

Hessens beste Köche

Christoph Rainer und Mario Lohninger an der Spitze

Der Königsteiner Christoph Rainer (Foto rechts) kocht sich im neuen *Gault Millau* in die deutsche, der Frankfurter Matthias Schmidt in die hessische Küchenspitze. Besondere Ehren für zwei weitere Frankfurter: Kimberley Unser vom Restaurant Seven Swans ist **Entdeckung des Jahres**, Oliver Näve vom Restaurant Francaus **Pâtissier des Jahres**.

Den „sinnenfroh aufkochenden“ Christoph Rainer von der „Villa Rothschild“ in Königstein kürt Gourmet-Bibel *Gault Millau* in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2012 zum „Aufsteiger des Jahres“ in Hessen. Aus der Begründung: „Bei Rainer trifft ausgefeilte Präzision auf Fantasie und pure Lust. Seine Gerichte vereinen sensorische Ekstase und emotionale Freude.“

Für Gerichte wie „Gänsestopfleber als prächtiger Marmorblock und als samtige Praline mit geeistem und geliertem Grünen Apfel, Koriander und Salzbuttermbricoche oder Blaubeeren mit lauwarmen Donuts, Milchmarmelade und einer Emulsion aus Blue Mountain Kaffee und Karamell“ bekam er vom *Gault Millau*, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.



Mario Lohninger

18 Punkte bekam auch wieder Mario Lohninger im Frankfurter Restaurant „Silk“ für „kosmopolitische Gerichte wie Gänseleberpralinen mit Mirabellen und Kakaokeks, Chitarra-Spaghetti mit Steinpilzen oder Thunfisch mit einem Mix aus Orange, Lakritze, Terijakisauce und Bronzefenchel sowie einer Feige mit Sesam-Walnusscreme“. Er bekocht auch noch das Silk-Schwesterlokal „Micro“ (17 Punkte für „das Beste aus aller Welt von Gänsestopfleber über Sashimi und Sushi bis Hamburger und Steak“) und das „Lohninger“ (15 Punkte für „großartige Gerichte aus seiner Heimat Österreich“). Eine höhere Note als Lohninger und Rainer haben nur 12 Köche in Deutschland.

17 Punkte erkochte sich erstmals Matthias Schmidt von der „Villa Merton“ in Frankfurt. Er verwendet nur noch regionale und andere deutsche Produkte für „lebensfrohes Essen in charmanter Leichtigkeit“. Die Tester schwärmen: „Wir hätten es kaum für möglich gehalten, dass weiße Radieschen mit Essig, Vogelmierkraut und -beeren so exzellent schmecken können“. Rainer und Schmidt sind die Galionsfiguren des diesjährigen Küchenfortschritts in Hessen, dessen Breite in keinem anderen Bundesland erreicht wurde.

Denn auf 16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach *Gault Millau*-VerständnisKochen zur Kunst wird, steigerten sich gleich 4 Köche: Florian C. Hartmann vom „Philipp Soldan“ in Frankenberg, („in Aromatenmilch pochierter Rücken vom

Salzwiesenlamm mit Zungensalat und geschmortem Bäckchen, Kichererbsen und Mirabellen“), André Großfeld vom „Grossfeld – Gastraum der Sinne“ in Friedberg („mit Kaffeebohnen geschmorte und mit Kardamom dekorierte Lammhaxe zu Polenta und konfierter Tomate in aufgeschnittener Artischocke“) und Michael Kammermeier von der „Ente“ in Wiesbaden („saftiger, kurz gegrillter Räucheraal mit Pfirsichspalten und Pfifferlingen“).



Küchenchefin Kimberley Unser

16 Punkte erreichten auch Martin Steiner vom neueröffneten „Max on One“ im Frankfurter Hotel „Jumeirah“ und Carmelo Greco, der zuvor in der „Osteria Enoteca“ kochte, in seinem neuen, nach ihm benannten Restaurant in Frankfurt. Bei Grecos „Vitello tonnato stehen delikate Kalbs- und Thunfischwürfel auf einem exquisiten Thunfischsaucenspiegel und werden durch sizilianische Kapernäpfel und Shiso-Kresse noch effektvoller“. Aus Steiners Küche „kommt die Eismeerforelle ganz frankfurterisch auf leicht beschwipstem Apfelweinrisotto nebst Kräuterseitlingen daher, während die Kalbstafelspitzsülze von einem exzellenten Pesto aus den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße begleitet wird“.

