

Panne beim Gault & Millau 2019

Die wichtigsten Ergebnisse auf einen Blick

Peinlich: Der Gault & Millau, der seine Ergebnisse vor der Veröffentlichung streng hütet, wurde bereits teilweise vom Münchner ZS Verlag ausgeliefert und war schon drei Tage vor dem Erscheinungstermin kein Geheimnis mehr. Der Guide wurde erst am 12. November präsentiert, geisterte aber längst davor heftig durchs Internet, oft begleitet von einer gewissen Häme. Es gibt nichts Spektakuläres, allenfalls ein paar unverständliche Auf- und Abwertungen, begleitet von stilistischen Schwächen. Der Verlust an sprachlicher Finesse erscheint beim Gault & Millau stellenweise beängstigend.

Das kreative italienische Restaurant Biancalani in Frankfurt wurde gleich von 16 auf 14 Punkte gestutzt. Ein höchst seltener Vorgang, wobei er durch die Kritik nicht glaubhaft begründet wird. Dass mit Mario Lohninger einer der besten Köche Deutschlands vom Michelin sträflich vernachlässigt wird, ist schon zur Gewohnheit geworden, dass Lohninger nun aber auch beim Gault & Millau nach vielen Jahren hochsolider Küchenleistungen eine Abstrafung erfährt und von 17 auf 16 Punkte fällt, kann man nur als verwirrt quittieren. Wir haben gerade in diesem Jahr famos bei ihm gegessen, und das nicht nur einmal. Lohninger ist eben kein Blender und gehört wie etwa Hans Haas vom Münchner Tantris zu den Geschmackstalenten, die ohne Tamtam auf dem Teller für echte Glücksgefühle sorgen.



Aufsteiger des Jahres, Daniel Schimkowitsch, Ketschauer Hof

Weit merkwürdiger erscheinen die Vorgänge beim Tigerpalast. Nach dem Weggang von Christoph Rainer wurde dessen Nachfolger Coskun Yurdakul letztes Jahr von 17 auf 14 Punkte in den Keller gestürzt. Im neuen Guide darf er wieder das Penthouse beziehen, und das gleich mit 17 Punkten. Kaum zu verstehen, zumal solche drastischen Entscheidungen deutlich und fundiert begründet sein wollen, was hier nicht geschieht. Die wenigen Gerichte, die für diesen unglaublichen und unglaublichen Aufstieg als Grundlage dienen, bilden keine professionelle Grundlage. Die Kritik ist ohnehin so leidenschaftslos und unterwürzt, das man keine Lust auf den Tigerpalast zu bekommen vermag. Ganz im Gegenteil dazu, belegte der äußerst kritische Text im letzten Gault & Millau sehr plausibel, warum das Gourmet-Restaurant im Tigerpalast zu den großen Verlierern gehören musste. Diese Diskrepanz ist mehr als auffällig.

Erfreulich ist der „Aufsteiger des Jahres“ Daniel Schimkowitsch vom L.A. Jordan im Ketschauer Hof im pfälzischen Deidesheim, der schon viele Jahre auf hohem Niveau kocht und

längst auch zwei Michelin-Sterne verdient hätte. Gespür für junge Talente zeigt die Beförderung von Dennis Aukili und seinem Chairs in Frankfurt, das nun 15 Punkte bekommen hat.

Koch des Jahres

Johannes King und Jan Philipp Berner (im Bild oben r.), Söl'ring Hof, Rantum auf Sylt, 18 Punkte. Die erhielten sie für „ihre authentische norddeutsche Küche, die auf die Qualität hochwertiger und vergessener regionaler Produkte setzt.“

Entdeckung des Jahres

Torben Schuster vom Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln, der „mit virtuosem Aromenspiel und feinsinnig-ideenreichen Kompositionen im Menü beeindruckt und die klassische Lehre ebenso wie die Vielfalt asiatischer Gewürze, Produkte und Techniken beherrscht“,

Sommelier des Jahres

Stephanie Hehn vom Lakeside in Hamburg, die „mit Bravour die seltene Chance nutzte, einen Keller von null aufzubauen, und ihre Gäste mit ebenso großem Sachverstand wie Feingefühl und Charme berät.“

Gastgeber des Jahres

Nils Blümke, Francais, Frankfurt

Aufsteiger des Jahres

Daniel Schimkowitsch, L.A. Jordan, Deidesheim

Sommelière 2019

Stephanie Hehn, Lakeside, Hamburg

Pâtissier des Jahres

Tatsuya Shimizu, Steinheuers, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Bester Deutscher Koch im Ausland

Peter Knogl, Cheval Blanc, Basel, 19 Punkte

Gastronom des Jahres

Frank Marrenbach, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden, Restaurant Fritz & Felix. Im Toprestaurant eines der traditionsreichsten deutschen Hotels habe er mit Innovationsgeist, Gestaltungsfreude und Mut eine Gourmet-Zeitenwende bewirkt, so der Guide. Alles Überkommene sei zeitgemäßer Lockerheit auf weltstädtischem Niveau gewichen.

