Restaurants sollen lockerer werden

Tester entdecken gute & schlechte Trends

Der neue Gault & Millau kritisiert zu viel „Copy-and-paste-Küche“ in Deutschland und begrüßt den Trend des Casual Fine Dining. Auch Spitzenrestaurants sollten legerer werden. Daneben werden junger Talente herausgestellt.

„Zu viele deutsche Köche verstehen den weltweiten Hype um bestimmte Köche und Restaurants nicht als Aufforderung, selbst einen persönlichen Stil zu entwickeln, sondern klicken sich bei Google durch die Speisekarten dieser großen Kollegen, kopieren sie gedankenlos und ordern die neuesten Trendprodukte. Doch das hat nichts mit Kreativität zu tun. Das ist „Copy-and-paste„-Küche“, beklagt der Gault & Millau Deutschland in seiner neuen Ausgabe. Seit einigen Jahren beobachten die Tester des Gourmet Guides, wie sich einige unserer besten Köche und viele ihrer jungen Kollegen unter dem medialen Druck, um jeden Preis ein ‚Kreativkünstler‘ sein zu müssen, immer mehr verkrampfen. Die Gäste hingegen setzten auf nachhaltig erzeugte Produkte und guten Geschmack und würden erwarten, dass die Köche aus den eigenen kulinarischen Prägungen, aus regionalen Traditionen oder auf Reisen Erlebtem für sich etwas Neues herausfiltern.

Essen muss Spaß machen

Ausdrücklich begrüßen die Restaurantkritiker den aus den

Weltmetropolen nach Deutschland vordringenden Trend des „Casual Fine Dining“: Erstklassige Küche, serviert in betont lockerem Ambiente. „Besonders jüngere Gäste empfinden die überkommene Gourmettempelsteifheit als abschreckend – prätentiöse Oberkellner, gedämpfte Atmosphäre, gedrechselte Sprache.“ Der Gault & Millau sieht die klassischen Gourmetrestaurants in einer Identitätskrise und ermutigt sie dem Zeitgeist entsprechend zu „mehr Leichtigkeit, mehr Lockerheit, mehr Beschwingtheit“.

Im Zuge dieser Entwicklung beschreiben die Tester vermehrt Steak- und Gasthäuser sowie familienfreundliche Ausflugslokale, die sie nicht wie Gourmetadressen benoten, sondern mit dem doppelsinnigen Prädikat „einfach gut“ servieren. Eigens gewürdigt werden auch als **Köche mit Zukunft** acht herausragende junge Talente, die in diesem Jahr erstmals Küchenchef wurden und sogleich hohe Wertungen erzielten. Als „Junge Talente 2015“ präsentieren die Tester: **Christian Eckhardt** von der „Villa Rothschild“ in Königstein/Taunus (18 Punkte), **Jan Hartwig** vom „Atelier“ in München (17), **Tristan Brandt** vom „Opus V“ in Mannheim (16), **Dennis Maier** vom „Sra Bua“ in Gravenbruch bei Frankfurt (16), **Michael Simon Reis** vom „Johanns“ in Waldkirchen/Niederbayern (16), **Michael Scherz** vom „Scherz“ in Köln (16), **Philipp Stein** vom „Favorite“ in Mainz (16) und **Martin Grimmer** vom Keidenzeller Hof in Langenzenn bei Fürth (15 Punkte).

Bild oben rechts: Restaurant Tim Raue in Berlin

Hotel TRAVELLER
News aus der Hotelwelt