

## PRESSEMITTEILUNG

### Angeräucherter Kabeljau in Kokosmilch

**THÜRINGEN im neuen Gault&Millau: Sten Fischer und Andreas Scholz in Weimar avancieren in die Klasse der Kochkünstler / Höhere Note auch für Johannes Wallner in Erfurt**

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Zwei Thüringer Köche verbessern sich dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird:

- Sten Fischer vom „Alt-Weimar“ in **Weimar** beeindruckte durch „feine Gänsemastleber mit Apfelpulpe und vanillegewürzten Marillenstreifen, einseitig gebratenes Fleisch der Petoncle-Muscheln auf Couscous mit Hummus, Fenchel und konfierten Minitomaten sowie die Brust vom Landhähnchen auf Gewürzbaumkuchen mit Selleriepüree, Pfifferlingen und Gemüseperlen“.
- Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar** schaffte es dank „Fjordforelle mit wildem Brokkoli, Entenbrust mit Erbsen, dreifarbigem Rüben und einem Knusper-Kartoffeltürmchen sowie geeisten Sabayon von mallorquinischem Orangenlikör“.

Ihre Gerichte sind durchweg handwerklich tadellos zubereitet und sehr ansprechend angerichtet. Beide bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 jeweils 15 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Auf 14 Punkte steigert sich Johannes Wallner vom „Clara“ in **Erfurt**, weil sein „Gemüsegarten auf Sauercreme ein Fest für die Augen war und den Schwertfisch zur Beilage degradierte“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen teilen sich wie im Vorjahr mit 16 Punkten die beiden Weimarer Köche Claus Alboth vom „Alboth's“ und Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“. Bei Alboth „demonstriert die sehr leicht ausfallende Interpretation von ‚Tomate mit Mozzarella‘, beides jeweils als Mousse, Marmelade und Salat dargeboten, dass er sich viele gute Gedanken macht, Klassikern Zeitgeist einzuhauchen. Überzeugend gelang das auch bei dem um alle Schwere, aber gottlob nicht um den süffigen Wohlgeschmack gebrachten Szegediner Gulasch und beim Osso buco vom Kalb. Dessen hauchfein aufgeschnittenes, leicht geliertes Fleisch mit gefüllten Zwiebelchen und mit Kräutern veredeltem Mark war wirklich eine Wendung des Deftigen ins Elegante.“ Fabbri bietet „im vormals besten italienischen Restaurant der neuen Bundesländer allgemein Modisches wie Hummer mit Krustentierschaum, Wassermelone, grünen Mandeln und Yuzu-Eis oder Weinbergpfirsich mit Milchreis und gebrannter weißer Schokolade“.

Auf Platz 3 steht neben den Aufsteigern Fischer und Scholz der Jenaer Christian Hempfe. Der verteidigte seine 15 Punkte mit „optisch und geschmacklich überzeugendem Auerochsen in der Aromenspannung von Pistaziengremolata und Kreuzkümmel, die auch den Karotten dient“.

Ihnen folgen mit 14 Punkten gemeinsam mit dem aufgewerteten Johannes Wallner der Eisenacher Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“, der auch bei den „angeräucherten Kabeljaublättern auf Gurkennudeln im Kokosmilchfond beeindruckenden Anrichteaufwand trieb“ und Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in Erfurt, der „die beste italienische Küche der Stadt bietet, sich aber auch mit Teriyaki Melanzane profilieren möchte, die die Aubergine mit Birnen, jungem Lauch und Frischkäse verbandelt“.

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 19 Restaurants in Thüringen. 14 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden.

### **Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen**

16 Punkte

Alboth's und Anna Amalia in Weimar

15 Punkte

Scala in Jena

\*Anastasia und \*Alt-Weimar in Weimar

14 Punkte

Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

\*Clara im Kaisersaal und Il Cortile in Erfurt

13 Punkte

St. Georges in Dieterode

Venerius in Eckolstädt

Posthaltere in Meiningen

Feine Speiseschenke in Rüdigsdorf/Südharz

Dal Pescatore in Weimar

\* 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)