

Gault & Millau 2018: Christian Bau ist Koch des Jahres

Tigerpalast und

Villa Rothschild

nicht mehr mit an der Spitze

Christian Bau (Bild rechts) wurde vom Gourmet Guide Gault & Millau für seine kosmopolitischen Gerichte von Weltrang zum „Koch des Jahres“ gekürt. Mit 18 Punkten ist auch Nils Henkel von der Burg Schwarzenstein im Rheingau wieder in der Elite angekommen. Aus diesem erlauchten Kreis verstoßen wurden die Villa Rothschild in Königstein und der Frankfurter Tigerpalast. Während der Michelin die Streichung der Sterne von beiden mit Zeitnot erklärte, demonstriert der Gault & Millau Aktualität und vergibt an die Villa Rothschild 15 und an den Tigerpalast nur noch 14 Punkte. Die Gewinner werden heute am Abend in der BMW-Welt in München ausgezeichnet. Dabei werden erstmals die Preisträger des Restaurantguides gemeinsam mit denen des Weingutes prämiert.

Der neue Gault & Millau fordert mehr öffentliche Unterstützung für die deutsche Küche. Außerdem übt er Kritik an zu viel Technologie am Herd. Eine besondere Würdigung erfahren junge Talente. „Die deutsche Küche ist heute so facettenreich und kreativ wie nie zuvor“, lobt die französische Gourmet Guide Gault & Millau in seiner jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018. „Nur leider: Das ist in der Welt

immer noch viel zu wenig bekannt. Während nacheinander die spanische, nordische und südamerikanische Küche, unterstützt durch gezielte Marketingaktivitäten der jeweiligen Regierungen, global gefeiert werden, bleibt das deutsche Küchenwunder eine nationale Angelegenheit.“

Die Restauranttester fordern auch „mehr Anerkennung im eigenen Land für den unschätzbaren Wert einer guten Ausbildung. Die Kochlehre in den deutschsprachigen Ländern ist die beste weltweit – anderswo gilt das Prinzip „learning by doing“. Bei uns lernen junge Menschen noch, wie man eine Sauce ansetzt oder einen Fisch perfekt glasig brät. Schade nur, dass dieses Wissen in den Betrieben oft nicht weitergefördert wird, weil der neueste Trend gerade vorschreibt, dass ein Fisch im Vakuum gegart oder – wie aktuell landauf, landab üblich – geflämmt wird. Wenn in vielen und gerade in jungen deutschen Küchen immer weniger gekocht und immer mehr mit Technologie hantiert wird, dann ist das ein riskantes Spiel, weil überlieferte Fertigkeiten dabei verloren gehen. Wie schön, dass es auf der anderen Seite derzeit wieder mehr junge Köche gibt, die herrlich süffige Béarnaise auftischen, statt nur noch mit der Spritztüte Püreetupfer auf den Teller zu platzieren.“

Die neusten kulinarischen Trends



Boris Rommel,
Schlosshotel
Friedrichsruhe

Als wichtigste kulinarische Trends beobachten die Tester:

- Ike Jime, die traditionelle japanische Kunst, einen Fisch so zu töten, dass er ein besseres Geschmackserlebnis bietet – und nicht leidet.
- Eine neue Generation von kreativen Asia-Restaurants in Deutschland, die gehobenen kulinarischen Anspruch mit fernöstlicher Aromatik und entspannt-stylishem Ambiente verbinden.
- Die „Ceviche-Invasion“: Als Nachfolger der New Nordic Cuisine sind weltweit die Küchen Südamerikas auf dem Vormarsch – vor allem Peru und Mexiko schmeckt man auch bei uns immer öfter.
- Ein wachsendes Gästebedürfnis nach alkoholfreien Essensbegleitern, für das immer mehr Köche kreative Alternativen zum Wein entwickeln.

