

Gault Millau: Die besten Köche Hessens

Greco und Krolik steigen auf

Carmelo Greco und Andreas Krolik aus Frankfurt kochen sich im neuen Gault & Millau 2013 in die Küchenspitze des Landes. Viel Auftrieb gibt es im kulinarischen Mittelfeld. Alfred Friedrich vom Lafleur im Frankfurter Palmengarten ist nicht mehr unter den Topköchen zu finden.

Die **Frankfurter** Carmelo Greco vom Carmelo Greco und Andreas Krolik vom Tigerplast kochen sich in der aktuellen Deutschlandausgabe 2013 des Restaurantführers Gault & Millau in die Klasse der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“.

Greco beeindruckte durch „eine schlanke, präzise, sinnliche und mitunter wunderbar süffige Küche. Voller Grandezza der Hummer-Risotto oder das zarte Milchferkel mit Apfelfcannelloni“. Der aus Baden-Baden von Brenner's Park-Hotel gekommene Krolik gefiel durch seine „modernisierte Klassik à la Törtchen aus Gänseleberterrinen und gut angemachtem Rindertatar, gekrönt von Steinpilzmousse, Oxtailgelee und einem Gänselebereis, das mit Anchovis zubereitet war und so endlich einmal ein wenig Spannung in dieses mittlerweile zum Dauerlangweiler gewordene Eis brachte“. Für solch inspirierte Gerichte erhalten beide im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten.



Mario Lohninger

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, kamen Mario und Paul Lohninger vom „Lohninger“ in **Frankfurt** dank „des bravourös gemeisterten Balanceakts zwischen gehobener Österreich-Küche und Avantgarde-Cuisine, zwischen dem besten Wiener Schnitzel der Stadt und dem Alaska-Edelfisch Black Cod mit geräucherter Consommé“. Ebenfalls 16 Punkte erhielt Thomas Macyszyn vom „Navette“ in **Rüsselsheim**, „wo der Ex-Medizinstudent französische Klassik jung und frisch interpretiert und knackig gebratenem Langostino butterzart geschmortes Schweinekinn, etwas Fenchel und Orangenfilets zur Seite stellt“.

15 Punkte erkochten sich erstmals: Christoph Hesse vom „Schellers“ in **Bad Homburg** durch „perfekt gebratenen Lammrücken mit einem Stückchen Filet, etwas geschmortem Bauch, intensivem Jus, cremiger Polenta und verschiedenen mit Gemüsepuree gefüllten Wurzelgemüse“.

Franz Keller jr. von der „Adler Wirtschaft“ in **Eltville**, der „gebratene Blutwurst mit Apfel-Quittenkompott, leicht angebratenes Tatar von Kabeljau und Forelle mit klassisch köstlicher Remoulade oder butterweich geschmorte Rinderroulade mit Schafskäsefüllung in bester Produktqualität bot“.

Martina Mohr vom „Schützenhof“ in **Glashütten**, „zu deren Reh über ein Jahr lang eingelegte Rotweinzwiebeln und dunkelgrün gesprenkelte Brennesselklößchen erfreuen, in denen die mit

Brot und Mark vermischten Krautspitzen verarbeitet sind“



Gregor Nowak

Gregor Nowak von der „Heimat“ in **Frankfurt**, der „in einer Miniaturküche auf großer Flamme Gerichte wie Kaninchen mit Blaubeerrisotto, Mascarpone und Burgunderschaum brutzelt, die eitel Freude machen“.

André Rickert vom „Weinsinn“ in **Frankfurt**, „dessen Gerichten bei allem perfektionistischen

Streben eine lässige Heiterkeit innewohnt, wie etwa dem Seeteufel mit intensivem Beef Tea“

Dieselbe Note bekam auch das **Frankfurter** „Holbein's“, dessen Küche nun unter der Führung von Mario Lohninger „unüberschmeckbar an dessen früheres ‚Micro‘ erinnert: Es gibt Sushi, Steaks, Salate, Pasta und japanisch inspirierte Fischgerichte – alles hat Klasse“.



