

PRESSEMITTEILUNG

Matjes mit geräuchertem Kartoffeleis

NRW: Kurt Podobnik kocht sich im neuen Gault&Millau an die Landesspitze / Reger Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Joachim Wissler seit 10 Jahren Nr. 1 in NRW

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Für seine „genussreiche Küche voller Aromenfülle“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den „ebenso aufwendig wie delikat kombinierenden“ Kurt Podobnik, 56, vom Restaurant „Podobnik’s Gourmet“ in **Würselen** bei Aachen in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2016 zum Aufsteiger des Jahres in NRW.

„Obschon 40 Jahre am Herd, kocht Podobnik mit frischem Ehrgeiz und findet die richtige Balance zwischen Moderne und Bewährtem“, loben die Kritiker. Für Gerichte wie „fein gehacktes Rindertatar auf Röstbrot, standesgemäß begleitet von Sauerrahm und Impérialkaviar und durch Gänselebereis und Borschtschgelee weiter in die Noblesse erhoben, oder mediterran leichten Kaisergranat mit Kräutern aus dem eigenen Garten und buntem Gemüse in mildem rotem Paprikasud, sanft gebunden mit Hummerbutter und feinem Wermutaroma,“ 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 NRW nur 2 und im Rest der Republik lediglich 33 Köche.

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen erstmals

- Benedikt Frechen vom „Clostermanns Le Gourmet“ in **Niederkassel** bei Köln durch „kreative Ideen wie Seeteufel mit Bauchspeck-Chips, Algensalat und vorzüglicher mit Whisky aromatisierter Creme von geräucherter Steckrübe“;
- Daniel Gottschlich vom „Ox & Klee“ in **Köln**, der „gedämpfte Lachsforelle mit Kohlrabisalat und Mandarinschaum vermählt und dazu einen Milchhaut-Cannellono gibt, der mit Lachsforellentatar gefüllt ist“;
- Ulrich Heldmann und Tobias Rocholl vom „Heldmann’s“ in **Remscheid**, bei denen „ein vermeintlich einfaches Gericht wie geräucherte Forelle und Lachs mit deftig süßem Pumpernickel und frischem Meerrettich fast dem kunstvollen Sushi-Arrangement vom Yellow Fin Tuna mit Avocado und Gurke standhalten kann“;
- Nelson Müller und Christian Schmidt vom „Schote“ in **Essen** aufgrund „sehr gut konzipierter und gegarter Seezunge mit gebackener Sylter Auster, Spinat und frischer Schnittlauchsauce“;

Auf 15 Punkte verbessern sich vor allem dank inspirierter Gerichte

- in **Düsseldorf** Jörg Wissmann vom „Agata’s“ („Melonensorbet mit angegossenem Sud von grünen Tomaten“) und Holger Berens vom „Berens am Kai“ („Matjeswürfel mit luftiger Kartoffelmousseline, geräuchertem Kartoffeleis und Kaviar“),
- in **Köln** Maximilian Lorenz vom „Maximilian Lorenz im L’Escalier“ („Hummer mit Schwarzbrot, Granny Smith und Blutwurst“) und Michael Scherz vom „Scherz“ („Milchlammherzerl mit Gerstenragout, Meersalzzitrone und Stopfleber“),
- in **Münster** Daniel Wobbe vom „Medici“ („Kaninchenfilet mit gut gewürztem Bohnenmus“).

Auf Anhieb erreicht die 15 Punkte Bernd Stollenwerk, der mal im „Lärchenhof“ in **Pulheim** bei Köln 18 Punkte mit Großer Küche erkochte und nun, nach einem Ruhrpott-Gastspiel, im neueröffneten „Nada“ in Köln „Einfacheres wie gegrillten Oktopus mit warmem Ziegenfrischkäse auf Rübstiel-Pesto und Birnenspalten“ bietet.

Die besten Köche in NRW

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW hält seit 2006 mit großer Souveränität Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**, der „höchste Perfektion und Konzentration leistet und von den Gästen Aufgeschlossenheit und Neugier auf ungewöhnliche Kreationen erwartet, die zumeist wie küchenintellektuelle Herausforderungen wirken.