Der „Koch des Jahres“ bietet kosmopolitische Gerichte von Weltrang

Für seine „kosmopolitischen Gerichte von Weltrang, in denen er klassisch französische Kochkunst, japanische Inspiration und ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt verbindet“, kürt der Guide den 46-jährigen **Christian** Bau vom Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau im saarländischen **Perl** zum „Koch des Jahres“. „Langoustine grillt er über der Holzkohle von japanischer Steineiche und glasiert sie mit einem Hauch süßer Miso, zum Reh mit japanischer Aubergine, winzigen gerösteten Zwiebeln und knuspriger Innereien-Praline gibt er eine geradezu kühn erscheinende Sauerbratensauce und die Gänseleberterrinen überzieht er mit Gelee von Arabica-Kaffee, legt obenauf eine vergoldete geröstete Haselnuss und anbei etwas Sauerkirsche sowie geeiste Perlen aus Gänseleber.“ Für solche Gerichte erhält der gebürtige Badener, der seine Freizeit am liebsten mit Frau und Töchtern verbringt und gern mit ihnen reist, erstmals 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“.

Deutschlands beste Köche

An der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau stehen mit je 19,5 Punkten:

- Klaus Erfort vom GästeHaus in Saarbrücken: „Dass dem meistkopierten deutschen Koch die Experimentierfreude nicht verlorengelassen, zeigt der kross gebratene Schweineschwanz: Zwölf Stunden vakuumiert er die seltene Delikatesse in Pökellauge, dann wird sie gepresst, auf der Haut kross gebraten und mit einem kleinen Auberginensalat serviert, dazu gibt es Pfeffer-Gel mit feiner Zitronensäure und Chili-Jus.“
- Joachim Wissler vom Vendôme in Bergisch Gladbach bei Köln: „Er führt mit nie erlahmender Kreativität schon seit einem Jahrzehnt die deutsche Avantgarde an und erhebt beispielsweise Kalbshirn-Piccata zum kongenialen Partner eines blauen Hummers

mit jungen Erbsen und kleinen Pfifferlingen à la nage und einem Masala-Tandoori samt Hummertatar in einem Sepiaknusperblatt.“

- Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt in Rottach-Egern: „Für seine ‚Tarte Saint Tropez‘ schichtet er kunstvoll ein Türmchen aus knusperndem Blätterteig, aromensatter Tomate und einer la-Rotbarbe. Sie ist auf der Haut gebraten, wobei die Schuppen mit siedend heißem Öl übergossen wurden, sodass ein reizvoller Knuspereffekt entsteht. Die Tomate wurde in Tomatenbutter und aus Ofentomaten bereitetem Püree getränkt und durch kalten Holzkohlerrauch aromatisiert.“

- Christian Bau vom Victor's Fine Dining by Christian Bau im saarländischen **Perl**: „Er verbindet in seinen kosmopolitischen Gerichten von Weltrang klassisch französische Kochkunst, japanische Inspiration und ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt.“

- Sven Elverfeld vom Aqua in Wolfsburg: „Er entwickelte in seiner Küche, die auf wunderbar unaufgeregte Art weltoffen und bodenständig zugleich ist, aus Traditionsgerichten eine Essenz zeitgemäßer deutscher Kulinarik, die er mit Inspirationen aus aller Welt spickt. Ein Geistesblitz zum Fisch ist das ‚gebeizte Soja-Ei‘: Der Dotter wird in einer Mixtur verschiedener Sojasaucen stundenlang nur knapp über Zimmertemperatur bis zur vollendeten Cremigkeit gegart.“

- Torsten Michel von der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn: „Schon seit April 2016 Küchenchef und bietet auch nach Harald Wohlfahrts Abgang die gewohnte ganz Große Küche. Im ‚Mosaik von kleinen Schalentieren‘ sind die Schätze aus dem Meer (wie Belon- und Gillardeau-Austern, Stab-, Kamm- und Entenmuscheln) roh belassen, Muschelgelee und Austernwasser unterstreichen die Meeresaromatik, Limonenmarinade sorgt für feines Säurespiel und als Clou sind Kaviarnocken wie ein schwarzer Seestern angerichtet.“

