

PRESSEMITTEILUNG

Rehrücken mit Buttermilch

NIEDERSACHSEN: Thomas Bühner und Sven Elverfeld bleiben auch im Gault&Millau 2016 Weltklasse / Katja Burgwinkel in Nörten-Hardenberg, Tim Extra in Bad Zwischenahn und Benjamin Gallein in Burgwedel steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Drei niedersächsische Köche erreichten dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau zum ersten Mal jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird:

- Bei Katja Burgwinkel vom „Novalis“ in **Nörten-Hardenberg** resümiert der Gourmetführer: „Ihre klassisch fundierte, aber zeitgemäß leichte Küche kommt – wie wohltuend! – ohne kreative und dekorative Aufdringlichkeit aus. Alles schmeckt überraschungsfrei und sehr gut.“
- Bei Tim Extra vom wiedereröffneten „Apicius“ in **Bad Zwischenahn** merken die Tester an: „Am schottischen Lachs mit Gartengemüse und Gin-Fizz-Eis oder beim Dreiklang von Gänseleber, Sauerkirschen und Schokolade störte nur die Manie, den Teller mit allerlei Tupfen und Klecksen zu versehen, deren aromatische Botschaft mangels Masse und Ausdruck oftmals schwer zu entschlüsseln ist.“
- Bei Benjamin Gallein vom „Ole Deelee“ in **Burgwedel** loben die Kritiker: „Die Spannung resultiert vor allem aus Süß-Sauer-Kontrasten bei Verwendung sehr ausdrucksstarker Produkte und zurückhaltendem Gewürzeinsatz.“

Das Trio erhält in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 jeweils 16 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Auf 15 Punkte steigerten sich

- Kai Klinkel vom „Kalaboush“ in **Bakum** bei Vechta: „Vom Sinn für Besonderes zeugt der Hauptgang mit Rind: ein perfekt gebratenes butterzartes Filet, um das Pfifferlinge, Gemüse, (rote französische) Roseval-Kartoffeln sowie ein mit dem Gemüse geschmorter wilder Pfirsich mit betörend süßlicher Note arrondiert waren. Dazu gab's noch, auf einer Schiefertafel gebracht, eine intensive Rindsconsommé sowie ein Ceviche aus kleinen Filetstücken.“
- Joachim Stern vom „Altes Jagdhaus Joachim Stern“ in **Hannover**: „Sehr bemerkenswert war der ‚Milchferkelkopfsalat‘: Über die zarten Fleischstückchen war eine gelierte Bouillon geschichtet, darauf Saiblingskaviar und durch Einfrieren gestockte Wachteleigelbe.“

Dieselbe Note erhielt auf Anhieb der aus Meck-Pomm gekommene André Münch im **Wolfsburger** „Saphir“, der „hier seine Marotte fortsetzt, den Gerichten auf der Speisekarte effektvolle Titel zu geben; Höhepunkt ist wohl das „Maulwurfshügel“ genannte Schokoladendessert. Bei „Kaisers Granate“, einem Kaisergranat, verwirrte die Aromenvielfalt von Yuzu, Ponzu und Ingwer. Nichts zu mäkeln gab's beim „Waldei“, wie sich das gebackene Bio-Eigelb (mit guter Nussbutter und Schnittlauch) dank der angedorrierten Steinpilze nennen darf“.

