

PRESSEMITTEILUNG

Koch des Jahres: Andreas Krolik in Frankfurt

HESSEN Der neue Gault&Millau ehrt Krolik für seine Aromenexplosionen und seine Gemüseküche / Aufsteiger des Jahres in Hessen: **Michael Kammermeier** in **Wiesbaden** / Als „Junges Talent“ erfolgreich in **Limburg** gestartet: **Alexander Hohlwein**

München, 14. November 2016. „Für seine vielschichtigen Geschmacksharmonien, mit denen er seine Gäste in neue kulinarische Welten führt“, kürt der Guide den 42-jährigen Andreas Krolik vom Frankfurter Restaurant „Lafleur“ zum „Koch des Jahres“. „Er bietet jedem Gast das Optimum an Geschmack und profiliert sich dabei nicht nur als feinfühligster Aromenjongleur, sondern auch als einer der besten Gemüseköche Deutschlands“, urteilen die Tester. Und schwärmen: „Kroliks Küche kommt nie wuchtig oder effektheischend daher, entfaltet am Gaumen aber geradezu explosive Kraft, beispielsweise beim gedämpften und kurz mit starker Oberhitze gratinierten Carabinero mit Schinkenknusper in feinst abgeschmeckter Krustentierbisque, dazu eine minzschwängere Erbsencreme, handgerollter Blumenkohl-Couscous und ein Mundvoll Japan in Form fermentierter Yuzu mit Miso und Soja. Als eines der geschmacklich komplexesten Gerichte dieser Testsaaison bietet er Brust, Keule und geschmortes Confit vom Schwarzfederhuhn, dazu ein pochiertes, auf weißem Bohnenpüree thronendes Bio-Ei, Bohnenkrautsalat, alles umspielt von konzentriertem Geflügel-Dashi-Sud.“

Für solche Gerichte erhält der in Erdeborn bei Halle an der Saale gebürtige Hobbyangler, der seine Urlaube gern an norwegischen Fjorden verlebt, in der Küche Hard Rock hört und in seiner Freizeit daheim Steinpilze sammelt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Auf 17 Punkte steigert sich Michael Kammermeier von der „Ente“ in **Wiesbaden** dank „durchdachter Höhenflüge seiner Küche: kreativ die Vinaigrette von geräucherten Fischgräten zur asiatisch maskierten Bernsteinmakrele, angenehm überraschend die Kruste aus Entengrieben auf dem Steinbutt oder der Waller auf Ochsenmaulsalat mit Navetten und Zwiebel-Miso-Sud“.

16 Punkte erreicht auf Anhieb Alexander Hohlwein, 29, im neueröffneten „360°“ in **Limburg**, der für „seine in alle Richtungen offene, geschmacksintensive Aromenküche, die klassisch fundiert, immer vielfältig und angenehm frei von Chichi ist“, als „Junges Talent“ gewürdigt wird. Dieselbe Note schafft auch Simon Stirnal als neuer Küchenchef des „Kronenschlösschen“ in **Eltille**, der „beim gebratenen Steinbutt mit lauwarmen Nordseekrabben, Brathähnchenfond, einer Bratkartoffelscheibe, Kartoffel-Lauchpüree und sautiertem Lauch edle und rustikale

Gutbürgerlichkeit ebenso in den Adelsstand erhebt wie beim Juvenilferkel mit Allerlei von Apfel, Zwiebel und Lauch“.

Auf 15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessern sich Klaus Säger vom „Säger’s“ in **Bad Homburg** („solide in der klassischen französischen Küche verwurzelt, bietet er die rosa Entenbrust mit knusprig-fettem Rand, der von Blattspinat, Rhabarber und Quittensenf erfrischend konterkariert wird“) sowie Thomas Schurat und Michael Kahrs vom „Gutshof Itterbach“ in **Willingen** („zur marinierten Hummerschere mit Tee-Schaum und feinaromatischer Gurke binden sie Salatspitzen mittels Schnittlauchfaden wie niedliche Blumenbouquets und bauen kleine, enthäutete Paprikascheiben zu Türmchen auf“.) Dieselbe Bewertung erkocht sich auch Felix Kersten vom neueröffneten „Schwarzberg“ in **Birkenau/Odenwald**, dessen „Tataki vom Gelbschwanzthunfisch mit sauer eingelegtem, knackig-festem Gemüse (Tsukemono) in einer Kalamansi-Ponzu-Vinaigrette guten Zeitgeist repräsentiert“.