- Clemens Rambichler vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich in der Südeifel: „Er stand sieben Jahre an der Seite des im Juli 2017 verstorbenen Helmut Thieltes, der ihn als kongenialen Souschef lobte. Nun setzt er dessen Philosophie, Küchenstil und Einsatz allerbesten Produkte fort. Die Poularde mit Gänselebertalern unter einer dünn gehobelten Sellerieschicht, einem Trüffelragout und sämiger Gänselebersauce bleibt seligmachend.“

Ihnen folgen mit je 19 Punkten

- Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück, der „den mit allerbestem Wagyu-Roastbeef umhüllten Kabeljau nur sanft in einem am Tisch angegossenen Sud mit Soja, Kombu-Alge, selbst getrocknetem Kabeljau nebst Rogen sowie Safran, Zitronengras, Kaffirlimette und Ingwer gart“.

- Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in Baiersbrunn, bei dem „jedes Gericht so opulent ausfällt wie die Gänseleber, die als Terrine, Crème brûlée, Schaum sowie gebraten mit Gänselebermacaron und altem Balsamico dargeboten wird“.

- Tim Raue vom Restaurant „Tim Raue“ in Berlin, „der als subtiler Süß-Sauer-Scharf-Spezialist mit genauer Balance zwischen Wucht und Frische, leichthändigem Spiel der Konsistenzen, asiatischem Gewürzhauch und dosierter Schärfe im Detail brilliert“.

- Christoph Ruffer vom „Haerlin“ in Hamburg, den „nach angeräuchertem Meerforellentatar im Curry-Kefirsud mit Sauerkraut-Sauerrahmcreme, Sauerklee und Sauerampfer, beide mariniert, sowie knusprigen Körnern von rosa Pfeffer und Quinoa niemand mehr fragt, warum das Menü hier Gaumenparty heißt“.

- Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in Leipzig, bei dem „die Langoustine nur sekundenkurz in der glühend heißen Pfanne

verweilt, dann in eine hauchdünn geschnittene, gepökelte Kalbszunge gehüllt und mit Mandarinenmarmelade, ätherischem Shiso und einer superben Wasabi-Creme serviert wird“;

- Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr, der „ein geräuchertes Eigelb unter einer blättrigen Champignonbeschichtung in einem Nest aus Makkaroni, die kunstvoll mit würziger Poulardenfarce gefüllt sind, sanft in einem warmen Geflügelfond mit leichtem Rauchteearoma und würzigen Speckwürfelchen zerfließen lässt“.

Auf 18 Punkte steigern sich Kevin Fehling vom „The Table“ in Hamburg, Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in Konstanz, der für seine „spezielle Begabung, einfache Gerichte auf das Niveau der Spitzenküche zu erheben“, als „Aufsteiger des Jahres“ gekürt wurde, und Diethard Urbansky vom „Dallmayr“ in München. Die gleiche Note erkocht sich auch Nils Henkel vom „Schwarzenstein“ in Geisenheim, der nach Schließung des „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach Ende 2014, wo er 19 Punkte hatte, in die Spitzenküche zurückkehrte.

Auf 17 Punkte verbessern sich Lars Keiling vom „Keilings“ in Bad Bentheim an der holländischen Grenze, Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ in Berlin (der Ende 2017 geht), Christian Sturm-Willms vom „Yunico“ in Bonn, Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in Dierhagen/Darß, Daniel Raub von der „Genießer Stube“ in Friedland bei Göttingen, Christian Richter vom „Perior“ in Leer/Ostfriesland, Philipp Stein vom „Favorite“ in Mainz, Peter Hagen vom „Ammolite“ in Rust bei Freiburg und Boris Rommel vom „Le Cerf“ in Öhringen bei Heilbronn. Die gleiche Note erreichen auf Anhieb auch die erstmals als Küchenchef agierenden René Klages vom „17fuffzig“ in Burg/Spreewald und Maurice Kriegs vom „Schuhbecks Fine Dining“ in **München**.