Als Vitello verde serviert er zartes Kalbsbries und dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kalbsherz, das erst angegrillt und dann gebraten wurde. Die kräutergrüne Thunfischcreme ist mit einer Trüffelscheibe bedeckt und die süßliche Senfkörnersauce balanciert die säuerliche Verjus-Tomatenvinaigrette zu den Kalbsbries-Chips gekonnt aus. Die Langoustine mit Krustentieröl wird auf einem mit Lavendel parfümierten Tischgrill serviert. Man stippt sie abwechselnd in Kopfsalatjus und Krustentiercreme und nippt dazu einen Krustentier-Rosenblütentee aus einem japanischen Teeschälchen. Das Duftreisparfait eskortieren geister Himbeer-Verveinesud und Eis vom gegrillten Weinbergpfirsich in der Joghurthülle, bestreut mit Bambus-Asche.“ Für solche Gerichte bekam er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 4 weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang sichert sich seit 2005 mit 18 Punkten „Le Moissonnier“ in Köln, wo „die weltoffenste Gästeschar der Stadt vergnügt bewundert, wie die beiden ständigen Tüftler und immer neugierig bleibenden weltoffenen Franzosen Vincent Moissonnier und Eric Menchon die Gerichte als größtmögliches Geschmackserlebnis komponieren und beispielsweise knusprige Scheiben vom Milchkalbsbries, mit Muscovadozucker karamellisiert, dekorativ mit schwarzen und weißen Quinoaperlen auf Mandarinengelee anrichten und dazu – willkürlich anmutend, aber harmonisch durchdacht – dünne Ofenkartoffelscheiben, geschmorten Mangold in Liebstöckel-Öl, kleine Pfifferlinge und Meerrettich mit Kochschinken-Infusion geben.“

Den dritten Platz teilen sich mit Aufsteiger Podobnik 9 Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr verteidigten: Herbert Brockel und Christof Helmke vom „Herbert Brockel“ in **Erftstadt** bei Köln, Rainer Maria Halbedel von „Halbedel’s Gasthaus“ in **Bonn**, Rainer Hensen vom „St. Jacques“ in **Heinsberg**, Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten**, Yoshizumi Nagaya vom „Nagaya“ in **Düsseldorf**, Erhard Schäfer vom „Maître im Landhaus Kuckuck“ in **Köln**, Elmar Simon vom „Balthasar“ in **Paderborn** sowie Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln.

Unter den „Jungen Talenten 2016“, die in dieser Testsaision erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihrer Begabung und Leidenschaft das kulinarische Deutschland bereichern können, würdigt der Guide auch Sonja Baumann und Erik Scheffler vom „Gut Lärchenhof“ in **Pulheim** bei Köln, die auch „beim legierten Bouillabaisse-Sud zur erstklassigen Rotbarbe, bestreut mit knusprigem Schuppengröstl und garniert mit kleinen Paprikatalern, ihr Bemühen um kulinarische Gesamtkunstwerke demonstrieren“ und dafür 16 Punkte erhalten.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 142 Restaurants in NRW. 120 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Cielo“ in **Dortmund**, „Nagomi“ in **Düsseldorf**, „Altenberger Hof“ in **Odenthal** und „Haasenmühle“ in **Solingen** (alle 14 Punkte) sowie „Villa Patrizia“ in **Duisburg**, „Schiffers“ in **Essen** und „485°“ in **Köln** (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr bewertet der Gault&Millau in NRW 12 Restaurants höher und 14 niedriger.

Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in NRW

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

Halbedel’s Gasthaus in Bonn

Nagaya in Düsseldorf

Herbert Brockel in Erftstadt bei Köln

St. Jacques in Heinsberg

Maître im Landhaus Kuckuck in Köln

Zur Post in Odenthal bei Köln

Balthasar in Paderborn

Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln

*Podobnik's Gourmet in Würselen bei Aachen

Landhaus Köpp in Xanten

* Aufsteiger

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