höchst/Odenwald

Sra Bua by Juan Amador in Neu-Isenburg

Kraftwerk in Oberursel

*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