

Koch des Jahres im neuen Gault & Millau 2017: Andreas Krolik in Frankfurt

Auszeichnungen auch für junge Köche

Der neue Gault & Millau 2017 wurde im Restaurant Vendôme auf Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach vorgestellt. Als Koch des Jahres wird dabei Andreas Krolik vom Lafleur in Frankfurt ausgezeichnet. Eine besondere Würdigung erfahren mehr denn je junge Talente. Der Gault & Millau begrüßt in seiner neuen Ausgabe grundsätzlich eine Reduktion auf das Wesentliche und das kompromisslose Bekenntnis zur Region als aktuelle Trends in der Spitzengastronomie. Kritik übt er dagegen am steigenden gedankenlosen Kopieren von Ideen und Rezepten.



Schloss Bensberg

„Die von New Yorker Köchen propagierte Reduktion auf das Wesentliche scheint sich auch in Deutschland nach und nach durchzusetzen“, meint der Gourmet Guide Gault & Millau. Auch bei uns würden immer mehr Köche auf endlose Degustationsmenüs und streberhaftes Teller-Ikebana, auf Über-Technologisierung

und Luxusprodukte verzichten. „Selbstbewusste Konzentration auf ein Hauptprodukt und zwei, drei Aromate, die es mit Spannung aufladen, heißt die neue Devise“, verkündet der Restaurantführer in seiner jetzt erscheinenden Deutschlanda Ausgabe 2017. Mehr Gelassenheit in der Küche, mehr Genuss für den Gast – für diesen hoffnungsvollen Trend stehe auch die Tatsache, dass unter den Neueröffnungen in Deutschland anspruchsvolle Bistro-Konzepte dominierten. Und dass dieses kulinarische Downgrading von einem lässiger gekleideten und auftretenden Service begleitet werde.

Die Restauranttester begrüßen auch das zunehmende Bemühen um eine „neue deutsche Küche mit kompromisslosem Bekenntnis zur Region als Antwort auf die kalifornische Locavore-Bewegung mit ihrer ‚Farm to table‘-Produktphilosophie und auf den konsequenten Regionalismus der Neuen Nordischen Küche. Statt viel Geld in den Einkauf klassischer Luxusprodukte zu stecken, investierten die jungen deutschen Köche viel Arbeitszeit, Schweiß und Kopfzerbrechen in die Entwicklung heimischer Delikatessen.



Ausgezeichnet: Christoph Rüffer

Vehement kritisiert der Gourmet Guide, dass gleichzeitig weiterhin landauf, landab gedankenlos kopiert werde: „Wir haben nichts gegen Kohlrabi, Rettich, Steckrübe, Schwarzwurzel & Co., aber müssen diese eher bodenständigen Rübenarten überall zu kulinarischen Scheinriesen aufgeplustert werden?

Müssen wir in jedem Restaurant Fermentiertes zu essen bekommen? Oder ‚gepickeltes‘ Gemüse, das Speisekarten-Unwort des Jahres mit seinem unappetitlich dermatologischen Unterton? Auch auf das 2016 offenbar unumgängliche Tannenwipfelaroma, vorzugsweise in Desserts, könnten wir in Zukunft verzichten, ebenso wie auf die über ganz Deutschland herabrieselnden Fichtensprossen.“

Der „Koch des Jahres“ angelt in Fjorden, hört Hard Rock und sammelt Steinpilze



Andreas Krolik

„Für seine vielschichtigen Geschmacksharmonien, mit denen er seine Gäste in neue kulinarische Welten führt“, kürt der Guide den 42-jährigen **Andreas Krolik** vom Frankfurter Restaurant „Lafleur“ zum „Koch des Jahres“. „Er bietet jedem Gast das Optimum an Geschmack und profiliert sich dabei nicht nur als feinfühligster Aromenjongleur, sondern auch als einer der besten Gemüseköche Deutschlands“, urteilen die Tester. Und schwärmen: „Kroliks Küche kommt nie wuchtig oder effektheischend daher, entfaltet am Gaumen aber geradezu explosive Kraft, beispielsweise beim gedämpften und kurz mit starker Oberhitze gratinierten Carabinero mit Schinkenknusper in feinst

abgeschmeckter Krustentierbisque, dazu eine minzschwangere Erbsencreme, handgerollter Blumenkohl-Couscous und ein Mundvoll Japan in Form fermentierter Yuzu mit Miso und Soya.“ Als eines der geschmacklich komplexesten Gerichte dieser Testsaion lobt der Gault & Millau Brust, Keule und geschmortes Confit vom Schwarzfederhuhn, dazu ein pochiertes, auf weißem Bohnenpüree thronendes Bio-Ei, Bohnenkrautsalat, umspielt von konzentriertem Geflügel-Dashi-Sud.

