

Thunfischbauch im Algensud mit Ochsenmarkschnee

NORDRHEIN-WESTFALEN – Volker Drkosch aus Düsseldorf kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze / Jürgen Köpp in Xanten, Yoshizumi Nagaya in Düsseldorf und die Gebrüder Wilbrand in Odenthal steigen in die Elite des Landes auf / Watschn für fünf Altmeister

Den „spannende Gegensätze auftischenden“ Volker Drkosch vom „Victorian“ in **Düsseldorf** kürt die französische Gourmetbibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 zum „Aufsteiger des Jahres“ in Nordrhein-Westfalen. Aus der Begründung: „Er begeistert unter Titeln wie ‚5716 Kilometer bis nach Timbuktu‘ oder ‚Vamos a la Playa 2.o‘ mit kühnen Kombinationen der genüsslichen Mondäne.“

Der Afrikatrip „führt zu einer superben Lammessenz auf Basis einer klassischen Rotweinreduktion mit würzigem Baba Ganoush-Gemüse und säuerlichem Couscous“, der Beachbesuch „zu spanischem Makrelenfilet mit Sauce Escabèche, gefrorenem Rucola, Taggiasca-Oliven und Knuspergemüse. Noch attraktiver ist das Feuerwerk aus Tomatenvariationen (vom konzentrierten Saft bis zum prickelnden Granité) mit Basilikum (als Essenz und mariniertem Samen) und Felsen-Oktopus – man kann ja hierzulande nur noch sehr selten verblüfft feststellen, welche Aromen in Tomaten stecken können!“

Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in NRW nur zwei und im Rest der Republik lediglich elf Köche.

Auf 17 Punkte steigern sich Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten**, Yoshizumi Nagaya vom „Nagaya“ in **Düsseldorf** und die Gebrüder Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln. Köpp „versteht es wie nur wenige, Aromen hochintensiv durch Reduktion zu entfalten. Dies gilt für seine Sorbets (Apfel, Cassis, Mango) ebenso wie für die Saucen (sogar von Roter Bete) und Essige (Aprikosenessig)“. Nagaya „vereint fernöstliche Gartechiken, Produkte und Aromen mit Traditionen der europäischen Großen Küche zu begeisternden Geschmackserlebnissen wie beim fruchtigen Tomatenkompott mit feinsäuerlichem Tosaessig-Gelee und japanischer Yamswurzel“. Die Wilbrands „beeindrucken durch sahnige Selleriecreme, in der sanft ein Wachtelei zerfließt und über die großzügig Trüffel gehobelt sind; das Vergnügen komplettiert ein Glas Sud vom fermentierten Sellerie“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, verbessert sich Klaus Verheyden von der „Alten Bürgermeisterei“ in **Geldern**, der „unbekümmert asiatische Elemente mit regionalen Gerichten verbindet, ohne dass das aufgesetzt wirkt“. Dieselbe Note schafft auf Anhieb Günter Rönner als neuer Küchenchef im **Duisburger** „Akazienhof“ mit „gemäßigt modernen Inszenierungen, die keinen Gast überfordern, wie der Kamtschatka-Königskrabbe mit Eisenkraut zum Kabeljau“.

15 Punkte erreichen erstmals Christian Sturm-Willms und Takashi Nikaido im „Yu Sushi Club“ in **Bonn** dank „einer Fusionsaromenküche mit allerlei japanischen Produkten und Rücksichten auf europäischen Geschmack“ sowie Nelson Müller im „Schote“ in **Essen**, bei dem „es zwar immer noch Spinatpulver, Schokoladenerde, Miniaturblumenkohl und Pilze gibt, die winziger als Stecknadelköpfe sind, sodass man nichts schmeckt. Aber zum Rehbockrücken harmonieren feiner Rahmkohlrabi, Vanille-Mispeln und schön feste Topfen-Mohncannelloni“. Dieselbe Note erkochen sich auch die Chefs dreier neu aufgenommener Restaurants: Michael Dyllong vom „Palmgarden“ in **Dortmund** („genussvolle Küche wie das gelackte Barbecue vom Iberico-Schwein mit mallorquinischem Gemüseintopf und gehobelten Artischocken“), Benedikt Frechen vom „Clostermann“ in **Niederkassel** bei Köln („originell die Interpretation des rheinischen Klassikers ‚Himmel un Äd‘: Ein Mix aus Blutwurst und Gänseleber ist in einen zur Zigarre gerollten Knusperteig gefüllt, die in einem Glas steht, das unten mit Boskopapfel- und Rotweinschalottenwürfelchen und darüber mit würzigem Kartoffelschaum gefüllt ist“) und Karl-Nikolas Spitzner vom „Spitzner im Oer’schon Hof“ in **Münster** („ambitionierte Gerichte wie in Kalbsjus gegarter Aal mit Entenstopfleber und Rübchen oder Bolognese von Hummer und Schwermuscheln mit braisiertem Kalbsbries“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Nordrhein-Westfalen hält seit 2007 souverän Joachim Wissler, der im Restaurant „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach** „allzeit neugierig und auf der Suche nach Herausforderungen ist, hierzulande als Vordenker seiner Zunft gilt und Trends prägt, an denen sich jüngere Köche orientieren“. Für „ungewöhnliche Delikatessen wie den von gegrilltem Ochsenmark und Aquitaine-Kaviar gekrönten Thunfischbauch in einem Algensud mit eingerührtem Ochsenmarkschnee“ bekommt er wieder 19,5 Punkte und zählt damit weiterhin zu den 4 besten Köchen in Deutschland.