19,5 Punkte

- Schwarzwaldstube, Baiersbronn
- Vendôme, Bergisch Gladbach
- Restaurant Tim Raue, Berlin
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl
- Althoff Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern
- GästeHaus Klaus Erfurt, Saarbrücken
- Waldhotel Sonnora, Wittlich
- Aqua Restaurant, Wolfsburg

19 Punkte

- Hotel Bareiss im Schwarzwald, Baiersbronn
- Restaurant Haerlin, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg
- Falco, Leipzig
- Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Ahrweiler

18 Punkte

- Gourmet Restaurant Friedrich Franz, Bad Doberan
- Restaurant Facil, Berlin
- Restaurant Horváth, Berlin
- Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin
- Restaurant Reinstoff, Berlin
- Hotel & Restaurant Ole Deeke, Burgwedel
- A. Jordan, Deidesheim
- Luce d'Oro im Schloss Elmau
- Restaurant Lafleur, Frankfurt
- Restaurant Schwarzenstein, Geisenheim
- Meierei Dirk Luther, Glücksburg
- The Table Kevin Fehling, Hamburg
- Le Moissonnier, Köln
- Restaurant Ophelia, Konstanz
- Restaurant Opus V, Mannheim
- Jan Hartwig – Restaurant Atelier, München
- EssZimmer, München
- Hotel Königshof München by Geisel, München
- Restaurant Tantris, München
- Werneckhof by Geisel, München
- Rüssels Landhaus, Naurath/Wald
- Essigbrätlein, Nürnberg
- restaurant.weinhaus.schanz, Piesport
- Bodendorf's restaurant, Sylt
- Söl'ring Hof, Sylt
- Beckers Hotel & Restaurant Trier
- Courtier Restaurant, Wangels

17 Punkte

- La Becasse, Aachen
- Residenz Heinz Winkler in Aschau
- Pürs Restaurant, Andernach
- Keilings, Bad Bentheim

- Schlossberg, Baiersbronn
- Restaurant Einsunternull, Berlin
- Frühsammers Restaurant, Berlin
- Hugos Restaurant, Berlin
- Rutz, Berlin
- Volt Restaurant, Berlin
- Halbedels Gasthaus, Bonn
- Yunico, Bonn
- Ostseelounge, Dierhagen
- Bean & Beluga, Dresden
- Caroussel, Dresden
- Nagaya, Düsseldorf
- Landhaus Feckl, Ehingen
- Merkles, Endingen am Kaiserstuhl
- Klassenzimmer, Feldberges Seenlandschaft
- Francais, Frankfurt
- Tiger Gourmetrestaurant, Frankfurt
- Schillingshof, Friedland
- Jacobs, Hamburg
- Lakeside, Hamburg
- Piment, Hamburg
- Seven Seas, Hamburg
- Die Insel, Hannover
- Titus, Hannover
- Le Gourmet, Heidelberg
- Sosein., Heroldsberg
- Kilian Stuba, Kleinwalsertal
- Maitre, Köln
- Maximilian Lorenz, Köln
- Adler, Lahr
- Stadtpeiffer, Leipzig
- 360°, Limburg
- Casala, Meersburg
- Alois, München
- Les Deux, München
- Restaurant Pageou, München
- Schuhbecks Fine Dining, München

- Obendorfers Restaurant Eisvogel, Neuburg vorm Wald
- Zur Post, Odenthal
- Falconera, Öhningen
- Le Cerf im Schlosshotel Friedrichsruhe, Öhringen
- Balthasar, Paderborn
- Gut Lärchenhof, Pulheim
- Der Butt, Rostock
- Ammolite, Rust
- Eisenbahn, Schwäbisch Hall
- Jungborn, Bad Sobernheim
- Die Zirbelstube, Stuttgart
- Hirschen, Sulzburg
- Berlins Krone, Bad Teinach
- Orangerie, Timmendorf Strand
- Haus Stemberg, Velbert
- Schwarzer Adler, Vogtsburg
- Landhaus Köpp, Xanten
- Restaurant Apicius, Bad Zwischenahn

16 Punkte

- Le Jardin de France, Baden-Baden
- Bauernstube, Baiersbronn
- Kaminstube, Baiersbronn
- Köhlerstube, Baiersbronn
- Le Ciel, Berchtesgaden
- Am Steinplatz, Berlin
- Bandol sur Mer, Berlin
- Cookies Cream, Berlin
- Ernst, Berlin
- Golviet, Berlin
- Nobelhart & Schmutzig, Berlin
- Pauly Saal, Berlin
- Richard, Berlin
- Skykitchen, Berlin
- Speiselokal tulus lotrek, Berlin