Christian Sturm Willems vom Yunico in Bonn

Weitere Auszeichnungen des Gault & Millau 2018

- **Gastgeber des Jahres: Christiane Grainer** vom Restaurant „Christian“ in **Kirchdorf/Oberbayern**), die „als charmante und herzliche Gastgeberin in einer bayerischen Edelfassung des guten alten Gasthauses (auch mit ihrer Weinkenntnis) beeindruckt“.
- **Aufsteiger des Jahres: Dirk Hoberg** vom „Ophelia“ in **Konstanz**.
- **Entdeckung des Jahres: René Klages** 17fuffzig In **Burg/Spreewald**.
- **Sommelier des Jahres: Christian Wilhelm** vom „Falco“ in **Leipzig**, der „schie allwissend eine aromenstarke Küche begleitet und engagierter Botschafter der aufstrebenden Winzer im deutschen Osten ist“.
- **Pâtissier des Jahres: Matthias Spurk** vom „Gästehaus Klaus Erfort“ in **Saarbrücken**, der „traditionelle Dessertwünsche ohne jede modische Effekthascherei in zeitgemäßer Leichtigkeit erfüllt“.
- **Gastronom des Jahres: Boris Radczun und Stephan Landwehr** (u.

a. „Pauly-Saal“, „Grill Royal“, „Kin Dee“) in **Berlin**, die „mit großem Gespür für den Wandel der Gästewünsche und neue gastronomische Formen in der modernen Urbanität die kulinarische Szene Berlins bereichern“,

- **Bester Deutscher Koch im Ausland: die Berliner Zwillinge Thomas und Mathias Sühning** vom „Sühning“ in Bangkok, die „mit zeitgemäßer deutscher Küche Thailands Foodies begeistern“,

- **Hotelier des Jahres: die Gebrüder Carl, Michael und Stephan Geisel** (u. a. „Beyond“, „Königshof“, „Excelsior“, „Anna“) in **München**, die als „Vollblutgastronomen und geborene Gastgeber ihre Stadt voller unternehmerischem Mut und Gestaltungsfreude um wegweisende Hotelprojekte bereichern“,

- **Kochschule des Jahres: Hans Haas** von der Hans Haas-Kochschule (und dem Tantris) in **München**, weil er „Begeisterung für beste Produkte vermittelt und Leidenschaft für genussvolle Küche entfacht“.

Die „Jungen Talente“ des Gault & Millau



Anton de Bruyn von der Emma Metzler in Frankfurt

Ausdrücklich würdigt der Guide junge Köche, die in dieser Testsaion erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können:

Clemens Rambichler, 27, vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich/Südeifel (19,5 Punkte),

Maurice Kriegs, 26, von „Schuhbecks Fine Dining“ in **München** (17 Punkte), **Tobias Gräf**, 26, vom „Moro“ in **Neustadt/Weinstraße** und **Felix Weber**, 27, von der „Hofstube“ in **Schmallenberg/ Sauerland** (beide 16 Punkte), **Dylan Watson-Brawn**, 25, vom „Ernst“ in **Berlin** und **Anton de Bruyn**, 28, vom „Emma Metzler“ in **Frankfurt/Main** (beide 15 Punkte).

Insgesamt beschreibt und bewertet der Gault & Millau in seiner neuen Ausgabe 900 Adressen, darunter 104 neu aufgenommene. 749 Gourmetlokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants verleihen die 31 Tester die begehrten Kochmützen. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag(736 Seiten, 39.99 €).

Mit einem Klick alles auf einen Blick:

Gault & Millau 2018
Bestenliste