Den zweiten Rang sichert sich erneut Nils Henkel vom „Gourmetrestaurant Lerbach“ in **Bergisch Gladbach**, der „unbeirrt sein Konzept der ‚Pure nature Cuisine‘ fortsetzt. Auf jedem Teller steht ein Produkt im Vordergrund, dem gleichsam aromatisch zugearbeitet wird. Typisch die Bachkrebse: Sie bekommen mit Gurkenpulver bestäubte Würfelchen von gestocktem Krebsud mit auf den Weg, und als Dip dienen Krebsmayonnaise und Gurkencreme mit gewürfeltem Dillgelee.“ Damit sichert er seine 19 Punkte.

Ihm folgt neben Aufsteiger Drkosch der **Kölner** Eric Menchon vom „Le Moissonnier“, der seine 18 Punkte seit 2005 verteidigt: „Bei ihm stellt jeder Gang ein kleines Menü dar, meist auf drei Tellern/Schüsseln serviert. Im Spektrum der Geschmackseindrücke versetzen die aufgefächerten Aromen dem Gaumen gleichsam gustatorische Stromstöße.“

Eins auf die Kochmütze bekommen gleich fünf Altmeister:

- Jean-Claude Bado vom „La Poêle d’Or“ in **Köln**: „Sind seine acht Gerichte plus Käse und Dessert noch Minimalismus oder schon Bequemlichkeit? Ehrgeiz scheint ihm fremd, seit er die Immobilie mit Restaurant gut verkaufte und nun sorgenfrei werkelt. Den größten Eindruck macht seine Küche durch kleine Portionen“,
- Jean-Claude Bourgueil vom „Schiffchen“ in **Düsseldorf**: „Beim großen Kaisergranat mit Yuzu-Zitronenconfit war der Mangold nahezu geschmacklos, bei der leichten Velouté vom Rex-Kaninchen mit Zimt war das Fleisch geradezu zäh, beim gebratenen Rebhuhn in Kaffeeduft mangelte es schlicht an ebendiesem Aroma, und das Beste an der belanglosen Schnitte vom Vendée-Steinbutt in Champagner und Bohnenkrautsauce war die feine Säure der begleitenden Tomaten“,

- Rainer-Maria Halbedel von „Halbedel’s Gasthaus“ in **Bonn**: „Dessen elegante, durchweg leichte Küche ist manchmal extrem unspektakulär, wenn zum Beispiel gebratene Gänseleber mit Pfifferlingen kombiniert wird (von denen einige Pilze sogar kalt sind) oder wenn Amalfi-Zitrone den Hummer zum Tanzen bringt, aber der Blumenkohl etwas Blei in die Tanzsohlen legt“,
- Dieter L. Kaufmann von der „Traube“ in **Grevenbroich**: „Seit Dezennien preisen wir die gleichen Gerichte aus besten Produkten in immer gleichbleibender Qualität und schönster Aromenharmonie. Aber zu unseren Kriterien gehört auch die Kreativität, die wir nicht ewig nur von Köchen einfordern können, die er aufwachsen sah“,
- Frank Rosin vom „Rosin“ in **Dorsten**: „Das sehr Gefällige war schon viel piffiger. Perfekt gegartes Rinderfilet, aber einfallslos begleitendes Tatar, die Morcheln beinahe schwarz übergart und die Rotweinreduktion so konzentriert, dass sie nicht nur das Rind, sondern auch das Würzgranulat deklassiert.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 157 Restaurants in Nordrhein-Westfalen. 136 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner 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 „Nöthel’s“ und „U. Das Restaurant“ in **Düsseldorf**, „Aura“, „Flogaus“ und „Ox & Klee“ in **Köln**, „Spitzner“ in **Münster** (jeweils 14 Punkte) sowie „Geistreich“ in **Bielefeld**, „Patrick’s Seafood“ in **Düsseldorf**, „Elia“, „Maximilian Lorenz“ und „Weinseelig“ in **Köln** sowie „Ackermann“ in **Münster** (alle 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 in Nordrhein-Westfalen 38 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 20 neu auf, 12 werden höher, 28 niedriger bewertet. Fünf Küchenchefs verlieren 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 besten Restaurants des Gault&Millau in NRW

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

19 Punkte

Gourmetrestaurant Lerbach in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Victorian* in Düsseldorf

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

Halbedel's Gasthaus** in Bonn

Rosin** in Dorsten

Nagaya* in Düsseldorf

Herbert Brockel in Erftstadt

Zur Traube** in Grevenbroich

St. Jacques in Heinsberg

Maître im Kuckuck in Köln

Zur Post* in Odenthal bei Köln

Balthasar in Paderborn

Landhaus Köpp* in Xanten

* Aufsteiger **Absteiger

**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