

Gault & Millau 2014: Die besten Köche Hessens

Die Gewinner & Verlierer

Mit Ingo Bockler aus Herleshausen, Markus Medler aus Maintal und Adalbert Seebacher aus Oberursel steigen drei Köche auf, die nicht im Zentrum der kulinarischen Macht Frankfurt arbeiten, sondern auf dem Land.

Nach Meinung des Gault & Millau ging durch die Küche von Ingo Bockler vom *Hohenhaus* in **Herleshausen**, ein Ruck. Man schmeckt es demnach bei der gebratenen Rotbarbe mit schwarzer Olivenmarmelade und dezenten Zitronenzesten oder den Jakobsmuscheln mit geschwenkten Lauchzwiebeln und hauchdünnem Kalbskopf.

Markus Medler vom *Hessler* in **Maintal**, verstand es überzeugend „zarte gegrillte Calamaretti aromenreich auf cremigem, salbeiwürzigem und mit Paprika angereichertem Risotto samt gebackener Kapern oder geschmorten Schweinebauch mit Honiggurke, Feigen und Kreuzkümmel“ zuzubereiten.

Ein sehr genaues und harmonisches Abschmecken beeindruckte die Tester bei Adalbert Seebacher (Bild oben rechts) vom *Kraftwerk* in **Oberursel**, „dessen scheinbar unbekümmerte Leichtigkeit bei einer Cremesuppe von der Steckrübe mit Garnelen und Chorizo oder einer Komposition von Garnele, Jakobsmuschel, Tomate und Vanille nebst gebackener Parmesan-Risoni-Kugel zu erleben war.

Alle drei genannten Spitzenköche bekommen in der jetzt erscheinenden Gault & Millau Deutschlandausgabe 2014 jeweils 16 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.



Mario Lohninger

Der **Frankfurter** Mario Lohninger, der neben seinem eigenen Restaurant auch das fünf Minuten entfernte *Holbein's* kochend betreut, hob auch dessen Küche auf 16-Punkte-Niveau, beispielsweise durch „umwerfend gute, geschmorte Short Ribs vom US-Beef mit gedämpfter, leicht süßlicher tropischer Yams-Wurzel und nussig-buttrigen Edamame-Bohnen aus Japan und köstlicher Sauce aus Pflaumenwein“.

Auf 15 Punkte verbessern sich dank eindrucksvoller Gerichte: Ralf Dörr vom *Bartmann's Haus* in **Dillenburg** („Bresaola vom Nebraska-Beef mit einer Variation von der Ochsenherztomate“), Thomas Haus vom *Goldman* in **Frankfurt** („auf einem kleinen Holzkohlegrill serviertes XXXL-Kalbskotelett mit schönem Kalbsjus, gerösteten kleinen Kartoffeln, jungem Knoblauch, Knollensellerie-Mus, glasiertem Gemüse und frischen, in peppiger Gremolata-Würze gebratenen Waldpilzen“), Alfred Friedrich vom *Lafleur* in **Frankfurt** („Taubensalat mit Entenleber-Omelette, jungem Lauch und Wildkräutern“).

Dieselbe Note erhalten auch Uwe Weber vom Restaurant *Emma Metzler* in **Frankfurt** und André Grossfeld vom *Grossfeld – Gastraum Der Sinne* in **Friedberg**, die damit aber jeweils einen Punkt weniger als im Vorjahr bekommen. Weber enttäuschte die Tester, weil „eine bläulich-grüne Kräuternessenz, in der ein gebackenes Hühnerei und ein Blauschimmelkäse-Honig-Crostino beeindrucken sollten, blass und nichtssagend wirkte oder Tsarskaya-Austern mit pink-krassem Wodka gelee ziemlich künstlich erschienen“. Bei Grossfeld fragen die Kritiker: „Ist

die Küche bei Sinnen, wenn sie im Menü nach auf der Haut gebratenem Kabeljau in Holunderschaum, auf der Haut gebratenen Zander mit Radieschen, Rettich und Avocadomousse noch einmal auf der Haut gebratenen Dorsch mit Chicorée, Zitrusfrucht und Safranschaum bietet?“



