



## Gault&Millau Restaurantguide 2019/Baden-Württemberg Geräuchertes Eigelb im Zwiebelschiff auf Entenbouillon

**BADEN-WÜRTTEMBERG bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau: Daniel Fehrenbacher in Lahr ist Aufsteiger des Jahres im Ländle / Frank Marrenbach in Baden-Baden als „Gastronom des Jahres“ geehrt / Torsten Michel in Baiersbronn bleibt Weltklasse / Viel Aufschwung im Verfolgerfeld**

Von den 100 besten deutschen Köchen stehen nach dem Geschmack der internationalen Gourmet-Bibel Gault&Millau 18 in Baden-Württemberg am Herd – das bedeutet Platz 1 in der kulinarischen Bundesliga vor Bayern mit 15, NRW mit 13 und Berlin mit 10 Köchen. In diese Phalanx der Küchenkünstler kochte sich im Ländle erstmals Daniel Fehrenbacher vom „Adler“ in **Lahr** mit „kreativen Gerichten“. Die Tester loben in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019: „Der gebratene St. Petersfisch geht eine frappante Liaison mit gekräuterten, zart gebackenen Froschschenkeln in einer luftigen Creme von Miso, Fischfond und herb-süßen Radieschen de luxe ein, das hocharomatische Huhn ist mit Kräuterfeinstaub gepudert und als Dessert entzücken (silikongeformte) grüne Äpfelchen aus weißer Schokolade mit Calvados-Füllung, Shisokresse und bronzierten gepoppten Getreidekörnern.“ Für solche Finessen erhält Fehrenbacher vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

17 Punkte, die sie schon einmal hatten, holen sich Mario Sauer vom „Le Gourmet“ in **Heidelberg** und Markus Philippi vom „Casale“ in **Meersburg** zurück. Bei Sauer gefällt, „wie gekonnt er die Aromenfülle zu seinem Bœuf de Hohenlohe balanciert: mit Petersilie grün eingefärbtes Püree der Petersilienwurzel, mit Café de Paris-Butter überzogene bissfeste Kräuterseitlinge, zitroniger Flan und lauwarmer Vinaigrette aus Kalbskopf, Bries, Tomate, jungem Lauch und Pinienkernen“. Bei Philippi „beeindruckt als durchdachte Augenweide ein in der frischen Säure von Sudachi (japanische Zitrusfrucht) marinierter roher Saibling mit Seeigelmousse, Avocado und einer Reihe von kleinen Cremetupfen, alternierend aus Avocado und Sudachi als Kontrast von Fett und Säure“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, kommen erstmals dank inspirierter Gerichte

- Marco Akuzun vom „Top Air“ in **Stuttgart** („Brust und Zunge von der irischen Ente im fernköstlichen Aromenfächer aus Ananas, Pflaumenwein, Pak Choi, Kimchi und Zitronengras“);
- Thorsten Bender vom „Sein“ in **Karlsruhe** („knusprig gebratener Pulpo mit Gurkenstreifen, Kalamata-Oliven, Knoblauchcreme und Tsatsiki-Eis in einem zum Auslöffeln köstlichen Sud aus Gurkensaft, saurer Sahne und Olivenöl“);
- Michael Grünbacher vom „Villa Hammerschmiede“ in **Pfintal** bei Karlsruhe („sautiertes Kalbsbries mit Steinpilzen, Weinbergschnecke und australischem Wintertrüffel in dunkel-süßlichem Jus“);
- Dennis Maier vom „Emma Wolff since 1920“ in **Mannheim** („gebratener Schweinebauch in einem süßlichen Jus von dunklem Bier und Rübensirup, begleitet von trefflich passenden dünnen Birnen-Röllchen und kleinen Saubohnen“);
- Steffen Ruggaber vom „Lamm Rosswag“ in **Vaihingen** („gebratenen Langostino mit Blutwurst in Form von Praliné, leichter Mousse und weißem Pulver aus den Grießen der Wurst auf einem milden Sauerkrautsud mit eingelegten Äpfeln“);
- Nicolai P. Wiedmer vom „Eckert“ in **Grenzach-Wyhlen** („geräuchertes Eigelb schwimmt auf Zwiebelschiffchen in ungemein tiefer Entenbouillon“).

Dieselbe Note von 16 Punkten, die sie schon einmal hatten, bekommen wieder André Tienelt vom „Wilder Ritter“ in **Durbach**, Ralph Knebel vom „Erbprinz“ in **Ettlingen** und Martin Scharff von „Scharffs Schlossweinstube“ in **Heidelberg**.

### **Auszeichnung für wegweisendes Gastronomiekonzept**

Dass in Baden-Württemberg nicht nur vortrefflich gekocht und gastfreundlich bewirtet, sondern dabei auch zukunftsweisend gedacht wird, demonstriert die Ehrung von Frank Marrenbach, Hausherr in „Brenners Park-Hotel“ in **Baden-Baden**, als „Gastronom des Jahres“, weil er „im Toprestaurant eines der traditionsreichsten deutschen Hotels mit Innovationsgeist, Gestaltungsfreude und Mut eine Gourmet-Zeitenwende bewirkte: Alles Überkommene wich zeitgemäßer Lockerheit auf weltstädtischem Niveau“.