Die besten Köche in Hessen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen teilen sich mit jeweils 18 Punkten Andreas Krolik und Christian Eckhardt von der „Villa Rothschild“ in **Königstein/Taunus**, dessen „wenig spektakuläre Ankündigungen oft geschmackliche Geniestreiche sind. So wird der exzellente Taunussaibling schonend mit brauner Butter in der Kokotte gegart und angerichtet mit sanft schwebender Blumenkohlvinaigrette (inklusive Geflügelfond, Wermut und weißem Balsamico), Blumenkohl (geröstet, süßsauer eingelegt), Wildkräutern und Saiblingskaviar. Die Seezunge, in jedem Sinne von großer Güte, sollten auch die Liebhaber der klassisch puristischen Zubereitung mal in der hier gebotenen indischen Variante probieren: mit grüner Mango, Kichererbsen und Curry.“

Auf Platz 2 stehen neben Aufsteiger Kammermeier 5 Köche, die wiederum 17 Punkte bekommen:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt** („wie man der guten alten Gänseleber all ihre geschmackliche Größe belassen und sie doch ganz anders inszenieren kann, demonstrieren die feinsäuerlichen Noten von Meeresalgen und grünen Tomaten, der florale Charme eines Lycheesorbets und knackige Cashewkerne; das Reh mit Erbsen, Feigen und etwas geräuchertem Rehschinken gefällt vor allem im Zusammenspiel mit fruchtigem Cassis-Ingwer-Gel“),
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in **Frankfurt** („bei den mit Parmesancreme gefüllten Tortelli in der Umrahmung von grünem Spargel, Portulak, einem Hauch Parmaschinken und eleganter Parmesansauce verrät schon die raffinierte Optik den Wohlgeschmack; verheißungsvoll inszeniert sind auch extravagante Kreationen wie Thunfisch-Tatar mit Gänseleber-Erdbeer-Eis, Ingwer, Yuzu und Apfelgelee“),
- Mario Lohninger vom „Lohninger“ in **Frankfurt** („gleichermaßen beglückend kommen so unterschiedliche Gerichte wie sein Wiener Schnitzel, karamellierte Jacobsmuscheln nebst Calamari und Schneekrabbe in Koriandersud oder Reh in Gebirgswermut-Sauce“),
- Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** („der Waller, zum Würfel geformt und leicht geräuchert, ruht in feinsäuerlichem, von grünem Bohnenöl gespenkelten

Zwiebelfond mit fermentierten Schalottenstückchen, dazu sind auf einer Scheibe gedünsteter Gemüsezwiebel kleine Ravioli mit Fetafüllung drapiert; die mit knusprigen Schuppen bestreute Felsenrotbarbe liegt in würzigem Eisenkrautsud und wird mit Reiscreme und -crackern, Olivensand und Auberginenwürfelchen serviert“);

- Christoph Rainer vom „Tigerplast“ in **Frankfurt** („Gurke auf ihrer derzeit höchsten Daseinsstufe bietet der Salat mit hauchzart geschnittenen Scheibchen und Röllchen rund um ein hochgradig konzentriertes Gurkensorbet, ergänzt um Radieschenwürfel, etwas Schmand und Dill; ungestopfte Bio-Gänseleber ist perfekt kombiniert mit einem Unagi ohne alle Aal-Grobheit, Aprikosen-Miso und Ponzu-Gelee“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 69 Restaurants in Hessen. 62 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhalten auch die neueröffneten Lokale „Chairs“ und „Stanley Diamond“ in **Frankfurt** sowie „Allgaier“ in **Königstein** (jeweils 14 Punkte) und „Atelier Wilma“ in **Frankfurt** sowie das wiederaufgenommene „Park Schönfeld“ in **Kassel** (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Hessen 5 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 9 neu auf, 4 werden höher, 8 niedriger bewertet.

Die 30 besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

Villa Rothschild in Königstein

17 Punkte

Carmelo Greco, Français, Lohninger und Tiger-Restaurant in Frankfurt

L'Etable in Bad Hersfeld

** Ente in Wiesbaden

16 Punkte

** Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Erno's Bistro, Gustav und Weinsinn in Frankfurt

*** Schwarzenstein in Geisenheim

*360° in Limburg

Schaumahl in Offenbach

15 Punkte

Drei Birken und *Schwarzberg in Birkenau

Bartmann's Haus in Dillenburg

Adler Wirtschaft und Jean in Eltville

Goldman, Heimat, Seven Swans und Villa Merton in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Krone in Höchst/Odenwald

** Sänger's in Bad Homburg

Kraftwerk in Oberursel

**Gutshof Itterbach in Willingen

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

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Barbara Hoffmann-Carls

Infanteriestrae 11a

80797 München

Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546

E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de

www.christian-verlag.de

www.gaultmillau.de