

PRESSEMITTEILUNG

Tee vom Reh mit Baumohren

MECKLENBURG-VORPOMMERN Daniel Schmidthaler kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Ronny Siewert bleibt Nr. 1

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Für seinen „modernen Regionalstil, der auch in Berlin oder Kopenhagen mehr als angenehm auffallen würde“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den „pikant akzentuierenden“ Daniel Schmidthaler, 34, vom Restaurant „Alte Schule Fürstentum“ in **Feldberger Seenlandschaft** in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2016 zum Aufsteiger des Jahres in Meck-Pomm.

„Er kann die Zunge durch genau kalkulierte Spannungsmomente reizen, ohne effekthascherisch zu wirken. Immer wird deutlich herausgearbeitet, was im Mittelpunkt des Tellers steht“, loben die Kritiker den gebürtigen Österreicher, der seiner Frau in den hohen Norden folgte. Für Gerichte wie „saftiges kaltes Forellenfilet mit ‚Meerluft‘ aus der Austernpflanze und Roter Bete oder zarter Bauch und geschmortes Ragout vom Frischling mit Himbeeren und Bohnen“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 33 Köche.

15 Punkte erreichen erstmals

- Björn Kapelke und Henri Zipperling vom „Scheel's“ in Stralsund durch „Sehens- und Schmeckenswertes wie den marinierten Seesaibling mit fruchtiger Birnensüße und dezenter Senfwürze oder die zarte Landhuhnbrust mit knusprigem Hautchip, Morcheln und Petersilienwurzelschaum“;
- Arjan Mensies vom „Bernstein“ in Heringsdorf/Usedom dank „einer Variation vom Schwein mit zart geschmortem Bäckchen, zartem Bauch, rosa gegartem Filet und krossem Schinken auf Karamellpüree (mit gezügelter Süße!) und Haselnusskrokant oder einer Edelschokoladenmousse, die durch Parfait und Sauce von der Maracuja eine säurebetonte Fruchtkomponente und dank der mit grünem Curry marinierten Ananas fruchtige Würze bekommt“;
- Hark Pezely vom „Blauen Salon“ in Ahlbeck auf Usedom aufgrund „seiner beeindruckenden Variation von der Jakobsmuschel: Tatar mit Apfel und Ingwer, roh mariniert mit Ananas-Chutney, Ragout mit Kalamansschaum sowie Saltimbocca“.

Die besten Köche in Mecklenburg-Vorpommern

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern hält seit vier Jahren souverän Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm**, der in seiner „geschmackstiefen Küche extremen handwerklichen Aufwand bei den Vorspeisen treibt: Die Gänseleber kommt als Füllung in einem Cannellono aus Cassis-Ingwergelee, der von Macadamia-Spaghetti umhüllt ist, als Kuchen mit Cassis-Ingwer-Birne und Macadamiamousse, als Parfait im dunklen Schokoladenmantel und als Halbkugel, gefüllt mit grüner Pfeffermousse und Nussboden. Zusätzliche Würze erhält dieser genussvolle Reigen durch grünes Pfeffergel und Cassis-Birnengelee-Würfel.“ Dafür bekommt Siewert wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 3 teilen sich hinter dem Aufsteiger Schmidthaler mit 16 Punkten, die sie für inspirierte Gerichte bekommen:

- Ralf Haug vom Restaurant „Freustil“ in **Binz** auf Rügen („pochiertes Lachsfilet auf Kaninchenkompott mit Röstgemüse in einer originellen kleinen rustikalen Stahlpfanne“),
- Peter Knobloch von „Knoblochs Kräuterküche“ in Göhren auf **Rügen** („schön anzuschauen das Steinbuttfilet auf Distelböden oder der Tee vom Reh mit Baumohren und Kräuterblüten“),
- Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen** („der in brauner Butter confierte Island-Schellfisch avanciert in schaumigem knallgrünem Sud aus Erbse und Kokosmilch zum Referenzgericht“),
- Matthias Stolze vom Restaurant „Der Butt“ in **Rostock-Warnemünde** („rosa gebratener Rücken, angegrillte Zunge und geschmorte Schulter vom Müritzlamm mit Gemüsecurry, Papadam, Chutney's in Variationen und scharfem indischem Vadouvan-Jus“).

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 21 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 20 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze und 13 Punkte erhält auch Wenzel Pankratz im erstmals bewerteten „Forsthaus Strelitz“ in **Neustrelitz** für „geschmortes Rind mit leicht geräucherter Roter Bete und Sanddorn-Granité mit kandiertem Majoran“.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte

Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm

17 Punkte

*Alte Schule Fürstenhagen in Feldberger Seenlandschaft

16 Punkte

Freustil in Binz/Rügen

Ostseelounge in Dierhagen

Knoblochs Kräuterküche in Göhren/Rügen

Der Butt in Rostock-Warnemünde

15 Punkte

*Blauer Salon in Ahlbeck auf Usedom

Zur alten Post in Bansin/Usedom

Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan

*Bernstein und Tom Wickboldt in Heringsdorf/Usedom

Ich weiß ein Haus am See in Krakow

Gutshaus Stolpe in Stolpe

*Scheel's in Stralsund

*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