Christoph Rainer

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau in Hessen hält mit 18 Punkten Christoph Rainer von der „Villa Rothschild“ in **Königstein**. „Er präsentiert in aufwendigen Inszenierungen eine hochfeine, detailverliebte und dem Spitzenprodukt verpflichtete Küche. Das Format zum zeitlosen großen Klassiker hat das gegrillte spanische Eichelschwein mit geröstetem Oktopus sowie weißen und grünen Bohnen in einer alles integrierenden Bouillabaisse. Die Entenstopfleber, mariniert und pochiert, ist immer ein Highlight auf der Karte und wird beispielsweise mit duftiger Tomate in geeister und gelierter Form, Frischkäse und Basilikumaromen serviert.“

Christoph Rainer folgen mit 17 Punkten neben Greco und Krolik: Patrick Bittner „Restaurant français“ in **Frankfurt**, der „mit seiner modern interpretierten französischen Klassik die Seine an den Main holt, typisch die saftigen Froschschenkel in Kräuterpanade mit bissfesten weißen Linsen und Gemüsewürfelchen in süß-säuerlichem Sud“.

Sven Messerschmidt vom „Schwarzenstein“ in **Geisenheim**, „dessen Teller echte Hingucker sind. Bei ihm windet sich ein Tatar vom Galloway-Rind wie eine Schlange, ummantelt von einem Schwarzbiergelee und dekoriert mit süßlicher Senfcreme, hauchdünnen gerösteten Zwiebelscheiben und ein paar Tropfen frisch aufgeschlagener Mayonnaise“.



Matthias Schmidt, Villa

Merton

Matthias Schmidt von der „Villa Merton“ in **Frankfurt**, der „als mutigster Koch der Stadt nur noch deutsche, vorzugsweise regionale Produkte verwendet. Die Karte blieb besonders phantasievoll: Frankfurter Rindswurst mit getrocknetem Sauerkraut, Taube mit kurz blanchierten Radieschen-Früchten und Petersilienwurzelsud, der durch Felsenblümchen verfeinert war, oder Wacholder, Schildampfer, Speierling, Vogelbeeren und karamellisierter Fenchel für Vegetarier“.

Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** „gibt jedem seiner Hauptprodukte unbekümmert, aber nicht unbedacht mindestens vier Komponenten mit, die sich zu eigenwilligen Kreationen addieren. Der tadellosen Entenleberterrine, schön marmoriert, gönnte er einen bunten Reigen hauchdünner Chips von Apfel, Sellerie, Roter Bete und Kastanie samt herbfruchtigem Hagebuttenmousse und geeister Entenleberpraline mit Trüffelspänen“.



Andreas Krolik

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 76 Restaurants in Hessen. 67 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 schaffen auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Allgaiers“ und „Lafleur“ in **Frankfurt** sowie „Fellini“ in **Limburg** (jeweils 14

Punkte), „Weinstall“ in **Castell**, „Margarete“ in **Frankfurt** und „Treuschs Schwanen“ in **Reichelsheim** (je 13 Punkte). Im „Lafleur“ im **Frankfurter** Palmengarten enttäuschte Alfred Friedrich, seit zwei Jahrzehnten ein Liebling des Guides, durch „seltsam leblose und fade Gerichte. Weder der Steinpilztarte noch der Kombination aus perfekt gegartem St-Pierre und Kalbsbries, dem tadellosen Langostino mit Lauchterrine, die mit körniger Passionsfrucht überzogen war, oder der geräucherten Ziegenmilch zu Zwetschgen war viel Geschmack abzugewinnen.“ Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der gerne streng und bissig urteilende Gault&Millau in Hessen 10 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 10 neu auf, 10 werden höher, 6 niedriger bewertet.

Bild oben rechts: Carmelo Greco

Die besten Restaurants des Gault & Millau in Hessen

18 Punkte

Villa Rothschild in Königstein

17 Punkte

Carmelo Greco*, Français, Tiger-Restaurant* und Villa Merton in Frankfurt

Schwarzenstein in Geisenheim

L'Etable in Bad Hersfeld

16 Punkte

Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Emma Metzler, Erno's Bistro, Lohninger* und Max on One in Frankfurt

Grossfeld in Friedberg

Navette* in Rüsselsheim

Ente in Wiesbaden

15 Punkte

Adler Wirtschaft* in Eltville

Biancalani, Die Leiter, Heimat*, Holbein's*, Seven Swans und Weinsinn** in Frankfurt

Schützenhof* in Glashütten/Taunus

Hohenhaus in Herleshausen

Ox in Hilders/Rhön

Zur Krone in Höchst/Odenwald

Sänger's und Schellers** in Bad Homburg

Landgut Falkenstein in Königstein

Hessler in Maintal

Kraftwerk in Oberursel

Schaumahl in Offenbach

*Aufsteiger **Newcomer

**Die Bestenliste ganz Deutschland
auf einen Blick mit einem Klick
Gault & Millau Bestenliste 2013**