

PRESSEMITTEILUNG

Rehbock mit Sauerteigcreme

MECKLENBURG-VORPOMMERN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Konzentration der Spitzenküche an der Küste / Ronny Siewert in Heiligendamm seit zehn Jahren auf Platz 1

München, 14. November 2016. Von den neun Köchen, die nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern das Niveau erreichen, in dem Kochen zur Kunst wird, stehen sieben in beliebten Reisezielen der Ostsee am Herd. Das beginnt für den Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, bei 15 von 20 möglichen Punkten. Die schaffen im Binnenland nur zwei Restaurants in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017. Die Konzentration an der Küste erklärt der Restaurantführer damit, dass auch in den „übrigen Bundesländern dort am besten gegessen wird, wo das Geld sitzt: in den wirtschaftlichen und touristischen Zentren“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Meck-Pomm hält seit zehn Jahren Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in Bad Doberan-Heiligendamm, weil er nach Ansicht der Kritiker „die feinste Küche des Bundeslandes“ bietet. Sie loben weiterhin: „Obwohl Siewert seine Hauptgerichte im modernen Gewand präsentiert, bleibt das klassisch französische Grundmuster wohlthuend erkennbar. So bei der opulenten Lammvariation mit gekräutertem Rücken, Filet im Karottenmantel und Haxenpraline auf weißer Bohnencreme und extraktreichem Lammjus. Oder bei der generösen Vielfalt vom Prime Beef mit getrüffeltem Filet auf Birnencreme, einer mit Farce aus Zunge, Bries und Gänseleber gefüllten Galette sowie einem Ochsenbackenragout, eingefasst und verbunden durch süffigen Sellerie-Trüffel- und pikanten Taleggioschaum.“ Dafür bekommt Siewert, der vor seiner Karriere an der Küste Souschef beim höchstbewerteten Starkoch Helmut Thieltes in Dreis (Südeifel) war, wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 2 hält souverän Daniel Schmidthaler in seinem „kulinarisch stilsicheren und trendbewussten, aber auch familiär und vollkommen ungezwungenen“ Restaurant „Alte Schule Fürstenhagen“ in **Feldberger Seenlandschaft** mit 17 Punkten. „Ebenso schön angerichtet wie intensiv in den gut ausbalancierten geschmacklichen Details kamen das nur knapp marinierte Maränenfilet mit Flusskrebse und Sanddorn in der cremigen Sauce oder die Lamminnereien (Leber, Zunge, Herz) mit köstlich glasierter Sellerieknolle, rohem Staudensellerie und Knusper aus Nüssen und Holunderblüten. Hohe vegetarische Raffinesse zeigte sich im kunstvoll variierten und verflochtenen Duett von Kohlrabi und Pfirsich mit einem Hauch von Birke. Immer sorgfältig auf das Grundprodukt abgestimmte Kräuter denke man sich zu jedem Gang dazu.“

Platz 3 teilen sich mit jeweils 16 Punkten, die sie für inspirierte Gerichte erreichen:

- Ralf Haug vom Restaurant „Freustil“ in **Binz** auf Rügen („optimale Geschmacksfülle boten die saftige Königskrabbe im frischen Gurken-Buttermilchsud mit Gurken-Allerlei und Buttermilcheis oder der Rehrücken mit Zwiebelvariationen“),
- Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen** („zeitgeistige Weltoffenheit demonstrieren die in Soja marinierte und dann geblähte Makrele mit Gurken- oder Tomatengrütze sowie das Flanksteak und Short Rib vom US-Rind mit karamellisiertem Chicorée und Schmorzwiebel, deren Süße elegant von einer herben Kaffeejus aufgefangen wird“),
- Matthias Stolze vom Restaurant „Der Butt“ in **Rostock-Warnemünde** („den Steinbutt begleiten gezupfte Truthahnkeule, schwarze Bohnencreme und Cajun-Aromen, den Rehbockrücken unter einer Kruste aus Wildkräutern und Kirschblüten knackige Pfifferlinge und Sauerteigcreme“).

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 22 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 19 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die erstmals bewerteten Küchenchefs Maik Gehrke vom „Heinrich’s“ in **Heringsdorf** auf Usedom (14 Punkte) und Marcus Sapion vom „Tenzo“ in **Feldberger Seenlandschaft** (13 Punkte). Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 €).

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

Der Butt in Rostock-Warnemünde

15 Punkte

Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan

Bernstein und Tom Wickboldt in Heringsdorf/Usedom

Ich weiß ein Haus am See in Krakow

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