

PRESSEMITTEILUNG

Taube mit Pumpernickelerde und Champignoneis

NIEDERSACHSEN im neuen Gault&Millau: Tim Extra aus Bad Zwischenahn, Benjamin Gallein aus Burgwedel und Dieter Grubert aus Hannover kochen sich an die Landesspitze / Thomas Bühner in Osnabrück und Sven Elverfeld in Wolfsburg seit zehn Jahren Weltklasse

München, 14. November 2016. Als „Aufsteiger des Jahres“ in Niedersachsen kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 drei Küchenchefs, die „durch ihre Freude an prägnanter Aromatik und ihr Fingerspitzengefühl für markante Gewürze auffallen“:

- Tim Extra vom „Apicius“ in **Bad Zwischenahn** bietet „in seinem gekonnten Wechselspiel zwischen regional und weltläufig einen arabischen Tabouleh-Salat mit Jakobsmuscheln und Mayonnaise in Ras el Hanout-Würze“;
- Benjamin Gallein vom „Ole Deelee“ in **Burgwedel** „kombiniert karamellierte Puntarelle aus Italien zur ungestopften Gänseleber, Gazpacho zum glasigen Saibling oder kühle griechische Joghurtsauce zum kräftig gegrillten Stubenküken“;
- Dieter Grubert vom „Titus“ in **Hannover** „demonstriert Gefühl für subtile Aromen beim Kaninchenrücken mit Chorizo-Knusper, Miso-Zwiebeln und orientalischer Ras el Hanout-Würze“.

Für solche Gerichte bekommt das Trio vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessert sich Enrico Dunkel im Restaurant „Das alte Haus“ in Braunschweig, der sich „bei seiner ‚Wald und Wiese‘-Interpretation vom Reh mit Pfifferlingsschaum und feiner Kräutercreme die Mode des Waldmeister-Gels und der Fichtensprossen nicht entgehen lässt. Fast schon konservativ wirken dagegen das Hüftsteak vom chilenischen Wagyu mit überraschend intensiven australischen Wintertrüffelscheibchen, grünem Spargel und cremigem Kartoffelpüree mit Nussbutter.“

15 Punkte schaffen auf Anhieb in neueröffneten Restaurants André Stolle im „Nº4“ in **Buxtehude** („immer ambitionierte, bisweilen komplizierte, mitunter leicht spinnerte Kombinationen wie Reh mit Tannennadel-Baiser und dem mexikanischen Saucen-Mix Mole“) und Dennis Thies in der

„WeinBasis“ in **Hannover** („markante Würze, subtil eingesetzte asiatische Aromen und Dessertspäße wie Leibniz-Keks-Eis“).

Niedersachsens beste Köche

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau verteidigten souverän Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück** und Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**. Sie erhielten wiederum jeweils 19 Punkte und zählen damit seit 10 Jahren zu den weltbesten Köchen des Guides. Bei Bühner loben die Kritiker: „In seinem kompositorischen Mut verband er schonend gebeizte Jakobsmuschel mit Haselnuss und Ugli, einer hocharomatischen, aber säurearmen Zitrusfrucht oder verwandelte den Teller mit der bei 48° gegarten Seezunge, begleitet von wenig Nam Pla Wan (süßer Thai-Fischsauce) und fein dosiertem Mandarinenaroma, durch viele bunte Kräuter und Gemüse aus seinem großen Garten in ein Gemälde.“ Bei Elverfeld „erschien die Liaison von sanft geschmortem Schweinekinn und warm mariniertem Kaisergranat mit Krustentiermayonnaise, Koriander, Ingwer und zugleich frischem wie erdigem Saft von fermentierten Karotten als repräsentatives Gericht für sein Bestreben, die stets vorhandene große Komplexität nicht plakativ zu betonen, sondern dem Gast ein Gefühl der Harmonie zu vermitteln.“

Rang 2 teilen sich mit den 3 Aufsteigern 4 Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten verteidigten:

- Holger Lutz vom „Endtenfang“ in **Celle** („erwartet große Aufgeschlossenheit der Gäste für seine Aromenakrobatik bei Verveine zur Stopfleber, Erdnuss und Koriander zum Steinbutt oder konfiertter Zitronenpolenta zur Taubenbrust“);
- Benjamin Meusel vom Restaurant „Die Insel“ in **Hannover** („von besonderer Güte sind Fische wie Wildlachs auf Erbsen-Vermouth-Risotto und Meeresfrüchtesalate wie Taschenkrebs, Calamari, Jakobsmuschel und Gamba in Passionsfruchtcoulis“);
- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in **Friedland** („sein selbstbewusst ‚Schillings Köstlichkeiten‘ betiteltes Menü erfreut vom jodig-frisch duftenden Tatar des Mittelmeer-Carabinero mit gegrillter Melone und Wildkräutern bis zur Lauch-Schalottenkruste, den grünen Bohnen und der Kartoffeltarte zum Roastbeef“),
- Achim Schwekendiek vom „Schlosshotel Münchhausen“ in **Aerzen** („im feudalsten Restaurant Niedersachsens erstaunen merkwürdig klingende, aber gut schmeckende Kombinationen wie Carabinero mit Matcha-Tee, Salzzitrone und Schokoladenerde oder Taube mit Zwiebelaromen, Pumpernickelerde und Champignoneis“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 54 Restaurants in Niedersachsen. 44 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Jante“ in **Hannover** und „Friedrich“ in **Osnabrück** (jeweils 14 Punkte) sowie „Ratsstube“ in **Wildemann** im Harz (13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Niedersachsen 5 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 9 neu auf; 4 werden höher und 8 niedriger bewertet.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Niedersachsen

19 Punkte

La Vie in Osnabrück

Aqua in Wolfsburg

17 Punkte

Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

**Ole Deelee in Burgwedel

Endtenfang in Celle

Schillingshof in Friedland

Die Insel und **Titus in Hannover

**Apicius in Bad Zwischenahn

16 Punkte

Keilings in Bad Bentheim

**Das alte Haus in Braunschweig

Palio in Celle

Sterneck in Cuxhaven

Genießer Stube in Friedland

Gauß in Göttingen

Perior in Leer

Novalis in Nörten-Hardenberg

Torschreiberhaus in Stadthagen

15 Punkte

Zucker in Braunschweig

Gasthaus Lege in Burgwedel

*№4 in Buxtehude

Der Allerkrug in Celle

Schäferstuben in Fassberg

Gaudí in Göttingen

Altes Jagdhaus Joachim Stern und *WeinBasis in Hannover

Seesteg auf Norderney

***La Fontaine und Saphir in Wolfsburg

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger

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