

PRESSEMITTEILUNG

Ferkel mit Sojalack

SCHLESWIG-HOLSTEIN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Konzentration der Spitzenküche an den Küsten / Holger Bodendorf auf Sylt und Dirk Luther in Glücksburg bleiben auf Platz 1

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Von den zehn Köchen, die nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in Schleswig-Holstein mit 16 und mehr Punkten das Niveau erreichen, in dem Kochen zur Kunst wird, stehen sechs auf Sylt und vier an der Ostsee am Herd. Im Binnenland erreichen nur zwei Restaurants in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 15 von 20 möglichen Punkten. Die Konzentration auf die beiden Landesküsten erklärt der Restaurantführer damit, dass auch in den „übrigen Bundesländern dort am besten gegessen wird, wo das Geld sitzt: in den wirtschaftlichen und touristischen Zentren“.

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im nördlichsten Bundesland stehen seit fünf Jahren Holger Bodendorf vom Restaurant „Bodendorf’s“ auf Sylt und Dirk Luther von der „Meierei“ in Glücksburg. „Bodendorf, dessen Gerichte mediterran, leicht und elegant sind, beeindruckt mit einer Augenweide von Tomaten alter Sorten und modischer Texturen, arrangiert mit geflammtem Loup de mer, Burrata und Basilikumkaviar sowie einem Dessert aus kandierten Hibiskusblüten, Pfirsichpraline, Schokoladen-Kiesel und Schokoladeneis, das mit Maltwhisky-Likör parfümiert war.“ Luther „bietet in seiner schon lange konstant hochgradigen Küche geschmackliche und visuelle Aha-Erlebnisse wie kross gebratenen und mit Chorizo gewürzten Bauch, mit Soja lackierte Schulter und vollaromatischen Leberknödel vom Juvenil-Ferkel oder mit Estragon gespickte Brust, Innereienragout und Keule vom Perlhuhn auf Artischocken mit Miso-Aromen, Poweraden und geflammten Perlzwiebeln“.

Für solche Gerichte bekommen beide wieder 18 Punkte. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 2 teilen sich mit je 17 Punkten für inspirierte Gerichte:

- Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in Rantum auf Sylt („die zum Taschenkrebs mit frischen Muscheln, Kapuzinerkresse und kräftigem Algensud im Glas gereichten Salzwiesenkräuter animieren dazu, gleich am nächsten Tag im Wattenmeer die Kräuter selbst zu ernten“),
- Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in Timmendorfer Strand („verschwenderisch anmutend der Hummergang aus geschmacksstarkem Süppchen mit üppigem Tatar und gratinierter Hollandaise sowie knackigem

Schwanz mit Erbse und Apfelrelish, der dem Fleisch des Krustentiers eine fruchtige Note verleiht“),

- Alexandro Pape vom „Fährhaus“ in Munkmarsch auf Sylt („bildschön die fernöstlich inspirierte Version der Entenmastleber, die als schmelziges Parfait ‚Nori Maki‘ im Noriblatt eingewickelt ist, von Sushi-Reiscreme, Reissessig-Gel und gepopptem Reis begleitet wird und gebraten mit der fruchtigen Süße eines Pflaumenconfits und knuspriger Sesambrioche harmoniert“),
- Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/Sylt („sein ‚Herr der Ringe‘ bietet eine optisch hinreißende Komposition aus Ringelbete, Petersilienwurzel, Kräuterseitling, Eisenkraut, Lauchpüree und Melisse“).

Eine höhere Note als letztes Jahr erreichen nur Dietmar Priewe von der „Sansibar“ auf Sylt und Claudio Berlese von „Claudios Ristorante alla Scala“ in Kiel. Beide steigern sich auf 14 Punkte. „In der Sansibar kommt vom Ibérico-Schinken über Kotelett vom Limburger Klosterschwein und Wagyu Beef aus Nebraska bis zum dieses Jahr sehr beliebten Mango-Nussalat alles erstaunlich akkurat“, bei Berlese sind „die naturell nur mit Kräutern und Knoblauch in der Pfanne zubereiteten frischen Schwertmuscheln köstlich“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 42 Restaurants in Schleswig-Holstein. 32 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhält auch Marco Kaluscha im neuausgerichteten „Riva“ in Strande an der Kieler Förde für „Gerichte aus fangfrischem Meeresgetier vom Fischer gegenüber“ (13 Punkte).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Schleswig-Holstein

18 Punkte

Meierei in Glücksburg

Bodendorf's in Tinum/Sylt

17 Punkte

Kai 3 in Hörnum/Sylt

Fährhaus in Munkmarsch/Sylt

Söl'ring Hof in Rantum/Sylt

Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Buddenbrooks in Lübeck

Courtier in Wangels

Jörg Müller und Stadt Hamburg in Westerland/Sylt

15 Punkte

San Lorenzo in Glinde

Privileg im Historischen Krug in Oeversee

1797 in Panker

Diva in Scharbeutz

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