

## PRESSEMITTEILUNG

### Zum Dessert gibt's Luft aus Wein

**RHEINLAND-PFALZ: Daniel Schimkowitsch aus Deidesheim kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Helmut Thieltges seit 18 Jahren Nr. 1 im Land**

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Weil „Experimentierfreude, Wagemut und Grenzüberschreitung die heilige Dreifaltigkeit seiner Küche sind“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den 30-jährigen Daniel Schimkowitsch vom Restaurant „L. A. Jordan“ in **Deidesheim** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 zum Aufsteiger des Jahres in Rheinland-Pfalz.

„Behutsam integriert er exotische Zutaten vor allem aus Japan und Thailand in die europäische Hochküche und bietet solch virtuose Wunderwerke aus Abendland und Morgenröte: eine Gelbschwanzmakrele, die als Tatar und Carpaccio mit Avocado, Sesam, Wasabi, Apfel, Gurke und Ponzu auf einem elliptischen Teller als essbarer Bonsai-Garten angerichtet wird und als Aromenminiaturuniversum dem Auge genauso viel Freude bereitet wie dem Gaumen. Ein Meisterstück des öst-westlichen Brückenschlags ist auch die Taubenbrust von der Loire mit Pastinaken, Nam Prik und Essig-Jus. Das Vögelchen wurde pochiert und in japanischem Panko-Mehl so zart ausgebacken, als trage es einen seidenfeinen Brotkrumen- Kimono; dazu gab es gebratene und anschließend mit dem Bunsenbrenner abgeflämte Pastinaken und perfekt dosierte teuflisch scharfe Chili-Paste Nam Prik aus Thailand.“

Für solche Gerichte erhält Schimkowitsch vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben im Land nur 5 und im Rest der Republik lediglich 35 Köche.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, kommen erstmals Christian Oberhofer und Maximilian Goldberg vom „Schlössl“ in **Oberotterbach** an der Südlichen Weinstraße aufgrund der „Geschmacksstärke und Aromenfülle ihrer Gerichte: Bei der Auster hallt ein wenig Zitronengrasbutter nach, den krossen Schweinebauch belebt Wasabi-Weißkraut, das Wolfsbarschfilet lassen Yuzu und Ginkonuss ins Fernköstliche driften. Dass die Küche originell sein will, signalisieren als deren Gruß Marshmallow vom Parmesan, feiner Hummer mit grünem Paprika, Entenleber mit Poweraden und, noch vehementer, das Aufgebot von Mango-Chutney, Gurken-Kokosmilch, Safran und Purple Curry zur Königskrabbe.“

Auf 15 Punkte verbessern sich dank inspirierter Gerichte

- Matthias Meurer vom „Claus-Feist“ in **Traben-Trarbach** („das Dessert namens ‚Luft und Riesling‘ bietet eine Komposition aus Rieslingen von drei Jahrgängen und drei Qualitätsstufen in einer quer durchgeschnittenen Rieslingflasche, die auf Korkscheiben zu schwimmen scheint; auch die Luft ist aus Wein, ein sehr luftiger weißer Schaum aus Riesling Kabinett“);
- Silvio Lange von der „Alten Pfarrey“ in **Neuleiningen** („dem ganz kurz angebratenen Gelbflossen- Thunfisch verleihen grüner Apfel und Joghurt, der blauen Garnele aus der See vor Kaledonien gegrillte Wassermelone und Basilikum eine schöne Frische“).

### Die besten Köche in Rheinland-Pfalz

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau steht seit 18 Jahren Helmut Thieltges vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich, der „unbeeindruckt von allem Modischem, trendigen Produkten, fernöstlicher oder nordischer Küchenstilistik die erlesensten Produkte aus Frankreich in höchstmöglichem Wohlgeschmack zubereitet. Begeistert die Langoustine Royale, ein 170 g schweres, majestätisches Prachtexemplar, das Thieltges am liebsten mit Limone und Ingwerparfüm auf einem in heißer Butter und Eiswein glasierten belgischen Chicorée mit exakt dem richtigen Grad an Knackigkeit dekorativ anrichtet.“ Für solche Gerichte bekommt er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 4 weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang hält weiterhin Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr**. Die Kritiker loben: „Wie die zum Auftakt völlig uneitel angekündigte Gänseleber mit jungen Mandeln und Traubenmost ist hier fast alles ein nicht enden wollender genussvoller Reigen auf dem Teller: Die Leber gibt’s als Mousse, gebraten, mariniert und geeist. Dazu gesellen sich ein mit Leber und Kakaobutter aufgeschlagenes Mandelpüree, Mandelgelee, grüne Mandeln und ein Mandelmalto (Mandelöl und Leberfett, mit Tapiokapulver gebunden).“ Mit seinen 19 Punkten zählt er zu den 13 besten deutschen Köchen.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit jeweils 18 Punkten für inspirierte Gerichte

- Wolfgang Becker vom „Becker’s“ in **Trier**, dessen „hochmoderne, an keine Tradition erinnernde Küche durch große Harmonie und Spannung im Aromenspiel beeindruckt, etwa beim confierten Oktopus mit Artischocke, schwarzer Olive, Tomaten, Blutwurst (!) und Kartoffel- Oliven-Espuma“;
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in **Herxheim**, der sich die „auf Nicht-Pfälzer übersättigend wirkende Opulenz seines kulinarischen Feuerwerks wohl nie abgewöhnen wird. Zählen Sie keine Kalorien, sondern genießen Sie Einfallsreichtum bei sanft in Zitronenöl pochierter Jacobsmuschel mit gepökelten Schweinebäckchen unter einer Sojawolke, rosa Taubenbrust auf gebratener Blutwurst mit geräuchertem Apfelmark oder Gänseleber im bitter-süß-erdigen Aromen-Kontrast von rotem Chicorée, Ananas und Erdnuss!“;

- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in **Naurath/Wald** bei Trier, der „in seiner auf klassisch französischer Basis weiterentwickelten Küche des unverkrampften Regionalen den Tafelspitz auf Kopfsalatcreme mit Erbsensülze, Kalbsbries und jungem Meerrettich durch die aromatische Güte aller Produkte zarte Spannung und köstliche Harmonie gewinnen lässt“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 94 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 76 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Augusta“ in **Koblenz** (14 Punkte) sowie „Das Esszimmer im Ritterhof“ in **Burrweiler** bei Landau, „Hubertushof“ in **Ilbesheim** und „H‘manns“ in **Neuleiningen** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in Rheinland-Pfalz 12 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 8 neu auf; 8 werden höher, 5 niedriger bewertet.

### Die 20 besten Restaurants des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer’s Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel’s Landhaus St. Urban in Naurath/Wald bei Trier

Becker’s in Trier

17 Punkte

\*L. A. Jordan in Deidesheim

Schanz in Piesport/Mosel

16 Punkte

Bibliothek in Balduinstein/Lahn

Schwarzer Hahn in Deidesheim

Dirk Maus in Heidesheim/Rhein

Pfälzer Stube in Herxheim bei Karlsruhe

Atable in Ludwigshafen

Buchholz und Favorite in Mainz

Landgasthof Poststuben in Bad Neuenahr

Le Temple de Gourmet in Neuhütten im Hochwald

Urgestein in Neustadt a. d. Weinstr.

\*Schlössl in Oberotterbach an der Südlichen Weinstraße

Le Val d'or in Stromberg

Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

\*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](http://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](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)

[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)

[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)