

PRESSEMITTEILUNG

Hühnerherzen mit Avocado

SACHSEN-ANHALT im neuen Gault&Millau: Fulminanter Start von Christopher Franz in Dahlenwarsleben / Gabriele Erdmann aus Zerbst seit 20 Jahren auf Platz Nr. 1 im Lande

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Der bei weltbekannten französischen Küchenstars wie Alain Ducasse und Michel Bras geschulte Christopher Franz, der sich in der heimatlichen Magdeburger Börde per Kauf eines ehemaligen Dorfgemeinschaftshauses den Traum vom eigenen Restaurant erfüllte, kocht sich nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau auf Anhieb in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird: Er beeindruckte in seiner „Bauernstub’n“ in **Dahlenwarsleben** bei Magdeburg durch „den Spagat zwischen hier gefragter Bodenständigkeit à la Wiener Schnitzel oder deftig gefülltes Backhuhn und seiner Großer Küche.“

Aus der löffelt man makellose Krustentierschaumsuppe mit Krabben und gebratenem Champagnerkraut oder gabelt Schmorbraten-Ravioli mit Salbei-Nussbutter auf. Doch der Chef beherrscht nicht nur sein Handwerk, sondern auch die Kunst des appetitlichen Anrichtens. Ob dry aged Filet in der Steinpilzkruste mit Kartoffel-Wirsing-Roulade, Buttermais und Schalottenjus oder Mohnsoufflé mit süßer Roter Bete, alles wird mittels Kräutern und Blüten lustmachend präsentiert.“ Für solche Gerichte bekommt er in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016, die nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Damit steht er neben Gabriele Erdmann vom „Park-Restaurant Vogelherd“ in **Zerbst** auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt. Die beste Köchin in Mitteldeutschland, eine gelernte Bankkauffrau mit Ökonomiestudium, hat diesen Rang bereits seit 20 Jahren inne. Heuer loben die Kritiker: „Gekonnt öffnet sie vermeintlich einfachen Gerichten neue Geschmacksperspektiven, beispielsweise der Entenbrust mit Quittenchutney, dem Wildragout per Walnussravioli und auch der Hirschrücken mit Semmelknödeln und Rotkohl verdient eine Jagdfanfare.“

Dem Spitzenduo folgen mit 14 Punkten für inspirierte Gerichte

- Thomas Barth von der „Forellienstube“ in **Ilseburg** („Jakobsmuschel mit gebratenem Blumenkohl und Rosinen-Kapernsauce“),
- Hendrikus H. G. Brune vom „Schloss Storkau“ in **Tangermünde** („nach Schlossrestaurant schmecken der jeweils mit Saisongemüse dargebotene Lachs,

Kalbs-, Rinder- oder Rehrücken mit akkurater Kräutersauce oder Kartoffel-Selleriepüree“),

- Sebastian Hadrys vom Landhaus Hadrys in **Magdeburg** („Kabeljau auf süßem Spitzkohl mit weißem Chilischäum“),
- Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in **Wernigerode** („Rehrücken mit Roten Betchen und Aprikosen, Pumpernickelstreuseln und Bratenfonds in feinem Kaffeearoma“),
- Robin Pietsch vom „Zeitwerk by Robin Pietsch“ in **Wernigerode** („bewundernswert der Mut zu zartmilden Ziegenmieren mit Spiegelei und Kresse oder Hühnerherzen mit Avocado, Tomate und Quinoa“),
- Steffen Warias von „Ritters Weinstuben“ in **Merseburg** („rosa Hüftsteak vom Weidelamm in kräftigem Olivenjus mit Tomaten-Ricotta-Ravioli“)

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 16 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 11 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze und 13 Punkte erhält auch Sebastian Eppers von der wieder aufgenommenen „Weinstube am Brühl“ in **Quedlinburg** „für Rinderfiletsteak mit Portweinbutter, Blattspinat mit Paprikawürfeln und einem von Kapuzinerkressenblüte gekrönten, cremigen Kartoffeltörtchen“.

Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt

15 Punkte

*Bauernstub'n in Dahlenwarsleben bei Magdeburg

Park-Restaurant Vogelherd in Zerbst

14 Punkte

Forellenstube in Ilsenburg

Landhaus Hadrys in Magdeburg

Ritters Weinstuben in Merseburg

Schloss Storkau in Tangermünde

Bohlenstube und Zeitwerk in Wernigerode

13 Punkte

Pächterhaus in Dessau

Weinstube am Brühl in Quedlinburg

Atrium in Stendal

Orchidea Huong in Wernigerode

*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