

PRESSEMITTEILUNG

Gänseleber auf Pistazienbrot

THÜRINGEN im neuen Gault&Millau: Johannes Wallner in Erfurt und Simon Raabe in Mühlhausen steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

München, 14. November 2016. Zwei Thüringer Köche verbessern sich dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird: Simon Raabe in seinem Ende September 2016 eröffneten „Belle Epoque“ in Mühlhausen und Johannes Wallner vom „Clara“ in Erfurt. Raabe, der zuvor im „Küsterhaus“ (in Mühlhausen) kochte, „präferiert weiterhin jene Art zeitgemäßer bürgerlicher Küche, die er während seiner zehn Fortbildungsjahre in der Schweiz und im Elsass verinnerlichte: glasigen Bachsaibling auf Papaya-Chinakohlsalat mit Zitronengras oder auf Apfelholz geräuchertes und mit tasmanischem Bergpfeffer gewürztes Kalbsfilet mit Cassissauce und Gemüse“. Wallner „entfacht zwar kein kreatives Feuerwerk, bietet aber zuverlässig harmonische Gerichte wie Rehrücken in kräftigem Jus mit jungem Sellerie, geschmolzenen Blaubeeren und frischen Morcheln oder Sauerkirschgranité mit Haselnusskrokant unter einem Rosmarinschaum“.

Beide bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017, die nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Auf 14 Punkte steigert sich „der vormalige Bauhistoriker, aromenintensiv und edelrustikal kochende Autodidakt“ Dr. Werner Freund vom „St. Georges“ in Dieterode. Seine „kulinarische Tour de France mit Abstechern in andere radsportbegeisterte Länder bietet nach Entenstopfleber mit bitter-süßer karamellisierter Orange auch eine sehr erfrischende Interpretation der Insalata Caprese (Burrata vom Wasserbüffel, Basilikumsorbet, Tomatenpesto) oder gut bestückte baskische Fischsuppe mit Piment d’Espelette und Pernod“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen teilen sich mit den beiden Aufsteigern Raabe und Wallner „der kaum noch italienisch kochende“ Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in Weimar und Christian Hempfe vom „Scala“ in Jena. Bei dem „aufgrund von Nachlässigkeiten“ um einen Punkt abgewerteten Fabbri fanden die Tester „Bretonischen Hummer auf weißem Selleriesalat und einer Nocke des Knollengemüses eine respektable Kombination, besonders dann, wenn großzügig edler Osietra-Kaviar das Gericht nobilitiert – aber nur solange, bis ein unharmonischer Sud von Stangensellerie angegossen wird.“ Der „meist blätter- und blütenreich anrichtende“ Hempfe gefiel mit „farben- und aromafreudigen Gerichten wie der Gänseleber auf Pistazienbrot mit Kirschenspiel oder dem Lammrücken im mediterranen Geleit von gerösteten Artischocken, Oliven und lockeren Quarkgnocchi.“

Dem Quartett folgen mit 14 Punkten Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in Eisenach, der „Kabeljau unter der Röstzwiebelkruste mit sautierten Radieschen, Cidresauce und Tagliarini anrichtet und von der Taube zarte Brust und knusprig gebackene Pâté mit violetter Karotte, Saubohnen und Morchelrisotto inszeniert“, und Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in Erfurt, bei dem „verlockende Antipasti wie das dünn aufgeschnittene Agnello mit eingelegten Peperoni, Bleichsellerie, lila Kartoffeln und gekleckster Thunfischcreme sowie Pasta alla Casarecce mit Garnelen, rosa Rinderfilet, Lauch und Chili eine sichere Bank sind“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 17 Restaurants in Thüringen. 13 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Die schaffen auch die erstmals bewerteten Christin Ballenberger in ihrem Bistro „Das Ballenberger“ in Erfurt „dank Gerichten wie der röschen Perlhuhnbrust in Senfsauce mit Safranweizen und knackigen Erbsenschoten“ und Martin Grau im „Le Goullon“ in Weimar durch „typische Bistro-Gerichte wie kurz gebratenes Tatar von der Regenbogen-Makrele mit Avocado, Tomate und Zwiebeltarte“.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

15 Punkte

**Clara im Kaisersaal in Erfurt

Scala in Jena

*Belle Epoque in Mühlhausen

***Anna Amalia in Weimar

14 Punkte

**St. Georges in Dieterode

Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

Il Cortile in Erfurt

13 Punkte

Venerius in Eckolstädt

*Das Ballenberger in Erfurt

Posthalterei in Meiningen

Feine Speiseschenke in Rüdigsdorf/Südharz

Anastasia und *Le Goullon in Weimar

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger

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