Für solche Gerichte (siehe Tofu-Teller oben rechts) erhält der in Erdeborn bei Halle an der Saale gebürtige Hobbyangler, der seine Urlaube gern an norwegischen Fjorden verlebt, in der Küche Hard Rock hört und in seiner Freizeit daheim Steinpilze sammelt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung.



Tristan Brandt

Auf 18 Punkte steigern sich **Tristan Brandt** vom Opus V in Mannheim, **Jan Hartwig** vom Atelier in München, **Marco Müller** von der Rutz-Wein-Bar in Berlin und **Thomas Schanz** vom Schanz in Piesport an der Mosel, der „in seinen kreativen Gerichten von außergewöhnlicher Harmonie so mutige aromatische Akzente setzt“, dass ihn die Kritiker dafür als **Aufsteiger des Jahres** küren.

17 Punkte erreichen erstmals **Benjamin Gallein** vom Ole DeeLe in Burgwedel bei Hannover, **Matthias Gleiß** vom Volt in Berlin, **Peter A. Strauss** vom Ess Atelier Strauss in Oberstdorf, **Sascha Stenberg** vom

Haus Stemberg anno 1864 in Velbert (Rheinland), **Michael** Kammermeier von der Ente in Wiesbaden, **Tim Extra** vom Apicius in Bad Zwischenahn (bei Oldenburg) sowie **Felix Schneider** vom Sosein in Heroldsberg bei Nürnberg, dessen „überraschende, geschmacksstarke und provozierende Küche eine einzige Verbeugung vor der Natur seiner Heimat ist“, wofür ihn der Guide als **Entdeckung des Jahres** feiert.

Deutschlands beste Köche

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

- Klaus Erfort vom „GästeHaus“ in Saarbrücken „zeigt in seinem Status, oft kopiert, aber nicht erreicht zu werden, ein derartiges Gespür für Aromenkombinationen, Konsistenzen und Betonung des Eigengeschmacks der Produkte, dass es fast schon überirdisch wirkt“.
- Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern am Tegernsee „überrascht in seinen bei aller Geschmackstiefe auch sehr bildhaft, als Fest der Ästhetik dargebotenen Gerichten die Gäste gern mit Illusionen wie dem täuschend echt nachgebildeten Apfel, der Blutwurst, Gänseleber, Silberzwiebelchen und Apfelconfit enthält.“
- Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich (Südeifel) „bekommt seine Inspirationen in erster Linie durch die Qualität der von ihm verwendeten Produkte. Für ihn kommt nur das Allerbeste infrage, Einkaufspreise spielen dabei keine Rolle“.
- Joachim Wissler vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach bei Köln „entwirft scheinbar unbeirrt von kulinarischen Trends und bar

jeder verkrampften Stilistik oder hyperkreativen Waghalsigkeit in seinem Geschmacksuniversum mit allerhöchster Präzision seinen ganz eigenen Küchenstil“.

- Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn(Schwarzwald) „hat die Größe und Erfahrung erreicht, sich als Kochkünstler zurückzunehmen und nichts anderes zu wollen, als dem großen Produkt die beste Bühne zu bereiten“.