- Maerz, Bietigheim-Bissingen
- Wild X Berg, Birkenau
- Barrique, Blieskastel
- Kaspars, Bonn
- Das Alte Haus, Braunschweig
- Das kleine Lokal, Bremen
- Landhaus Rössle, Bretzfeld
- 17Fuffzig, Burg/Spreewald
- Gasthaus Lege, Burgwedel
- Navigare NSBhotel N° 4, Buxtehude
- Palio, Celle- Sterneck, Cuxhaven
- Schwarzer Hahn, Deidesheim
- Rebstock Stube, Denzlingen
- Rosin, Dorsten
- Palmgarten, Dortmund
- Akazienhof, Duisburg
- Wilder Ritter, Durbach
- Berens amKai, Düsseldorf
- Fritzes Frau Franzi, Düsseldorf
- Im Schiffchen bei Enzo, Düsseldorf
- Nenio, Düsseldorf
- Tafelspitz 1876, Düsseldorf
- Hannappel, Düsseldorf
- La Grappa, Essen
- Erbprinz, Ettlingen
- Bembergs Häuschen, Euskirchen
- Oettingers, Fellbach
- Goldener Hahn, Finsterwalde
- Philipp Soldan, Frankenberg
- Carmelo Greco, Frankfurt Main
- Ernos Bistro, Frankfurt Main
- Gustav, Frankfurt Main
- Lohninger, Frankfurt Main
- Villa Merton, Frankfurt Main
- Wolfshöhle, Freiburg
- Genießer Stube, Friedland
- Eckert, Grenzach-Wyhlen

- Anna Sgroi, Hamburg
- Bianc, Hamburg
- Landhaus Scherrer, Hamburg
- Trüffelschwein, Hamburg
- Weinbasis, Hannover
- Scharffs Schlossweinstube, Heidelberg
- Gourmetrestaurant Dirk Maus, Heidesheim
- Jacques, Heinsberg
- L'étable, Bad Hersfeld
- Schellers, Bad Homburg
- Rabenstube, Horben
- Scala, Jena
- Helbig's Gasthaus, Johannesburg
- Intense, Kallstadt
- Sein, Karlsruhe
- Christians, Kirchdorf
- Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen
- Da Vinci, Koblenz
- Schillers, Koblenz
- Alfredo, Köln
- La Société, Köln
- Ox & Klee, Köln
- Pure White, Köln
- Taku, Köln
- San Martino Gourmet, Konstanz
- Storchen, Bad Krozingen
- Raubs Landgasthof, Kuppenheim
- Gasthof zum Bad, Langenau
- Keidenzeller Hof, Langenzenn
- Buddenbrooks, Lübeck
- Atable, Ludwigshafen
- Favorite, Mainz
- Dobler's, Mannheim
- Emma Wolf Since 1920, Mannheim
- Le Corange, Mannheim
- Marly, Mannheim
- Kurlbaum, Moers

- Amtskeller, Mulfingen
- Am Kamin, Mühlheim an der Ruhr
- Acetaia München
- Restaurant Huber, München
- Jin Restaurant, München
- Tian München
- experience taste
- Landgasthof Poststuben, Bad Neuenahr-Ahrweiler
- Le Temple, Neuhütten
- Moro, Neustadt an der Weinstraße
- Urgestein, Neustadt an der Weinstraße
- Klostermanns Le Gourmet, Niederkassel
- Novalis, Nörten-Hardenberg
- Wonka, Nürnberg
- Würzhaus, Nürnberg
- Schlössl, Oberotterbach
- Das Maximilians, Oberstdorf
- Ess Atelier Strauss, Oberstdorf
- Schaumahl, Offenbach
- Silberdistel, Ofterschwang
- Le Pavillon, Bad Petersthal
- Zehners Stube, Pfaffenweiler
- Villa Hammerschmiede, Pfinztal
- Falkenstein, Pfronten- Huberwirt, Pleiskirchen
- Friedrich Wilhelm, Potsdam
- Kochzimmer, Potsdam
- Atelier Sanssouci, Radebeul
- Storstad, Regensburg
- Ballebüschen, Reichshof
- Heldmann, Remscheid
- Reuter, Rheda-Wiedenbrück
- Gourmetrestaurant Dichterstub'n, Rottach-Egern
- Freustil, Rügen
- Louis, Saarlouis
- Genuss-Apotheke, Bad Säckingen
- Fallert, Sasbachwalden
- Juwel, Schirgiswalde-Kirschgau

- Hofstube, Schmallenberg
- Rebers Pflug, Schwäbisch Hall
- Weinhaus Uhle, Schwerin
- Kaspers im Kapellenhof, Selzen
- Philipp, Sommerhausen
- Gourmet, St. Wendel
- Torschreiberhaus, Stadthagen
- Le Val d'Or, Stromberg
- Délice, Stuttgart
- Olivo restaurant, Stuttgart
- Top Air, Stuttgart
- Wielandshöhe, Stuttgart
- Yosh, Stuttgart
- Hardy's, Sylt
- JM, Sylt
- Wein- und Tafelhaus, Trittenheim
- Seehalde, Uhldingen-Mühlhofen
- Siedepunkt, Ulm
- O'Room, Usedom
- Lamm Rosswag, Vaihingen an der Enz
- Schwitzers, Waldbronn
- Restaurant Johannis, Waldkirchen
- Landwerk, Wallerfangen
- Laurentius, Weikersheim
- Gourmetrestaurant im Walk'schen Haus, Weingarten
- Ente, Wiesbaden
- Gourmetrestaurant Alexander Herrmann, Wirsberg
- La Fontaine, Wolfsburg

Anzeige

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