

Gault & Millau 2020: Koch des Jahres Tohru Nakamura in München

Viele Auszeichnungen und ein Fehlurteil

Für seine Küche, die ein Tor zu einer neuen kulinarischen Welt öffne, kürt der Gourmet Guide Tohru Nakamura (im Bild) vom Restaurant *Werneckhof by Geisel* in München zum „Koch des Jahres“. Außerdem erhält die Küche erstmals 19 von 20 Punkten. Als Sohn einer deutschen Mutter und eines japanischen Vaters verbindet der 36 Jahre alte Küchenchef auch kulinarisch die Welten von Tokio und München. Japanische Einflüsse finden sich auf vielen Tellern, so etwa, wenn er klassisch auf der Haut gebratene Dorade Royal auf feinsten Koshihikari-Reis bettet, der mit Tomate und Sepia im Risottostil gegart ist, und dazu butterzarten Oktopus, Miso-Rouille und eine schäumende pikante Fischsuppe anrichtet.

Mit **19 Punkten** steigern sich auch Kevin Fehling vom „The Table“ in Hamburg, Jan Hartwig vom „Atelier“ in München sowie Michael Kempf und Joachim Gerner vom „Facil“ in Berlin.

18 Punkte erreichen erstmals Christian Eckhardt vom „Purs“ in Andernach, André Münch vom „Butt“ in Rostock und Boris Rommel vom „Le Cerf“ in Öhringen bei Heilbronn.

Auf **17 Punkte** steigern sich Tobias Bätz vom „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ in Wirsberg (Franken), Silio del Fabro vom „Esplanade“ in Saarbrücken, Dirk Gieselmann vom „Pauly-Saal“ in Berlin, Daniel Gottschlich und Erik Schmitz

vom „Ox&Klee“ in Köln, Martin Herrmann vom „Le Pavillon“ in Bad Peterstal (Schwarzwald), Thomas Kellermann von den „Dichterstub'n“ in Rottach-Egern, Dirk Maus vom „Gourmetrestaurant Dirk Maus“ in Heidesheim bei Mainz, Alexander Müller vom „17fuffzig“ in Burg (Spreewald), Oliver Röder und Filip Czmok vom „Bembergs Häuschen“ in Euskirchen (Eifel), Gregor Ruppenthal vom „Marly“ in Mannheim, Kai Schneller und Carsten Müller von der „Silberdistel“ in Ofterschwang (Allgäu), Max Strohe vom „Tulus Lotrek“ und Dylan Watson-Brawn vom „Ernst“ in Berlin.

Neben dem Koch des Jahres vergibt der Guide weitere Auszeichnungen an führende Gestalter einer genussreichen Gastronomie in Deutschland und ehrt als

Gastgeber des Jahres: David Breuer von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn

Aufsteiger des Jahres: Christian Eckhardt vom „Purs“ in Andernach bei Koblenz.

Entdeckung des Jahres: Dustin Dankelmann vom „959“ in Heidelberg

Sommelier des Jahres: Nina Mann vom „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ in Perl/Saarland

Pâtissier des Jahres: Marco D'Andrea vom Hotel „The Fontenay“ in Hamburg

Gastronom des Jahres: Günther Jauch von der „Villa Kellermann“ in Potsdam

Beste deutscher Koch im Ausland: Heinz Beck vom „La Pergola“ in Rom.

19,5 Punkte erkochten sich wie im Vorjahr:

Christian Bau vom „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ im saarländischen Perl.

Sven Elverfeld vom „Aqua“ in Wolfsburg

Klaus Erfort vom „GästeHaus“ in Saarbrücken

Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern am Tegernsee.

Torsten Michel von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn

Clemens Rambichler vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich (Südeifel).

Tim Raue in seinem nach ihm benannten Restaurant in Berlin

Joachim Wissler vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach bei Köln.

19 Punkte

Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ in Baiersbronn

Christoph Rüffer vom „Haerlin“ in

Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in Leipzig

Hans Stefan Steinheuer und Schwiegersohn Christian Binder von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr.

Die Auszeichnungen in Hessen

Die Gewinner in Hessen sind Julian Stowasser vom Weinsinn in Frankfurt und Simon Stirnal vom Kronenschlösschen in Eltville, die beide 16 Punkte erhielten und als „Aufsteiger des Jahres“ gelten. Sonderlob für Chris Bastian Draisbach in Friedberg, der als „Junges Talent“ gewürdigt wird. Man kann niemals mit allen Bewertungen eines Restaurantführers

einverstanden sein, beim Gault & Millau Deutschland setzen sich 32 Tester an die Tische im ganzen Land, die auch rotieren und nicht nur immer am gleichen Ort eingesetzt werden. Warum man aber bei Mario Lohninger in Frankfurt, der immerhin vom Gault & Millau einst als „Koch des Jahres“ mit 18 Punkten gefeiert wurde, kein großes Talent mehr sieht und ihm nicht einmal mehr 16 Punkte zugesteht, muss jeder, der einmal aktuell bei ihm gegessen hat, als grundfalsch empfinden. Die 15 Punkte sind keine Schande für Lohninger, sondern eher für den Gault & Millau.

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

Schwarzenstein in Geisenheim

17 Punkte

Français in Frankfurt

Tiger-Gourmetrestaurant in Frankfurt

360° in Limburg

16 Punkte

Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Carmelo Greco, Erno's Bistro, Gustav, Villa Merton und Weinsinn in Frankfurt

L'étable in Bad Hersfeld

Schaumahl in Offenbach

Ente in Wiesbaden

