

PRESSEMITTEILUNG

Seeteufel mit Gänseleberasche

SCHLESWIG-HOLSTEIN im neuen Gault & Millau: Fünf Köche steigen in die Klasse der Kochkünstler auf / Gelungenes Comeback von Christian Scharrer in Weissenhaus an der Ostsee / Frank Nagel in Weissenhaus ist „Hotelier des Jahres“

München, 14. November 2016. Gleich fünf Köche zwischen Nord- und Ostsee versetzt die jetzt erscheinende Deutschlandausgabe 2017 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die Klasse, in der nach ihrem Verständnis Kochen zur Kunst wird. Sie erhalten in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkten für ambitionierte Küche und inspirierte Gerichte:

- Mathias Apelt vom „Ahlmanns“ in Kiel: „Die im Kieler Fördewasser gezüchtete Garnele (als Tatar und gebraten) lebt vom stimmigen Zusammenspiel von Säure (Grapefruit und Granatapfel), der Bitternis des Chicorées und der feinen Süße weißer Schokolade.“
- René Dittrich vom „Alt-Wyk“ in Wyk auf Föhr: „Sein Hummer auf schmackhafter kleiner Paella hat den nötigen Biss und das im Ofen gegarte dry aged Entrecôte auf jungem Gemüse überzeugt mit exquisiter Fleischqualität.“
- Nico Mordhorst vom „Bärenkrug“ in Molfsee bei Kiel: „Zwischen den Hausklassikern wie Steaktopf mit Hollandaise oder Kieler Butt mit Speckstippe finden Gourmets rosa gebratene Geflügelleber auf Radicchiokompott oder auf der Haut gebratenes Meeräschenfilet mit Rahmspitzkohl und famosem Blutwurstragout.“
- Oliver Pfahler vom „Balthazar“ in Lübeck-Travemünde: „Perfekt gegartem Seeteufel, dem rote Zwiebeln und Speckhaut die rechte Würze geben, verleiht Gänseleberasche die bei Norddeutschen sehr beliebte süßliche Note.“
- Christopher Schlang vom „Bootshaus“ in Weissenhaus bei Wangels an der Ostsee: „Gewitzt die Neuinterpretation vom Vitello tonnato mit rohem Thunfisch an Sojamarinade und Erdnuss-Kaperncreme zum Kalbfleisch.“

Ein glanzvolles Comeback feiert Christian Scharrer, der 2014 aus dem Lübecker „Buddenbrooks“ nach Ascona (Tessin) gewechselt war und im Frühjahr 2016 nach Schleswig-Holstein zurückkehrte. Er beeindruckt seither im „Courtier“, dem Gourmetrefugium des **Weissenhaus-„Grand Village Resort & Spa“**, mit „feinsinnig abgestimmten Kompositionen voller Lebensfreude und extrem tiefgründigen Saucen“. Seine „schlicht ‚Krabben‘ genannte opulente Vorspeise bietet eine meeresfrische Inszenierung aus Königskrabbenfleisch, Taschenkrebstatar, Garnele

und Carabinero-Carpaccio und der wohldosierten Säure von Zitrusfrüchten. Das saftige Seezungenfilet umgibt er mit Passepierre-Algen, Muscheln sowie kleinen Tintenfischen und definiert dazu gekonnt das Thema Bouillabaisse als Sud, Creme und Rouille-Sand“. Für solche Gerichte bekam er wieder 18 Punkte, die er schon in Lübeck hatte.

Er steht damit gemeinsam mit Holger Bodendorf vom Restaurant „Bodendorf’s“ in Tinnum auf Sylt und Dirk Luther von der „Meierei“ in Glücksburg auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im nördlichsten Bundesland. Bei Bodendorf bestaunen die Kritiker die Variationsfreude: „Die Vorspeise ‚Tuna & Gartengurke‘ bietet den Fisch als saftiges Tatar, in Szechuanpfeffer mariniert und kurz angebraten und das grüne Gemüse als Sorbet, Drops, Gel, eingelegt und gebraten (dass er die Gurke als Cornichon und Gesichtsmaske weglässt, wird ihm hoffentlich keine Gästekritik eintragen). Das Ganze umrahmt und verbindet ein eleganter Galgantschaum.“ Bei Luther loben die Tester: „Allerbeste Produktqualität zeichnet auch die perfekt gegarte Brust und Keule der Taube aus, die mit elegantem Selleriepüree, Schalotten, dicken Bohnen und einem glänzenden Taubenjus angerichtet ist.“ Die 18 Punkte, die sich das Spitzentrio erkochte, stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 2 teilen sich mit je 17 Punkten

- Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in Rantum auf Sylt: „Sein Küchenkonzept setzt auf regionale Produkte, was hier kein Lippenbekenntnis, sondern durch den eigenen Bauernhof in Morsum, den eigenen Angelkutter und die Mitgliedschaft in der Feinheimisch-Vereinigung manifestiert ist. In bestechender Qualität kommt die überbordende Vorspeise ‚Von Hörnum nach List‘ mit Sylter Royal Auster, Tatar und mariniertem Filetstück von der Makrele mit Räucherfischparfait in Apfel-Holunder-Vinaigrette, gratinierten Miesmuscheln mit klein gewürfeltem Katenschinken und Wattschnecken in Kräutercreme.“
- Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in Timmendorfer Strand: „Was man auch nimmt, stets genießt man Niemanns Stärken, besten Produkten das letzte Quäntchen an Geschmackstiefe abzugewinnen und klassisch französische Küche mit zeitgemäß leichten Elementen zu verbinden. Die Riesengarnele lässt er als Carpaccio, Croustillant und knackig gebraten nach Kalamanssäure und Ingwer duften.“
- Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/Sylt: „In seiner fantasievollen Gemüse- und Kräuterküche beeindruckt zur Augenweide von Erbse, Zuckerschote und Kohlrabi eine weiße Eisenkrautsauce, und im Finale verblüffen als ‚Hörnummer Knabbereien‘ Cassisorbet, Eis vom Holz des Johannisbeerstrauches und getrocknetes Johannisbeerblatt“. Rittmeyer verlässt Sylt Anfang 2017.

Ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr verteidigten souverän

- Jörg Müller vom „JM“ in Westerland/Sylt, der „unbeirrt von allen Moden an seinem konsequenten Qualitätsanspruch festhält: hochwertige Frischprodukte, klassisches Kochkunsthandwerk, harmonische Geschmacksfülle“;
- Ulrich Person vom „Stadt Hamburg“ in Westerland/Sylt, der „phantasievoll vom Sylter Lamm saftiges Carré, rosa gebratenen Rücken, kernige Bratwurst, geschmorte Schulter und würziges Hacksteak auf schmackhaftem Basilikum-Hummus und Poweraden bietet“;
- Dirk Seiger vom „Buddenbrooks“ in Lübeck-Travemünde, der „in seiner Freude an Mediterranem den Carabinero mit Romanasalat, Feta-Käse, Datteltomate, Oliven und französisch-kräftigem Krustentiersud anrichtet“.

Dass in Schleswig-Holstein nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von **Frank Nagel** vom „Grand Village Resort & Spa“ in Weissenhaus als „**Hotelier des Jahres**“, weil „für den Entdecker und Förderer kulinarischer Talente die Spitzengastronomie nicht nur elementarer Baustein erfolgreicher Hotelkonzepte, sondern auch persönliche Leidenschaft ist“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 35 Restaurants in Schleswig-Holstein. 30 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Je 7 Lokale wurden höher bewertet oder abserviert.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Schleswig-Holstein

18 Punkte

Meierei in Glücksburg

Bodendorf's in Tinum/Sylt

* Courtier in Weissenhaus

17 Punkte

Kai 3 in Hörnum/Sylt

Söl'ring Hof in Rantum/Sylt

Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Buddenbrooks in Lübeck

JM und Stadt Hamburg in Westerland/Sylt

15 Punkte

*Alt-Wyk in Wyk auf Föhr

San Lorenzo in Glinde

*Ahlmanns und *Bärenkrug in Kiel

*Balthazar und Wullenwever in Lübeck

Privileg im Historischen Krug in Oeversee

1797 in Panker

Diva in Scharbeutz

*Bootshaus in Weissenhaus

*Newcomer

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
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de