Carmelo Greco

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau in Hessen teilen sich mit jeweils 17 Punkten:

Carmelo Greco vom Restaurant *Carmelo Greco* in **Frankfurt** („Milchferkel mit Krusteln, karamellisiertem Apfel und Ananasconfit“), Patrick Bittner vom *Restaurant Français* in **Frankfurt** („die Kombination von Osietra-Kaviar, Gin und Gurke scheint auf den ersten Blick ungewöhnlich, harmoniert aber auf den ersten Biss“) sowie Andreas Krolik vom *Tigerplast* in **Frankfurt** („roh marinierte Gelbflossenmakrele, Taschenkrebssalat, Blumenkohlcreme und zartes Curry-Eis“). Mit in dieser Riege ferner dabei: Dirk Schröder von der Burg Schwarzenstein in **Geisenheim** („seltsam anmutende Allianzen wie Iberico-Schwein mit seinen Bäckchen à la rheinischer Sauerbraten und seinem Filet mit gerösteten Pumpernickelbröseln und einem mit Gruyère vermischten Rosinenragout erreichen eine ungeahnte Harmonie am Gaumen“). Matthias Schmidt von der *Villa Merton* in **Frankfurt** („ignoriert Hummer, Gänseleber und Co., bevorzugt heimische Produkte wie Sellerie und serviert ihn in Salatsaft und Johannisbeerstrauch-Emulsion gebadet, als gefrorenen Knollensellerie und sehr einreduzierten Saft mit Majoran und Knoblauchrauke“). Patrick Spies vom *L’Etable* in **Bad Hersfeld** („würzig angemachtes Tatar im Glas, darüber lauwarmer gelierte Ochsenchwanzessenz, leicht aufgeschlagene Crème fraîche und hoch aromatischer Kräuterschaum“).

Christoph Rainer von der „*Villa Rothschild*“ in **Königstein**, der einen Punkt verliert, weil die Tester „heuer mit der bislang hochgelobten Küche nicht ganz glücklich“ waren. So ging die roh marinierte Entenstopfleber mit leicht bitterer Note keine glückliche Verbindung mit Tomatensorbet und Pinienkern-Emulsion ein“. Mit stattlichen 17 Punkten bleibt er dennoch mit an der Spitze in Hessen.



Matthias Schmidt

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 76 Restaurants in Hessen. 64 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen. Das schaffen auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale *Heyligenstaedt* in **Gießen** sowie *Die Scheuer* in **Hofheim** (jeweils 14 Punkte), *Lindenallee* in **Bad Homburg** und *Marburger Esszimmer* in **Marburg** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault & Millau in Hessen acht langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt sieben neu auf, zehn werden höher, 15 niedriger bewertet. Drei Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen auf einen Blick

17 Punkte

Carmelo Greco, Restaurant Français, Tiger-Restaurant, Villa Merton in Frankfurt

Burg Schwarzenstein, Geisenheim

L'Etable, Bad Hersfeld

Villa Rothschild*** Königstein

16 Punkte

Kronenschlösschen, Eltville

Philipp Soldan, Frankenberg (Eder)

Erno's Bistro, Holbein's* und Lohninger in Frankfurt

Hohenhaus* Herleshausen

Hessler*, Maintal

Kraftwerk* Oberursel

Navette, Rüsselsheim

Ente, Wiesbaden

15 Punkte

Bartmann's Haus* Dillenburg

Adler-Wirtschaft, Eltville

Biancalani, Emma Metzler***, Goldman*, Heimat, Lafleur*, Max
on One und Weinsinn in Frankfurt

Grossfeld*** Friedberg

Schützenhof, Glashütten/Taunus

Hohenhaus, Herleshausen

Ox, Hilders/Rhön

Krone, Höchst/Odenwald

Sänger's sowie Schellers in Bad Homburg

Landgut Falkenstein, Königstein

Schaumahl, Offenbach

Aufsteiger **Newcomer *Absteiger*

**Die Bestenliste auf einen Blick mit
einem Klick**

[Gault & Millau Bestenliste 2014](#)

