

Soufflé von gesalzenen Zitronen mit Tee-Sabayon

BADEN-WÜRTTEMBERG – Sören Anders kocht sich im neuen Gault&Millau in die Landesspitze / Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Harald Wohlfahrt seit 24 Jahren Nr. 1 im Ländle

Für seine „Begeisterung auslösende Küche“ kürt die französische Gourmetbibel Gault&Millau den „besessen mit viel Liebe zum Detail arbeitenden“ 27-jährigen Sören Anders aus Karlsruhe in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2014 zum Aufsteiger des Jahres in Baden-Württemberg. Die Tester kommentieren: „Den öffentlich mit einem Hang zur Großspürigkeit auftretenden Anders erlebt man in seinem Restaurant, das er im Januar übernahm, sympathisch und bescheiden. Dass er sich bei großen Köchen wie Thomas Bühner und Helmut Thieltes fortbildete, sieht und schmeckt man in seinem vielfältigen Repertoire.“

Für Gerichte wie „die sorgsam mit Kirschee beglänzte Gänseleber als Block und Roulade mit Gänselebereis, Kirschen, Mandeln, Mandelmilch und Amarettini-Bröseln oder die Taube auf fein gegartem Spitzkohl mit frittierten Blutwurstscheibchen und geräuchertem Apfelpüree“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben im Ländle nur vier und im Rest der Republik lediglich 32 Köche.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessern sich

- Adolf und Axel Frey von der „Rebstock-Stube“ in **Denzlingen** („Vom neuen Esprit kündete auch ein gebackener, mit Hummer gefüllter Poulardenflügel samt Hummerschaum und -mayonnaise auf köstlichem kleinen Schnittlauch-Kartoffelkuchen“),
- Christian Baur vom „Wilden Ritter“ in **Durbach** („Extravaganzen von gebeizter Entenleber mit Wakame-Algen-Puder über Rehrücken, der im Sud exotischer Gewürze pochiert ist, mit Sauerkirsch-Couscous, Kirschwasser-Biskuit und rohem Blumenkohl-Tatar bis zum Soufflé von gesalzene Zitronen mit Zitronengrassorbet, Zitronenschalencreme und Earl-Grey-Sabayon“) sowie
- Hansjörg Wöhrle vom „Adler“ in Weil („Von Gang zu Gang bemerkten wir ein deutliches Plus an Präzision und Mühewaltung bei der nach wie vor klassischen Küche“).

Dieselbe Note bekommt auf Anhieb Peter Hagen vom neueröffneten „Ammolite“ in **Rust**, bei „dem man auch am erstklassigen Hummer im gelierten Apfelsaft mit Apfelblüten und Staudensellerieblättern merkt, dass er beste Lehrmeister hatte. Leider stört der Hang, möglichst zu jedem Gang etwas zu pürieren.“

Auf 15 Punkte steigern sich

- Raffaele Cannizzarro vom „Taberna“ in **Müllheim** („Er verbindet auf kreative Art die Leichtigkeit des Südens mit Badens Bodenständigkeit, italienische Lässigkeit mit deutscher Präzision“),
- Marcus Krietsch vom „Pfauen“ in **Schorndorf** („Aus modernem Küchengeist kommt auch der Eintopf mit Languste, Petoncles-Muscheln, Kohlrabi und Schwarzwurzeln“),
- Konrad Sluga von der „Künstlerkneipe“ in **Karlsruhe** („Marinierter Hummer mit gegrillter Ananas, Papayawürfeln und Curryschaum zeugt von sicherem Sinn für ausbalancierte, harmonische Aromen“),
- Christian Krüger vom „Axt“ in **Mannheim** („Lachs darf sich unter süßlicher Erbsencreme und geliertes Erbsen-Lasagne verbergen, die säuerlicher Grapefruitschaum überzieht“),
- Ralph Knebel vom „Erbprinz“ in **Ettlingen** („Gambas mit Avocadopüree und in Earl Grey gegartem Spinat demonstrieren modernisierte Klassik“) sowie
- Jörg Lawerenz vom „Walk’schen Haus“ in **Weingarten** („leichte Küche auf der Höhe der Zeit wie die Rotbarbe mit Pulpo, Artischocken, Passepierre-Algen, süßlichen Tomaten und Tomaten-Chips im feinen Sud“).