Diesem Quartett folgen mit je 19 Punkten, die sie bereits im Vorjahr hatten

- Christian Bau vom „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ im saarländischen Perl-Nennig: „Bei seinem Menü ‚Paris –Tokio‘ weiß man, aus welcher modernen Klassik Bau kommt, und merkt auch in punkto Produktqualität sowie bei den Zubereitungsarten schnell, wohin es ihn zieht.“

- Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück: „In seinem kompositorischen Mut verbindet er die bei 48° gegarte Seezunge mit süßer Thai-Fischsauce und fein dosiertem Mandarinen-Aroma und verwandelt das Gericht durch viele bunte Kräuter und Gemüse aus seinem großen Garten in ein Gemälde.“

- Sven Elverfeld vom „Aqua“ in Wolfsburg: „Er bietet sanft geschmortes Schweinekinn mit warm mariniertem Kaisergranat mit Krustentiermayonnaise, Koriander, Ingwer und zugleich frischem wie erdigem Saft von fermentierten Karotten als repräsentatives Gericht für sein Bestreben, die stets vorhandene große Komplexität nicht plakativ zu betonen, sondern dem Gast ein Gefühl der Harmonie zu vermitteln.“

- Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in Baiersbrunn im Schwarzwald: „Seine Gerichte sind so aufwendig komponiert, dass er oft drei Teller braucht, um alles an den Gast zu bringen, was ihm zum Thema Gänsestopfleber oder Steinbutt

einfällt. Vor manchen sitzt man angesichts solcher Kochkunst fast andächtig.“

- Tim Raue vom Restaurant „Tim Raue“ in Berlin: „Der international bekannteste Koch in der Hauptstadt geht derzeit mit so viel Elan und kreativer Energie ans Werk wie kein anderer in Deutschland.“

- Christoph Ruffer vom „Haerlin“ in Hamburg: „Der begnadete Tüftler imponiert auch durch das riesige Repertoire sicher eingesetzter Aromen und verbindet markante Gewürze geradezu tänzerisch leicht.“

- Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in Leipzig: „Die Gerichte des Temperamentsbündels, das kräftige Aromen, überraschende Kombinationen und ausgefeilte Tellerarrangements liebt, sind kraftvoll und laut, bleiben aber stets im Rahmen des Harmonischen.“

- Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr: „Der größte Weinversther unter den deutschen Spitzenköchen überrascht mit Landmilchsauce zur kross aufgeschuppten, in heißem Öl confierten Rotbarbe mit Pulpo oder höchst aromatischem kambodschanischem Pfefferjus zum Reh.“

Gastronom des Jahres: Stefan Hermann in Dresden



Stefan Hermann

Außer dem Koch, dem Aufsteiger und der Entdeckung des Jahres zeichnet der Guide noch weitere kulinarische und gastronomische Leistungen aus:

- **Gastgeber des Jahres:** André Macionga vom Restaurant „Tim Raue“ in Berlin,
- **Sommelier des Jahres:** Marco Franzelin vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach bei Köln,
- **Pâtissier des Jahres:** Stefan Leitner vom „Bareiss“ in Baiersbronn (Schwarzwald),
- **Gastronom des Jahres:** Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in Dresden, der „mit besonnener Kreativität und unternehmerischem Mut in und um Dresden ein Gastro-Imperium mit sechs Outlets aufbaute – bis zum Boutiquehotel“,
- **Bester Deutscher Koch im Ausland:** Silvio Nickol im Wiener Hotel „Palais Coburg“,
- **Hotelier des Jahres:** Frank Nagel vom „Weissenhaus Grand Village Resort & Spa“ in **Wangels** (Ostsee), für den „Spitzengastronomie elementarer Baustein erfolgreicher Hotelkonzepte“ ist.

Große Talente der modernen Küche



Alexander
Hohlwein

Ausdrücklich würdigt der Guide junge Köche zwischen Mitte 20 und Anfang 30, die in dieser Testsaion erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können: **Alexander Hohlwein**, 29, vom „360°“ in Limburg und **Felix Kaspar**, 24, vom „Kaspars“ in Bonn (beide 16 Punkte) sowie Christopher Kümper, 29, vom „Schwein“ in Berlin, **Laurin Kux**, 26, vom Jellyfish in Hamburg, **Andreas Rieger**, 30, vom „Einsunternull“ in Berlin, Dennis Thies, 31, vom „WeinBasis“ in Hannover und **Nicolai Wiedmer**, 23, vom „Eckert“ in Grenzach-Wyhlen in Südbaden (alle 15 Punkte).

Insgesamt beschreibt und bewertet der Gault & Millau in seiner neuen Ausgabe 900 Adressen. Die 32 Tester verleihen 730 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 €).

Hier mit einem Klick die Favoriten aufrufen

Gault&Millau Bestenliste