

## PRESSEMITTEILUNG

### Austern mit Zitronenmarmelade

**SAARLAND im neuen Gault&Millau: Alexander Kunz in St. Wendel steigt in die Klasse der Kochkünstler auf / Klaus Erfort und Christian Bau bleiben Weltklasse**

München, 14. November 2016. Alexander Kunz vom „Gourmet“ in St. Wendel verbessert 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. „Bei ihm,“ so loben die Kritiker, „kann man noch die echte klassische Küche erschmecken, denn er lässt jeden modischen Schnickschnack links liegen und konzentriert sich auf das, was er am besten kann: gradlinige Gerichte, in denen das Produkt für sich spricht und dessen Geschmack mit klugen Arrangements betont wird. Dabei verfällt Kunz keineswegs in Traditionspflege, sondern wirkt durch behutsame Modernisierung ziemlich zeitgemäß. Schöne Beispiele sind das Jakobsmuschel-Carpaccio, mariniert mit etwas Limettenöl und kombiniert mit einem Croustillant im Kataifiteig und etwas Kaviarschmand oder der gebratene Loup de mer mit Petersilienwurzelpüree und leichtem Petersiliensud.“

Kunz bekommt in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

An der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Saarland und in der Bundesrepublik steht weiterhin Klaus Erfort in seinem „GästeHaus Erfort“ in Saarbrücken, weil „man für unseren Geschmack nirgends hierzulande dem kulinarischen Elysium so nahekommt wie in dieser schneeweißen Gründerzeitvilla. Klaus Erfort hat ein derartiges Gespür für Aromenkombinationen, Konsistenzen und Betonung des Eigengeschmacks seiner Produkte, dass es fast schon überirdisch wirkt.

Nicht missen möchten wir die dicke Gillardeau-Auster, die hier in außergewöhnlicher Qualität quasi schon zum Inventar gehört und mal mit Olivenöl beträufelt, mal mit Ingwergelee und Zitronenmarmelade oder mit Sojagelee und Apfelschaum serviert wird. Auch für die Gänsestopfleber lässt er sich immer wieder neue Variationen einfallen. Sie wird nie von plakativer Süße erschlagen, sondern mit subtilen Aromatisierungen in Szene gesetzt. So ist beispielsweise die Terrine mit einer dünnen Schicht Kakao durchzogen und mit selbigem hauchdünn eingestäubt, obenauf liegt ein Knusperröllchen mit Gänselebermousse, Zitrus-Gel sorgt für die kontrastierende Frische.“ Für solche Gerichte erhält er wieder 19,5 Punkte. Diese Weltklasse-Note haben nur noch 4 andere Köche in Deutschland.

Auf Platz 2 bleibt unangefochten Christian Bau vom „Schloss Berg“ in Perl-Nennig mit 19 Punkten. „Bei seinem Menü ‚Paris-Tokio‘ weiß man, aus welcher modernen Klassik er kommt, und merkt auch in punkto Produktqualität sowie bei den Zubereitungsarten schnell, wohin es ihn zieht. Ein ebenso aromenstarker wie sensorisch reizvoller Coup ist das feingewürfelte, geschmorte US-Prime Beef in tiefgründiger Sauce, das von Belota-Schinken-Schaum überschichtet und von reichlich Périgordtrüffelstreifen gekrönt wird und bei dem winzige Croûtons für einen interessanten Crunch-Effekt sorgen. Der ‚Tag am Japanischen Meer‘ bietet die von Bau sehr geschätzte Gelbschwanzmakrele als eine Art Sashimi und kleine Röllchen, die von Gurken in verschiedenen Zubereitungen, Meeresalgen, Algencrumble und geeisten Meerwasserperlen begleitet werden.“

Dem Spitzen-Duo folgt gemeinsam mit Aufsteiger Kunz „der stimmig und durchdacht kochende“ Cliff Hämmerle vom „Barrique“ in Blieskastel mit „seiner gradlinigen modernen Küche, die ihre klassischen Wurzeln nicht verleugnet und auf der Höhe der Zeit ist. Auch wenn sich das ‚Wilde Schwein im Maisfeld‘ eher nach Wortgeklingel anhören mag: Das geschmacksintensive, butterart geschmorte Wildschweinragout, das von einem Mais-Kartoffel-Schaum überschichtet und mit fein geschnittenen Maiskölbchen garniert ist, bietet elegante Rustikalität. Famos auch die blutig gebratene Taubenbrust, die bestens von geschmortem Radicchio, Zwetschgenconfit und karamellisierten Walnüssen kontrastiert wird.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 7 Restaurants im Saarland, deren Küchenchefs sie allesamt mit einer oder mehreren Kochmützen auszeichnen.

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau im Saarland**

19,5 Punkte

GästeHaus Erfort in Saarbrücken

19 Punkte

Schloss Berg in Perl-Nennig

16 Punkte

Barrique in Blieskastel

\*Gourmet in St. Wendel

14 Punkte

Schlachthof in Saarbrücken

13 Punkte

Landgasthof Paulus in Nonnweiler

Hashimoto in Saarbrücken

\*Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-95961-001-8

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-Carls

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)