

Update: Kulinarische Höhepunkte & ein Lästling

Aussichten für 2018

Newcomer des Jahres:

360 Grad in Limburg



Alexander
Hohlwein

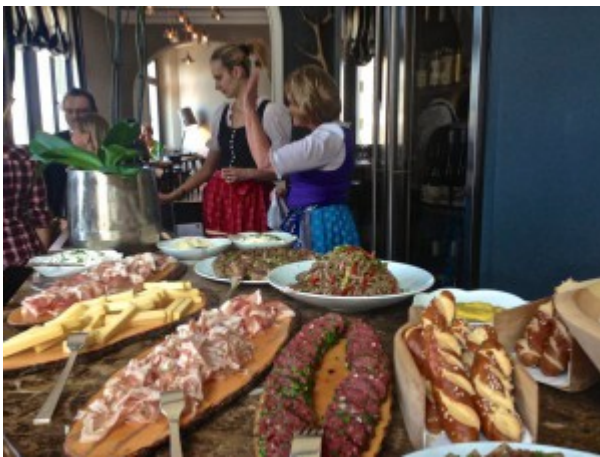
Alexander Hohlwein hat mit seinem ersten eigenen Restaurant einen grandiosen Start hinbekommen. Der ehemalige Souschef des 3-Sterne-Kochs Kevin Fehling serviert im keuschen Bistum Limburg erotische Feinkost. Im Panaroma-Restaurant mit Rundumblick auf die Stadt gibt es intelligente Herzhaftigkeiten und geerdete Hochküche. Die Gänseleber „Rum, Traube, Nuss“ ist schon jetzt ein Klassiker. Niemand in Deutschland bietet mehr für den Preis (4 Gänge 65 €, bis 8 Gänge jeder Gang 10 € mehr). Restaurantkritik folgt in BISS.

Schweinsbraten Revival



Dem Schweinsbraten haftet immer noch Stallgeruch an. Dabei kann er auf wunderbare Weise zeigen, wie viel Lebenskraft und Qualität in ihm steckt. Zur Hochform läuft er beim Lohninger in Frankfurt während der Heurigen-Tage oder im Herrmannsdorfer Wirtshaus zum Schweinsbräu im oberbayrischen Glonn auf. Topköche arbeiten aber auch mit dem Schweinsbraten von der Wiener Fleischmanufaktur Aumaerk, der im Hotel Jumeirah präsentiert wurde und begeisterte. Unglaublich saftiges, zartes, aromatisches Fleisch und eine goldbraune knusprige Kruste adeln das Pork Royal. Auch für zu Hause geeignet und im Online-Shop zu bestellen, inklusive Kochanleitung.

Heuriger bei Lohninger



Klar, Mario Lohninger kann ganz fein kochen und legt ein famoses Hummer-Geröstel mit Kalbshaxen-Ravioli und Foie Gras vor. Doch die Heurigen-Tage des Familienclans, bei dem auch Mutter Erika und Vater Paul weiter aktiv dabei sind, bringen die tollsten Deftigkeiten Österreichs zum netten Pauschalpreis auf die Tische: Frisch aufgeschnittenen Schweinsbraten, sattfleischige Kalbssülze, feine Kalbsbratwurst mit rauchigem Sauerkraut oder umwerfend gute hausgemachte Blutwurst. Das Frankfurter Restaurant bietet grundsätzlich einige Schmankerln aus Österreich, daneben aber auch erstklassige moderne Haute Cuisine. Die Heurigen-Tage sind lange im Voraus ausgebucht, es lohnt sich die entsprechenden Termine über die Webseite zu sichern.

Die Neueröffnungen des Jahres in Frankfurt: Biancalani, Emma Metzler, Villa Rothschild



Küchenchef
Prüßmann

Das Rhein-Main-Gebiet konnte einige besonders bemerkenswerte Neuzugänge erleben. Mit dem Biancalani hat die Stadt neben Carmelo Greco einen zweiten kreativen Italiener bekommen, der anderen Italo-Lokalen eine deutliche Spaghettilänge voraus ist und auch sehr viele gute und individuell Weine anzubieten hat. Anton de Bruyn präsentiert in seiner Emma Metzler junge deutsche Küche, die sehr elegant kreative Küche und handwerklich hervorragend gemachte rustikale Gerichte parallel in die Pipeline bringt. Die hausgemachten Fenchelbratwürste mit Birnensenf eigener Herstellung sind fabelhaft, das Freilandhuhn aus dem Odenwald zeigt Klasse. Handverlesene Apfelweine von Keltermestern der Region und ökologisch und geschmacklich korrekte Weine machen ebenfalls Spaß. Der Umbau des Restaurants in der Villa Rothschild in Königstein brachte eine erhebliche optische Verbesserung, man fühlt sich wie in einem winterlichen Chalet und wärmt sich am Kamin und dem beherzten Service. Der neue Küchenchef Sebastian Prüßmann setzt auf bewährte Klassiker, bereitet diese aber hervorragend zu. Steaks und Fisch vom Grill oder Wiener Schnitzel werden attraktiv gestaltet und geschmacklich auf den Punkt gebracht.

Die Weinkarte hebt ebenfalls die Stimmung. Restaurantkritik folgt in BISS.

Die Stadt des Jahres: Amsterdam



Erotic-Museum, Sex-Museum, Haschisch-Museum – das schafft nur Amsterdam. Im Gegensatz zu Frankfurt sind dort sogar die Radfahrer erträglich. Mit dem Okura hat die Stadt ein einmaliges Gourmet-Hotel zu bieten, in dem gleich drei Sterne-Restaurants zu Hause sind. Die beiden japanischen Lokale sind schon gut, aber das 2-Sterne-Restaurant Ciel Bleu von Onno Kokmeijer verführt noch mehr. Gänseleber-Eis, Earl Grey Mousse und Bier-Granitée mögen nach Effekthascherei klingen, werden aber geschmacklich subtil wie alles hier zubereitet. Einige ehemalige Amsterdamer Sterne-Köche wollen nur noch Spaß haben und Geld verdienen. In der Ron Gastrobar tischen bildhübsche Mädels beste Bistroküche und gerne auch Weine und Champagner aus der Magnum auf. Ron Blaauw führt außerdem The Fat Dog, einen sympathischen Imbiss mit richtig guten Hot Dogs. Der Laden ist immer brummevoll. Amsterdam ist eine der ganz ganz wenigen Weltstädte, die sehr entspannt sind. Und das liegt nicht am allgegenwärtigen Cannabis. Ein Porträt folgt in BISS.

Update



Knallkopp des Jahres:

Michael Riemenschneider

Er musste all seine Lokale aufgeben, den Tischlerwirt in Kitzbühel, Reinholds Enkel in Bad Homburg und Atelier Wilma in Frankfurt, und glaubt immer noch, er werde gebraucht. Michael Riemenschneider ging in die Privatinsolvenz und hat überall verbrannte Erde und enttäuschte Mitarbeiter hinterlassen. Anstatt sich nach Wolgodonsk oder Nowosibirsk abzusetzen, wo ihn niemand kennt, will er weiter in Frankfurt bleiben. Bislang baggerte er auf der Freßgass am ehemaligen China-Lokal Jasmin. Riemenschneider möchte genau dort jetzt ein neues Lokal namens Canvas eröffnen, ein Restaurant gleichen Namens betrieb er einst in London. Canvas bedeutet nicht „Kann was“, sondern Leinwand oder Segeltuch, steht aber auch für „verschleiern“.