Auf Anhieb schaffen die 15 Punkte in ihren neueröffneten Restaurants Ralf Kronmüller vom „Stadtpalais“ in **Wertheim** am Main („moderne Klassik wie der Rehrücken mit Olivenkrokant in einem Beet aus lila Karottenpüree, in dem verschiedene Gemüse steckten“) und Marcus Helfesrieder von der „Kellerwirtschaft“ in **Vogtsburg-Oberbergen** („klassisch die Bouillabaisse, luftig die Gnocchi mit geschmortem Pulpo, Taggiasca-Oliven und Dörrtomaten im Chorizo-Fond“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Ländle verteidigt seit 24 Jahren souverän Harald Wohlfahrt, dem „auch nach 33 Jahren am Herd der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbrunn** die Ideen nicht ausgehen. Er setzt regelmäßig mehr neue Gerichte auf die Karte als die allermeisten jüngeren Kollegen, die sich in der deutschen Küchenspitze sehen. Eines der denkwürdigen Gerichte dieser Testsaison war eine geschmeidig-intensive Panna cotta vom Hummer, die als Bett für sacht gegarte Hummermedaillons, nur sekundenkurz gebratene Jakobsmuschel und Impérialkaviar diente. Eine ganz fein darüber gepinselte Limonenmarinade, Hijiki-Algen und Ponzugelee brachten die nötige Frische und einen Hauch Säure. Einem grandios an der Gräte saftig gegarten Seeteufel mit süß-säuerlichem asiatischem Gemüse verpasste er eine leuchtend rote Krönung durch eine indische Tandoori-Würzpaste. Er garte sie nicht mit, wie in Indien üblich, sondern strich sie nach dem Garen quasi wie einen Senf auf den Fisch, sodass die Aromatik nicht dominant, sondern ganz subtil ausfiel.“ Für solche Gerichte bekommt er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur drei weitere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang sichert sich wieder Claus-Peter Lumpp vom Restaurant „Bareiss“ in **Baiersbrunn**, der „nicht mehr den Drang hat, alles zeigen zu wollen, was er kann, sondern sich im Sinne des Gastes immer öfter auf das beschränkt, was er für das Wesentliche hält: eine Küche des reinen Wohlgeschmacks“. Mit Gerichten wie Loup de mer, dessen Haut kross und knusprig wie Blätterteig ist, mit einem ganzen Strauß an Zitrusnuancen oder Lammrücken mit Dattelconfit und Kichererbse, Lammbauch mit Salatchiffonade in Kichererbsencrepe und Lammschulterragout mit Zucchini-Blüte rechtfertigt er seine 19 Punkte.

Den beiden Spitzenköchen folgen mit je 18 Punkten Juan Amador vom „Amador“ in **Mannheim** für „die virtuose Gabe, mit kontroversen Aromen zu spielen und mit tiefgründigen Geschmackserlebnissen zu überraschen“ und Josef Bauer vom „Landgasthof Adler“ in

Rosenberg für „die souveräne Selbstverständlichkeit, mit der er im besten Landgasthof der Republik vermeintlich simple Zubereitungen in sublimen Delikatessen verwandelt“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 176 Restaurants in Baden-Württemberg. 160 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfe am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Das schaffen auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Gasthof Sommerau“ in **Bonndorf**, „Eichhalde“ in **Freiburg**, „Gasthaus Löwen“ in **Frickingen**, „Krone“ in **Remshalden**, „Schuppen 13“ in **Langenargen** (jeweils 14 Punkte) sowie „Stubersheimer Hof“ in **Amstetten**, „Gasthof Lamm“ in **Schlat** und das „Seerestaurant“ in **Überlingen** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau im Ländle 22 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 14 neu auf, 19 werden höher, 16 niedriger bewertet. Fünf Küchenchefs verloren die begehrte Kochmütze. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf www.MonGourmet.de ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf www.MonGourmet.de und im MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf www.MonGourmet.de als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

Die 20 besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg

19,5 Punkte
Schwarzwaldstube in Baiersbronn-Tonbach

19 Punkte
Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal

18 Punkte
Amador in Mannheim
Landgasthof Adler in Rosenberg bei Crailsheim

17 Punkte

Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden
Schlossberg in Baiersbronn-Schwarzenberg
Traube in Blansingen bei Lörrach
Landhaus Feckl in Ehningen bei Stuttgart
Zirbelstube in Freiburg
Anders Superior in Karlsruhe
Ophelia in Konstanz
Raub's Restaurant in Kuppenheim bei Baden-Baden
Casala in Meersburg
Falconera in Öhningen/Bodensee
Staufeneck in Salach bei Göppingen
Eisenbahn in Schwäbisch Hall
Hirschen in Sulzburg/Markgräflerland
Berlin's Krone in Bad Teinach
Schwarzer Adler in Vogtsburg

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
www.gaultmillau.de**

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Stefanie Maier
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: stefanie.maier@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de