Auf 15 Punkte verbesserten sich Jan Cornelius Maier vom „Biancalani“ in Frankfurt, Ingo Bockler vom „Hohenhaus“ in Herleshausen und Bjoern Leist vom „0x“ in Hilders/Rhön sowie Adalbert Seebacher vom „Kraftwerk“ in Oberursel, Dieselbe Note erreichten auf Anhieb auch die Küchenchefs zweier

neueröffneter Restaurants: Christoph Kubenz vom „Schaumahl“ in Offenbach und Kimberley Unser vom „Seven Swans“ in Frankfurt. Die „feenhafte, aber selbstbewusste Küche“ der 26-jährigen Kimberley Unser preisen die Tester als „Entdeckung des Jahres“, weil sie „essbare Landschaften auf den Teller zaubert und ihre scheinbar unbekümmerte Gute-Laune-Küche mit Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Bio-Qualität bietet“.



Matthias Schmidt

Die beiden hessischen Kochkönige Lohninger und Rainer haben außer Aufsteiger Schmidt noch 3 Kronprinzen mit jeweils 17 Punkten: Patrick Bittner vom Frankfurter „Gourmet-Restaurant Français“ in Frankfurt: „Seine Teller wirken nicht mehr so überfrachtet und die Ideen frischer. Schönes Beispiel hierfür sind seine Tintenfischlein, saftig gebraten und als rohes Tatar, mit frischem Koriander, mariniertem jungem Lauch und Apfel als Püree und Sorbet.“ Für seine „ungewöhnlichen, lustmachenden Desserts“ kürten die Tester den Bittner-Mitarbeiter Oliver Näve zum „Pâtissier des Jahres“, weil er „Produkte und Aromen, die sich völlig fremd scheinen, wie Ananas und Dill, in höchst subtilen Arrangements vereint, als seien sie füreinander geschaffen“. Zweiter Kronprinz ist Sven Messerschmidt vom „Schwarzenstein“ in Geisenheim: „Er demonstriert seine Könnerschaft auch bei perfekt gebratenem

Welsfilet, das er mit einer generösen Nocke Kaviar krönt und auf rahmigem Stielmus zusammen mit winzigen, perfekt gearbeiteten Buchweizenblinis und einer leichten Sahnesauce mit Schnittlauch und Kaviar serviert. Dabei gelang ihm der schwierige Spagat, alle Aromen präzise herauszuarbeiten und das Gericht so zu schicken, dass es zwar warm genug war, der Kaviar in der Sauce aber nicht fischig schmeckte.“ Als dritter Kronprinz gilt

Patrick Spies vom „L’Etable“ in Bad Hersfeld: „Zart auf der Haut gegarte Makrele wird auf einem Bett von süß-sauer mariniertem, geraspeltem Gemüse angerichtet. Ungewöhnlich, aber durchaus stimmig gibt’s dazu Röstzwiebelcreme, Birnenwürfelchen und eine kreolische Würzmischung, welche, verblüffend simpel, mit ein paar Tropfen warmen Olivenöls ihre exotischen Aromen voll entfaltet.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 76 Restaurants in Hessen. 64 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem *Michelin*-Stern nahe kommt. Das schafften unter den erstmals bewerteten Restaurants auch das „Caracol“ in Frankfurt, das „Mohrs“ in Bad Homburg, das „Ambiente Italiano“ in Kelsterbach und das „Franks“ in Wiesbaden (14 Punkte) sowie das „A Casa di Tomilaia“ in Frankfurt und das „Riever“ in Limburg (13 Punkte).



Michael

Kammermeister
Küchenchef
Restaurant
Ente

Im Vergleich zur Vorjahrsausgabe servierte der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete *Gault Millau* in Hessen 9 langweilig gewordenen Restaurants ab und nahm 13 inspirierte Küchen neu auf, 11 wurden höher, 6 niedriger bewertet. Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer 370 Hotels (914Seiten, 29.95 €).

Als zusätzliches Schmankerl bietet er auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol.

Siehe auch [Andree Köthe ist Koch des Jahres](#)

Die besten Restaurants des *Gault Millau* in Hessen

18 Punkte

Silk in Frankfurt

Villa Rothschild in Königstein*

17 Punkte

Français im Frankfurter Hof

Micro, Frankfurt

Villa Merton*, Frankfurt

Burg Schwarzenstein in Geisenheim

L'Etable in Bad Hersfeld

16 Punkte

Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan** in Frankenberg

Carmelo Greco, Frankfurt**

Emma Metzler, Frankfurt

Erno's Bistro, Frankfurt

Max on One im Hotel Jumeirah, Frankfurt**

Tiger-Restaurant, Frankfurt

Grossfeld* in Friedberg

Ente* in Wiesbaden

15 Punkte

Biancalani*, Frankfurt

Die Leiter, Frankfurt

Döpfner's im Maingau, Frankfurt

Goldman's, Frankfurt

Lohninger, Frankfurt

Seven Swans**, Frankfurt

Hohenhaus* in Herleshausen

Ox* in Hilders/Rhön

Zur Krone in Höchst/Odenwald

Sänger's in Bad Homburg

Zum Steinernen Schweinchen in Kassel

Siesmayer in Königstein

Hessler in Maintal

Kraftwerk* in Oberursel

Schaumahl** in Offenbach

*Aufsteiger **Newcomer