Die besten Köche in Niedersachsen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Niedersachsen teilen sich seit 10 Jahren Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück** und Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**. Beide erhalten wie im Vorjahr 19 Punkte; sie stehen für „weltbeste Restaurants“. Bei Bühner schwärmen die Kritiker: „Je einfacher etwas in seinem Gesamtkunstwerk geschmackmächtiger Gerichte scheint, desto aufwendiger ist es zubereitet. Das Wortspiel ‚corn/korn‘ bot zur rosa Taubenbrust Getreidekörner und Mais in verschiedensten Konsistenzen: als kleine Kölbchen, als süße, das Taubenaroma wunderbar aufnehmende Creme, als knusprige getrocknete Scheibe. Dazu als Überraschung großartige Taubenlebermousse, die durch feine knackige Maisschüppchen wie ein Stück Maiskolben aussah.“ Bei Elverfeld bewunderte „man staunend, wie er im Geschmack, in der Temperatur und vor allem in der Intensität unterschiedliche Aromen perfekt vereint. Exemplarisch dafür ein Bachsaibling mit Kopfsalat, Champignons und Haselnuss, der zunächst geradezu unscheinbar daherkam, bei jedem Bissen aber mehr von seinem ungeheuer spannungsreichen Innenleben enthüllte. Unter einem großen Kopfsalatblatt verbarg sich der noch glasige, nur in brauner Butter behutsam angegarte Fisch samt seinem Kaviar, dazu als aromatischer Clou und alles verbindendes Element des Gerichts eine köstliche Creme aus Kopfsalat und Spinat, in der feinsten Essig und gemahlene Haselnuss als Würze eingesetzt wurden, Konterpart war eine Creme von Champignons mit den marinierten rohen Pilzen auf dem Fisch.“

Den beiden Spitzenköchen folgt ein Quartett, das seine 17 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten verteidigte:

- Holger Lutz vom „Endtenfang“ in **Celle** („Rehrücken mit Markkruste, gut geschmortem Steinpilz-Estofado, Buttermilchgelee und geröstetem Buchweizenbrot setzt im Hauptgang einen überzeugenden regionalen Akzent“),
- Benjamin Meusel vom Restaurant „Die Insel“ in **Hannover** („knusprig gebraten und ungewöhnlich geschmacksintensiv die Tintenfische mit Creme von griechischem Joghurt und Olivenkonfitüre, denen die Aromen von Zitrone, Gurken und Lavendel mediterrane Würze, Frische und Leichtigkeit verliehen“),
- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in **Friedland** („genussreich die Harzer Lachsforelle, entweder als Vorspeisenvariation mit Schmand-Gurkenspaghetti oder als Hauptgericht auf Gemüsenudeln, umrahmt von einer trefflich abgestimmten hellen Sauce mit Gemüse- und Weinaromen“),

- Achim Schwekendiek vom „Schlosshotel Münchhausen“ in **Aerzen** („für große Klassik ohne Langeweile standen das Lamm mit Kichererbse, Schafsmilch und grüner Tomate sowie der Rehrücken mit feinen Stückchen Kopfsalat, die leise grüne Akzente setzten“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 55 Restaurants in Niedersachsen. 44 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine und 13 Punkte erhält auch der einjährige „Fritz“ in **Wittingen** bei Gifhorn, „dessen Küche geprägt ist von der Spannung zwischen (nie übertriebener) Schärfe und (gelegentlich noch zu dominanter) Süße, etwa bei Thaiconsommé und Black Tiger-Garnele mit Kokosaromen, Sprossen und Zuckerschoten“. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe bewertet der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in Niedersachsen 5 Restaurants höher und 10 niedriger.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Niedersachsen

19 Punkte

La Vie in Osnabrück

Aqua in Wolfsburg

17 Punkte

Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

Endtenfang in Celle

Schillingshof in Friedland

Die Insel in Hannover

16 Punkte

Keilings in Bad Bentheim

*Ole Deelee in Burgwedel

Palio in Celle

Sterneck in Cuxhaven

Genießer Stube in Friedland

Gauß in Göttingen

Titus in Hannover

Perior in Leer

*Novalis in Nörten-Hardenberg

Torschreiberhaus in Stadthagen

La Fontaine in Wolfsburg

**Apicius in Bad Zwischenahn

15 Punkte

*Kalaboush in Bakum bei Vechta

Das alte Haus und Zucker in Braunschweig

Gasthaus Lege und Kokenstube in Burgwedel

Allerkrug in Celle

Schäferstuben in Fassberg

Gaudí in Göttingen

*Altes Jagdhaus Joachim Stern in Hannover

Seesteg auf Norderney

*Saphir in Wolfsburg

* 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