

## PRESSEMITTEILUNG

### Rotbarbe mit Landmilchsauce

RHEINLAND-PFALZ Thomas Schanz ist Aufsteiger des Jahres und kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze / Jens Fischer in Bad Sobernheim steigt in die Elite des Landes auf

München, 14. November 2016. Den „mutige aromatische Akzente setzenden und mit prägnanten Kreationen überraschenden“ Thomas Schanz, 36, vom „Restaurant Schanz“ in Piesport an der Mosel kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 als „Aufsteiger des Jahres“, weil ihm „stets Gerichte von außergewöhnlicher Harmonie gelingen“. Die Kritiker loben: „Gern erwähnen wir auch seine Begabung zu nicht nur schönen, sondern zuweilen auch witzigen Dekorationen. Für sein Trüffelrezept füllt er einen schaumigen Eiertraum mit feinstem Trüffelaroma in eine vergoldete Eierschale, legt eine Scheibe schwarzen Trüffel obenauf und lässt das Ganze unter einer kleinen, eierförmigen Cloche mit großer Geste, aber ohne großen Ernst an den Tisch bringen. Oder er dekoriert eine dünne Schicht fast schaumig-weiches Gänseleberparfait mit süßem Sherrygelee, eingedicktem Traubenmost, Friseeblättchen, Walnüssen und Parmesan wie eine Landschaft und schafft sogar hier Harmonie, weil er relativ milden Parmesan wählt, der gerade nur akzentuiert, ohne zu überdecken“.

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 Deutschland nur 13 Köche.

Auf 17 Punkte steigert sich dank „austarierter Aromen und filigraner Stilistik“ Jens Fischer vom „Jungborn“ in Bad Sobernheim an der Nahe: „Er begeistert durch Kalbsbries mit Crunch von der Petersilienwurzel, Dörrpflaumen-Röster und Buchweizen-Taler oder Meerbarbe mit zweierlei Blumenkohl (gebraten und als Mousse), eingelegter Gelber Bete, Cashewkernen und Queller.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreicht erstmals Sebastian Kauper vom „Kauper’s im Kapellenhof“ in Selsen (südlich von Mainz): „Er fühlt sich auf eine raffinierte, aber schon fast fundamentalistische Art der absoluten Naturküche verpflichtet. Zum optimal gegarten Rinderfilet in feinem Jus gibt Kauper scharf angebratenen Sellerie, Blumenkohl sowie Kohlrabi samt Schale und Blattwerk. Selten isst man so aromatischen Sellerie, so erdigen Kohlrabi.“

Auf 15 Punkte verbessert sich Sebastian Messinger vom „Le Chopin“ in Boppard, der „mutig, aber gut gelungen gebeizten Lachs in einem Rieslingsüppchen mit Senfkörnern oder Brust vom Kappeler Hahn mit zweierlei Sellerie, Aprikosen und Portweinjus als sehr süffiges Gericht bietet“.

## Die besten Köche in Rheinland-Pfalz

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Baden-Württemberg verteidigt seit 19 Jahren Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich, dessen „Inspiration in erster Linie die Qualität der von ihm verwendeten Produkte ist. Für ihn kommt nur das Allerbeste infrage, Einkaufspreise spielen dabei keine Rolle. So viel Luxus und Opulenz kann man aus unterschiedlichen Gründen ablehnen, aber das Restaurant ist voller Gäste, die es schätzen.“ Für das lauwarmer Langustinen-Carpaccio mit Champagnercreme und reichlich Impérial-Kaviar, die Périgord-Gänseleber mit Gewürzgelee und Aprikosenconfit oder das kross gebratene, aber innen weiche und zarte Kalbsbries mit Périgord-Trüffeln in Trüffeljus bekommt er erneut 19,5 Punkte, die Höchstnote des Guides, die nur 4 weitere Köche in Deutschland haben.

Ihm folgt mit 19 Punkten Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr. Er brilliert durch „kross aufgeschuppte Rotbarbe (die mit heißem Öl übergossenen Schuppen stellen sich beim Braten knusprig auf) mit Pulpo, der geschmort in dünn gehobelten Streifen, als Tatar und kross gebraten daherkommt. Dazu gibt's gebratenen Baby-Pak Choi, confierte Paprika und schwarze Sesamkugeln in Landmilchsauce. Danach könnte man Reh im höchst aromatischen kambodschanischen Pfefferjus bestellen.“

Den dritten Platz teilen sich mit Aufsteiger Schanz dank ihrer wieder erkochten 18 Punkte

- Wolfgang Becker vom „Becker's“ in Trier: „Als Meister in der Harmonisierung unüberbrückbar scheinender Gegensätze komponiert er Kunstwerke aus roh mariniertem Seesaibling und scharf angebratenem Schweinebauch, aus Rotbarbe mit gebratenem Schinken und süßen grünen Mandeln oder rosa pochiertem Rehrücken mit Weinhefe.“
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in Herxheim bei Karlsruhe: „Bleibt er beim Steinbutt im Safranfumet oder den Erdbeeren im Champagnerbad klassisch, öffnet sich der Fleißigste unter den großen deutschen Köchen mit der Vadouvan-Glace zum Stubenküken oder dem Chimichurri zur in Limettenöl marinierten Jakobsmuschel der weiten Aromenwelt.“
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in Naurath/Wald bei Trier: „Seinen sanft geräucherten und allerbestens gegarten Seesaibling umspielen zitronige weiße Buttersauce und Estragoncreme sowie feine Kartoffelwürfelchen in Kräuterrahm. Kabeljau und Schweinekinn (gebacken und gebraten) finden mit verhalten gegartem Spitzkohl und Süßkartoffelbrei eine mild-weiche Harmonie, die durch Zwiebelsud nur leicht touchiert wurde“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 85 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 66 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhält auch das erstmals bewertete Lokal „Hofgut“ in Ruppertsberg (13 Punkte), das neu eröffnete „Bistro 1718“ in Deidesheim stufen die Kritiker in ihre Kategorie „einfach gut“ ein.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Rheinland-Pfalz 12 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 3 neu auf; 4 werden höher, 7 niedriger bewertet.

### Die 20 besten Restaurants des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer's Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel's Landhaus St. Urban in Naurath/Wald bei Trier

\*Schanz in Piesport/Mosel

Becker's in Trier

17 Punkte

L. A. Jordan in Deidesheim

\*Jungborn in Bad Sobernheim an der Nahe

16 Punkte

Bibliothek in Balduinstein/Lahn

Schwarzer Hahn in Deidesheim

Dirk Maus in Heidesheim/Rhein

Pfälzer Stube in Herxheim bei Karlsruhe

Atable in Ludwigshafen

Favorite in Mainz

Landgasthof Poststuben in Bad Neuenahr

Le Temple de Gourmet in Neuhütten im Hochwald

Schlössl in Oberotterbach an der Südlichen Weinstraße

\*Kauper's im Kapellenhof in Selzen bei Mainz

Le Val d'or in Stromberg

Wein- und Tafelhaus in Trittenheim

\*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)