

Koch des Jahres: Peter Maria Schnurr in Leipzig

SACHSEN: Der neue Gault&Millau ehrt Schnurr für provozierende Gerichte wie FKK und Peep Show / Die übrige sächsische Spitzenküche hält ihr Niveau

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Als „Küchenkünstler voller Sturm und Drang mit einem mutig-eigenständigen Stil“ kürt der Guide den 46-jährigen Peter Maria Schnurr vom Leipziger Restaurant „Falco“ zum „Koch des Jahres“. „Wer seine Karte mit Kreationen wie ‚FKK‘ (ein Stopflebergericht) und ‚Peep Show‘ (ein Dessert auf Mango-Basis) schmückt, der will provozieren und so ist auch seine Küche: voller expressiver Aromen und überraschender Produktallianzen, die am Gaumen aber stets perfekt aufgehen“, so urteilen die Tester in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016.

Sie schwärmen: „Ein grandioser Teller ist auch der butterzart gegarte Bauch vom Livar-Klosterschwein, den eine Garnitur von Pastinakenpüree, geschmortem Spitzkohl, eingeweckter Quitte und Senfkörner zierte. Dazu gab es nichts als einen ordentlichen Klacks intensiv schmeckendes, den Gaumen aber kühl streichelnden Haselnussjoghurt. Ein typischer Schnurr ist auch das Carpaccio von Langoustinen, die so frisch sind, dass sie cremig auf der Zunge zergehen, angemacht mit roh gehobelten Steinpilzen und Avocado, Rote Bete- Kröpök, Brombeer-Aromen und tasmanischem Pfeffer.

Für solche Gerichte erhält der gebürtige Schwarzwälder, der seit 10 Jahren Küchenchef im „Falco“ ist und in seiner Freizeit Schlagzeug spielt sowie gern schnelle Autos und gelegentlich Skateboard fährt, 19 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“. Höher sind nur 5 Köche in Deutschland bewertet.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen teilen sich dank ihrer inspirierten Gerichte mit jeweils 17 Punkten, die sie auch im Vorjahr errangen,

- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue** („der Langostino badet in der Frische von Gurke, Apfel und Gin Tonic, der Knurrhahn schnurrt bei Fenchel und Safran“);
- Benjamin Biedlingmaier vom „Caroussel“ in **Dresden** („aufwendig der Cannellono aus Grapefruitgelee mit Taschenkrebsfüllung, erfrischend eskortiert von Grapefruttatar unter Jasminschaum und Rauchmandeleis“);
- Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in **Dresden** („die blendend weiße, perfekt auf der Haut gebratene Scholle ist mit dünnen Markscheiben belegt und mit körniger Nussbutter übergossen, dazu harmonieren gebratener grüner Spargel und mit Kräuterpuder bestäubte Markbällchen“);
- Detlef Schlegel vom „Stadtpfeiffer“ in **Leipzig** („auf weißem Porzellan setzten fruchtige Farben, Pülverchen und Blüten mehr oder weniger eindrucksvolle Umfeld-

Akzente für die fast immer als flotter Dreier angekündigten Gerichte wie Poularde mit Kaffeekrokant und Akaziensorbet“). Die 17 Punkte stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Dem Trio folgt mit 16 Punkten André Oelsner vom „Heine“ in **Leipzig**, der „zu seinem saftigen Rehrücken mit Kirschen fast übermütig eine Balsamico-Schoko-Glace mit Rehfond sowie Sellerie und Wildspargeln auf Mohnflan anrichtet“.

15 Punkte erreichen wieder Stephan Mießner vom „Elements“ in **Dresden**, dem „deutlicher Geschmack ganz offenkundig wichtiger ist als der Effekt seiner piffigen Ideen wie dem in Entenstopfleberfett gebackenen, gerollten japanischen Omelett in würziger Essenz von leicht geräucherter Taube mit grünem Spargel als Mousse und Scheibchen“ und Olav Seidel vom „Gasthof Bärwalde“ in **Radeburg** bei Dresden, der „alles, was aus der kleinen Küche kommt, gut abschmeckt und perfekt gart und mit seinen fondgestützten Saucen beeindruckt“. Auf Anhieb schaffen diese Note die Küchenchefs zweier neueröffneter Restaurants: Nicholas Patrick Hahn vom „Atelier Sanssouci“ in Radebeul und Peter Niemann von „Die Residenz“ in **Leipzig-Möckern**. Hahn überzeugte durch „ungemein zarten, fast rohen confierten Saibling mit seinem Kaviar auf geschmortem Kopfsalat mit Austern in klassischer Beurre blanc“. Niemann richtete „auf einer knusprig ausgebratenen Kalbszunge einen Mix aus Flusskrebs, Sommertrüffel und Romanasalat an, sparsam umgossen von Hummernage – ein Gericht, das ungleich besser schmeckt als klingt“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 34 Restaurants in Sachsen. 24 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die neu eröffneten oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Die Brennerei“ in **Leipzig-Möckern** (14 Punkte) sowie „Heck-Art“ in **Chemnitz** und „Westphalenhof“ in **Hoyerswerda** (je 13 Punkte).

In einer kulinarischen Bilanz der neuen Bundesländer im 25. Jahr der Wiedervereinigung kommt der Guide zu dem Schluss: Perspektivisch gesehen geht es aufwärts, vor allem in den vom Tourismus begünstigten Metropolen Leipzig und Dresden, der Kulturstadt Weimar sowie den Ostseebädern. Engagierte Landwirte, Züchter und Jäger beliefern heute sogar Berliner Spitzenköche und immer mehr junge Gastronomen kehren von Lehr- und Wanderjahren in ihre Heimat zurück, um den kulinarischen Aufbau Ost voranzutreiben.

Die 15 besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen

19 Punkte

*Falco in Leipzig

17 Punkte

St. Andreas in Aue

Bean & Beluga und Caroussel in Dresden

Stadtpfeiffer in Leipzig

16 Punkte

Heine in Leipzig

15 Punkte

Elements in Dresden

**Die Residenz in Leipzig

**Atelier Sanssouci in Radebeul

Gasthof Bärwalde in Radeburg bei Dresden

14 Punkte

Villa Esche in Chemnitz

Feengarten in Hartenstein

**Die Brennerei und Stelzenhaus in Leipzig

Schillerstuben in Schkeuditz

* Aufsteiger **Newcomer

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