

Gault & Millau 2018: Die besten Köche in Hessen

Roastbeef mit

Popcorn-Polenta

Fulminanter Neustart von Nils Henkel im Rheingau. Gewinner ist auch Christoph Kubenz vom Biancalani in Frankfurt. Als „Junges Talent“ erfolgreich in Frankfurt gestartet: Anton de Bruyn von der Emma Metzler.

Einen glanzvollen Neustart mit „seiner nach wie vor aufregende Akzente setzenden Kochkunst“ feiert **Nils Henkel** im **Restaurant Schwarzenstein** in Geisenheim im Rheingau. Er kochte zuvor bis zu dessen Schließung Ende 2014 auf Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach bei Köln. Seit Februar 2017 „bietet er mit seinen Menüs ‚Flora‘ und ‚Fauna‘ rein vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch einen kulinarischen Fanfarenstoß, der im ganzen Rhein-MainGebiet und weit darüber hinaus sein geräuschvolles Echo findet. In der ‚Flora‘ zündet er ein grünes Feuerwerk bei der Liaison von Waldpilzen und Wurzeln mit grüner Karottenjus und rassigem Kreuzkümmel, in der ‚Fauna‘ verblüfft zu kurz angebratenem Waller ein KartoffelMeerrettichSchaum im Mantel von saurem Apfel.“

Für solche Gerichte bekommt er in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 des französischen Restaurantführers Gault & Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

16 Punkte erkocht sich **Christoph Kubenz** als neuer Küchenchef des nach fast vierjährigem Umbau wiedereröffneten „**Biancalani**“ in Frankfurt dank „einer Küche von gelassener Grandezza, in der erstklassige Gamberi rossi mit leicht geräuchertem Fenchel in famosem Garnelenfond demonstrieren, wie man mit wenigen hervorragenden Komponenten zu einem optimalen Genusserlebnis kommen kann“.

Auf 15 Punkte steigert sich **Alex Nixdorf** vom „**Stanley Diamond**“ (Bild oben rechts) in Frankfurt durch „zeitgemäß interpretierte Klassiker wie Lachs mit filigranem Blumenkohlgeröstl, Kartoffelmousseline und Zitrus-Kapern-Sud“. Die gleiche Note erreichen in neuen Küchenchefpositionen in Frankfurt auch

- der als „Junges Talent“ gewürdigte **Anton de Bruyn**, 28, der das Museumsrestaurant „**Emma Metzler**“ nach dessen Facelift übernahm und „in seiner jungen, zeitgemäßen Hochküche das Freilandhuhn mit Reineclauden, Pesto und Pastinaken bietet“;
- **Alfred Friedrich**, 60, der „zum Urgestein der Frankfurter Spitzengastronomie zählt und nun das Traditionslokal „**Zur Golden Kron**“ mit österreichischen Klassikern und verfeinerter Landhausküche zum Edelgasthaus erhebt“;
- **Hai Minh Hoang**, der in der „**Frankfurter Botschaft**“ das „Handkäsetatar mit gebackenem, grüntapeziertem Kräuterei ebenso delikat schickt wie gedämpften Steinbutt in zarter Yuzu Sauce“.



Alexander Hohlwein vom 360
Grad in Limburg

Die besten Köche in Hessen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau in Hessen teilt sich Newcomer Nils Henkel mit Andreas Krolik vom Frankfurter „Lafleur“. Über dessen Küche schwärmen die Tester: „Er intoniert in seinen virtuosen Aromenkonzerten voller Harmonien keine Paukenschläge, sondern ein fein abgestimmtes Spiel der Süße und Schärfe. Zum hauchdünnschnittenen, roh marinierten Kaisergranat, der mit Kaviar, Gurke, Haselnuss und Zitrone eine perfekte Begleitung hat, gibt er noch ein tomatisiertes KrustentierEis, das wie ein neues Meerestier verblüfft.“

Auf Platz 2 stehen weiterhin mit 17 Punkten, die sie für inspirierte Gerichte bekommen:

- **Patrick Bittner** vom „**Restaurant Français**“ in Frankfurt („Gänseleber mit einem Parfait von der Herzkirsche, Haferknusper und leichtem Kaffee Aroma“),
- **Carmelo Greco** vom „Carmelo Greco“ in Frankfurt („Potpourri von Meeresfrüchten mit

Austernkresse und luftigem Sud aus reduziertem RoséSpumante

und einem leichten Schuss Essig“),

- **Michael Kammermeier** von der „**Ente**“ in Wiesbaden („beim Zander sorgt Gulaschsaft für den Aha-Effekt, zum Roastbeef, das mit Honig und Piment d’espelette glasiert ist, überrascht Popcorn-Polenta“),
- **Mario Lohninger** vom „Lohninger“ in Frankfurt („schlicht großartig der bretonische Seeteufel mit Eierschwammerlgulasch in feiner SchalottenThymianJus“),
- **Patrick Spies** vom „**L’Etable**“ in Bad Hersfeld („zur dicken Seezunge mit sesamgewürzter Selleriecreme schwimmt in der klassischen hellen Fischsauce ein mit geraspelten Macadamianüssen bestreutes Eigelb, das beim Anstich sanft in der Sauce zerfließt“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 68 Restaurants in Hessen. 63 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder wiederaufgenommenen Lokale „**Fabbri-Ca**“ in Frankfurt (14 Punkte), „**Das kleine Restaurant**“ in Marburg und „**Backschaft**“ in Offenbach (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault & Millau in Hessen 10 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 8 neu auf, 4 werden höher, 9 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).



Christoph Kubenz vom
Biancalani in Frankfurt

Die besten Restaurants des Gault & Millau 2018

in Hessen

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

** Schwarzenstein in Geisenheim

17 Punkte

Carmelo Greco, Français und Lohninger in Frankfurt

L'Etable in Bad Hersfeld

Ente in Wiesbaden

16 Punkte

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

**Biancalani, Erno's Bistro, Gustav und Weinsinn in Frankfurt

360° in Limburg

Schaumahl in Offenbach

15 Punkte

Drei Birken in Birkenau

Adler Wirtschaft und ***Kronenschlösschen in Eltville

Emma Metzler, *Frankfurter Botschaft, Heimat, **Stanley Diamond, Villa Merton und *Zur Golden Kron in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Krone in Höchst/Odenwald

Sänger's in Bad Homburg

*** Villa Rothschild in Königstein

Kraftwerk in Oberursel

Gutshof Itterbach in Willingen

Newcomer **Aufsteiger *Absteiger*

Mit einem Klick: [Gault & Millau 2018 Bestenliste](#)

A N Z E I G E

Genießen Sie im November & Dezember:

**Ganze gefüllte
Barbarie-Ente**



**mit Karamell-Maronen & Rotkohl
für 2 Personen**

Reservierung empfohlen

Telefon: 069-292121



**32,50 €
pro Person**