

Die Gastro-Highlights des Jahres

Das hat uns 2012 besonders gut in Deutschland gefallen

Und wird auch im neuen Jahr Freude machen

Hotel Adlon in Berlin: Der mit Abstand beste und schönste Platz im Hotel ist das Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer. Erstklassiges Essen (Zander mit Kalbsfuß-Lorbeer-Extrakt) hervorragender Service, vor allem Sommelier Shahab Jalali berät mit animierender Freude und sensibler Individualität. Mit Sicherheit ist das Esszimmer ein Kandidat auf Höchstbewertungen in allen Restaurantführern.

Hotel A-Rosa Sylt: Die phantasievollen und optisch hinreißend präsentierten Desserts von Chef-Pâtissier Christian Hümbes im Restaurant La Mer sind Weltklasse. Solch präzise und spannende Kombinationen, die wölkchenleicht und vor allem nicht zu süß ausfallen, kann man kaum sonst irgendwo erleben.



Dessert Restaurant La
Mer im Hotel A-Rosa
Sylt

Manne Pahl Sylt: Wunderbar turbulente Atmosphäre, tolle Weine, gutes und unkompliziertes Essen. So etwas braucht man ganz oft.

Hotel Bareiss in Baiersbronn: Das Hotel ist ein kulinarisches Gesamtkunstwerk, vom famosen Frühstück bis zum erstklassigen Gourmet-Restaurant. Wir schätzen die Dorfstuben mit ihrer allerbesten Gasthausküche und den umwerfenden Rouladen ebenso, wie die Haute Cuisine von Claus-Peter Lumpp mit Gänseleber-Variationen, vollendetem Service und punktgenauen Wein-Empfehlungen.



Gänseleber im Bareiss

Breidenbacher Hof in Düsseldorf: Das Hotel verbindet Klassik mit modernem Auftritt, die Capella Bar ist unser Lieblingsplatz. Ewald Stromer zählt zu den besten Barkeepern des Landes, das Cocktail-Menü ist besonders zu empfehlen. Jetzt gibt es auch einen eigenen Whisky: Uerige Single Malt.

Brenners Park-Hotel Baden-Baden: Das Hotel gehört zu den schönsten Häusern im Lande, wozu besonders der zauberhafte Park und das aufgefrischte Spa beitragen. Wellness vermittelt auch die von Erwin Biezen engagiert geführte Oleander-Bar. Er war einer der ersten, der die Qualität von Deutschlands Extraklasse-Gin Monkey 47 erkannte.



Brenners Bar

Hotel Lindenberg in Frankfurt: Kunstvolles und Kindliches finden zu einer fabelhaften Symbiose, die ein amüsant entspanntes Wohlbefinden und Hotelleben schafft. In diesem neuen, in jedem Winkel den Kopf und das Gemüt belebenden Boutique-Hotel, werden Gäste zu Familienmitgliedern, die

gemeinsam kochen und frühstücken. Wenn sie denn wollen. Externe Gäste sind beim langen und guten „Frühstücksmittagessen“ am Sonntag in der Küche ebenso willkommen, wie in der einzigartigen Kino-Bar.

Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden: Die „Ente“ ist zum Überflieger geworden, Küchenchef Michael Kammermeier arbeitet mit seinem Team auf Topniveau. Das Gänseleber-Mango-Krokant-Sandwich möchten wir das nächste Mal nicht nur als Amuse, sondern gerne als Hauptgang. Gut auch, dass es solche, hierzulande vernachlässigten Fleischstücke wie das Onglet gibt. Dazu noch in großartig satter Beef-Reduktion. Der pfiffige Sommelier Sebastian Mac Lachlan Müller ist kein Souffleur des Weinhandels, sondern trifft eine sehr persönliche Auswahl. Beispielsweise mit einem blitzsauberen Riesling *Klassisch Franken* von May oder superknackfrischen Grünen Veltliner Pfederspiel *Steinriegel Riesling* von Prager.

Kempinski Falkenstein: Die (Ver)Wandlung vom Restaurant Siesmayer mit guter Küche, aber eher beliebigem Konzept, zum Restaurant Landgut war mutig, konsequent und richtig. Das Landgut ist jetzt optisch und geschmacklich besser aufgestellt. Wildgerichte, Rouladen und anderes, was zu einem Landgut passt, werden ausgezeichnet umgesetzt.



Villa Rothschild

Villa Rothschild in Königstein: Die märchenhafte historische Residenz der Rothschilds und ihr prächtiger Park streicheln die Seele. Die Küche von Christoph Rainer kitzelt die Sinne mit kulinarischen Prätiosen, die sehr feinfühlig und detailbewusst kombiniert werden. Emphatische Gerichte, wie Iberico-Schwein mit geröstetem Oktopus mit Sauce Bouillabaisse, gefallen uns besonders gut.

Lohninger in Frankfurt: Mario Lohninger hat mit seinen Restaurants Silk und Micro im Cocoon Club Frankfurt gerockt, die abseitige Lage und die Verbindung mit einem Musikclub erwiesen sich als zunehmend problematisch – beide Lokale sind Geschichte. In seinem eigenen Restaurant, das nur den Familiennamen trägt, kann er sich nun auf seine Kernkompetenz konzentrieren: Allerbeste Österreichküche mit Wiener Schnitzel und Ochsenbackengulasch, gepaart mit Highlights der Haute Cuisine: Black Cod mit geräucherter Consommé.



Restaurant Lohninger

Schaumahl in Offenbach: Frankfurts ungeliebter Nachbar gilt dort als verbotene Stadt. Trotz einer ewig währenden Fehde

sausen nun ausgerechnet die Frankfurter nach Offenbach, weil sich in dieser Diaspora doch tatsächlich ein sehr gutes Restaurant etabliert hat (das von den Einheimischen nicht leben könnte). Küchenchef Christoph Kubenz bringt ganz entschleunigte und intelligent pointierte Gerichte auf den Tisch: Kaninchen in feiner Kakaosauce; Schweinebacke mit Ingwer-Sauerkraut in Dunkelbiersauce; Entenstopfleber mit Thymiankrokant. Sommelier Pit Punda serviert dazu sehr behände handverlesene Weine.

Amador in Mannheim: Probleme & Insolvenz haben Juan Amador nicht Kraft & Kreativität rauben können. Ganz im Gegenteil, er kocht wahrscheinlich besser denn je. Königskrabben in duftiger Tomaten-Essenz mit Joselito-Schinken und fermentiertem Knoblauch sind von klarer Eleganz, die Mieral-Taube mit Purple Curry bleibt der Hausklassiker. Das Service-Team ist so gut aufgelegt wie lange nicht mehr. In jeder Krise steckt eine Chance.

Ludwig Fienhold

Bild oben rechts: Esszimmer Lorenz Adlon im Hotel Adlon mit Blick aufs Brandenburger Tor