

Die besten Köche Hessens: Aufstieg für Krolik, Lohninger und Busch

Frankfurt gewinnt auf der ganzen Linie

Viel Ehre für Frankfurt im neuen Gourmetführer Gault & Millau: Andreas Krolik kocht sich in die deutsche Küchenspitze, Mario Lohninger in die hessische Elite und Jochim Busch wird als deutsche „Entdeckung des Jahres“ gekürt.

Die „lustmachende Küche voller Raffinesse“ des Frankfurters Andreas Krolik, der im Frühjahr 2015 vom Restaurant „Tigerpalast“ ins „Lafleur“ wechselte, lobt der heute erschienene Gault & Millau als „eigenes Geschmacksuniversum, das keine Vorbilder und keine Nachahmung, sondern nur das eigene Feingefühl zu kennen scheint“.

Gepriesen wird Kroliks Aromenspiel eines in Vanillesalz, Piment d'Espelette und verschiedenen Pfeffern gebratenen Carabinero, der in Wermutschaum planscht und sich mit blanchierten Erbsen, Tupfern eines Zitronenconfits und einer mit Curry, Kardamom, Koriander, Ingwer, Orange und Zitronengras vollgesogenen Gewürzkarotte genussvoll vereint.



Mario Lohninger

17 Punkte erkocht sich Mario Lohninger in seinem nach ihm benannten Restaurant. Er steht „nach Berateraufgaben wieder voll und ganz am eigenen Herd und entfacht dort ein großes Feuer. Bei jedem Gericht springt der Funken über. Der knackige und elegant nussige Hummer wäre für sich schon top gewesen, doch ein sehr spannender Sud aus fermentierten schwarzen Bohnen, Koriander, Sake und Ingwer führte ihn zum Zenit.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreicht auf Anhieb Jochim Busch vom neueröffneten „Gustav“ in Frankfurt, bei dem „Regionales und Bio nicht modisch anbietend, sondern gründlich durchdacht wirken. Seinem Sinn für spannende Gemüsekreationen entsprang ein intensiver Schmortopf aus Petersilienwurzel, Topinambur, Karotte und Schwarzwurzel nebst Kartoffelcreme, Sauerrahm, marinierter Roter Bete und aromatischem Schaum vom Alten Boskoop sowie athletischer Jus, das hatte mehr (Ausdrucks-) Kraft als ein Steak, mehr Finesse sowieso.“ Der 28jährige überzeugte mit so souveränem Stil und sensorischer Sicherheit, dass ihn die Tester zur deutschen „Entdeckung des Jahres“ kürten.



Erik Arnecke vom Lokal Philipp Soldan

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau in Hessen stehen Aufsteiger Krolik und Christian Eckhardt von der „Villa Rothschild“ in Königstein im Taunus, der seine 18 Punkte aus dem Vorjahr souverän verteidigt, weil seine „kombinationsstarke kreative Küche mit profunder Klarheit“ arbeitet. Alles sei bewundernswürdig, einiges sogar sensationell. Von bestechender Geschmackslogik der Carabinero mit Avocado, würzigem Gurkentatar und Cocos-Creme oder das Taunus-Reh mit fast schwarzer, leicht süßlicher Urkarotte und famosem Jus aus Rehessenz und Hibiskus.

Platz 2 teilen sich mit Lohninger 5 Köche, die für ihre inspirierten Gerichte wiederum 17 Punkte bekommen:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in Frankfurt,
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in Frankfurt („vorzüglich die Rotbarbe mit gerösteten Artischocken on top neben knackfrischen grünen Bohnen und akkurat gegartem Fenchel in einer prägnanten und mit einem Hauch von Kaffee-Gewürzöl abgeschmeckten Krustentierreduktion“),
- Dirk Schröer vom „Schwarzenstein“ in Geisenheim („ungewöhnlich, aber stimmig die asiatisch angehauchte Gänsestopfleber mit einem fernöstlich aromatisierten Kohlsalat, Reiswein-Gel und Sorbet der exotischen Cherimoya-Frucht , deren Fruchtfleisch ein wenig an Ananas und Banane erinnert“),

- Patrick Spies vom „L'Etable“ in Bad Hersfeld,
- Christoph Rainer als Krolik-Nachfolger im „Tigerplast“ in Frankfurt („marinierte und geeiste Gänseleber boten mit Romanasalat als Julienne und Mousse, Anchovis, weißer Tomate als Schaum und Gelee sowie Parmesan ein ganzes Aromenuniversum auf einem Teller“).



Sebastian Ziese vom Carte Blanche

Unter den „Jungen Talente 2016“, die in dieser Testsaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihrer Begabung und Leidenschaft das kulinarische Deutschland bereichern können, würdigt der Guide auch Erik Arnecke als neuen Küchenchef des „Philipp Soldan“ in Frankenberg bei Marburg, der sich auf Anhieb 16 Punkte für „vorbildliches Produktbewusstsein,

vielfältige Geschmackserlebnisse und großartige Saucen“ erkocht.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 65 Restaurants in Hessen. 56 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch die jungen Lokale „Carte Blanche“ in Frankfurt (14 Punkte) sowie „Bidlabu“ und „Chalet 18“ in Frankfurt (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault & Millau in Hessen 13 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 6 neu auf, 4 werden höher, 7 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (640 Seiten, 34.99 €).

Die 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

Schwarzenstein in Geisenheim

L'Etable in Bad Hersfeld

16 Punkte

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Emma Metzler, Erno's Bistro, **Gustav und Weinsinn in Frankfurt

Schaumahl in Offenbach

Ente in Wiesbaden

15 Punkte

Bartmann's Haus in Dillenburg

Adler Wirtschaft und Kronenschlösschen in Eltville

Goldman, Heimat, Seven Swans und Villa Merton in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Hohenhaus in Herleshausen

Krone in Höchst/Odenwald

Sra Bua by Juan Amador in Neu-Isenburg

Kraftwerk in Oberursel

**Aufsteiger **Newcomer*

Photocredit: Barbara Fienhold, Hotel Die Sonne Frankенbergs
(Philipp Soldan)

**Gault
Geehrte**

Millau

zum Anklicken

**Besondere Auszeichnungen
für herausragende Leistungen**