### **„Junges Talent“ im Ländle entdeckt**

Ausdrücklich lobt der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Darunter ist aus Baden-Württemberg Daniel Weimer, 27, vom „Oscars“ in **Hinterzarten/Schwarzwald**. Er bekommt auf Anhieb 15 Punkte für Gerichte wie den „auf Kaffeebohnen gegarten Rehrücken mit Praline vom Rehragout, Marille, Petersilienwurzelchips, Kräuterseitlingen und Quarkknödel oder das „Gin Tonic“-Dessert aus Sloe Gin-Eiswürfeln, Gin-Gel und eingekochtem Gin Tonic in einer Liaison mit dem Modegemüse des Jahres, der Gurke, als Mousse, Sorbet und Macaron“.

### **Die besten Köche in Baden-Württemberg**

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Ländle steht weiterhin mit 19,5 Punkten Torsten Michel von der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn**: „Ihm gelingen Gerichte von großer innerer Harmonie, die alle Sinne glücklich machen. Sein Stil verneint nie die edle französische Basis, interpretiert sie aber zeitgemäß. Auf der satten Tranche von glasiertem Rochenflügel leuchtete, sehr grafisch angerichtet, schwarzer Kaviar neben pochierten Gillardeau-Austern auf dem schneeweißen Fisch. Austern-Nage mit Champagner umfing diese Kreation voller Harmonie, Eleganz und Finesse.“

Ihm folgt wie bisher mit 19 Punkten Claus-Peter Lumppp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**: „Er pflegt verlässlich den bewährten, luxuriös-opulenten Stil des Hauses und bettet in seiner Inszenierungsfreude den Steinbutt auf Passepierre-Salat und provenzalische Mandelcreme, zu dem ein weißer Tomatensud angegossen wird, und versteckt dazu separat wie ein eigenes Gericht im Schüsselchen unter einem Mandel-Esspapier Fregola sarda, Steinbuttwürfel und Mandelgrieß“.

In den dritten Rang teilen sich wie bisher mit jeweils 18 Punkten Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in **Konstanz** und Tristan Brandt vom „Opus V“ in **Mannheim**. Hoberg „imponiert durch eine butterzart gegarte Entenbrust auf geschmortem Pak Choi mit Reiscrème, Entenjus und einer Crème von grünem Curry, die bei jedem Bissen wieder neue Aromenfacetten offenbart“. Brandt „verblüfft durch hinreißende Geschmacksbilder wie dem mit Rettichpartikeln verwobenen Austerntatar samt Yuzu-Crème auf einem hübschen Dekobett aus Muscheln und Seesternen“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 155 Restaurants in Baden-Württemberg. 145 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Gasthaus Hirsch“ in **Bad Liebenzell**, „Kleinod“ in **Öhringen**, „Heckenrose“ in **Ringsheim** bei Rust, „Der Zauberlehrling“ in **Stuttgart** und „Esszimmer“ in **Weinheim/Bergstraße** (alle 14 Punkte); „Forellenhof Buhlbach“ in **Baiersbronn**, „Ponyhof“ in **Gengenbach** bei Offenburg, „Rebgut Lauda“ in **Lauda-Königshofen/Tauberfranken**, „Ursprung“ in **Königsbronn** bei Aalen, „Nannina“ in **Stuttgart** und „Dinges“ in **Wertheim** bei Würzburg (jeweils 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau im Ländle 22 Restaurants neu auf und streicht 10 langweilig gewordene; 21 werden höher bewertet, 8 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

## Die besten Restaurants des Gault&Millau in Baden-Württemberg

19,5 Punkte

Schwarzwaldstube in Baiersbronn

19 Punkte

Bareiss in Baiersbronn

18 Punkte

Ophelia in Konstanz

Opus V in Mannheim

17 Punkte

Merkles in Endingen

\*Adler in Lahr

\*Casala in Meersburg

Falconera in Öhningen

Ammolite in Rust

Die Zirbelstube in Stuttgart

Hirschen in Sulzburg

Schwarzer Adler in Vogtsburg

Berlins Krone in Bad Teinach

Schlossberg in Baiersbronn

Landhaus Feckl in Ehningen

\*Le Gourmet in Heidelberg

Le Cerf in Öhringen

Eisenbahn in Schwäbisch Hall

\*Aufsteiger



Coverdownload unter:

<https://www.zsverlag.de/buecher/gaultmillau-restaurantguide-2019-beste-restaurants-deutschland/>

**Pressekontakt:**

Miriam Bouquet

[bouquet@zsverlag.de](mailto:bouquet@zsverlag.de)

089/548 25 15 - 298