



Gault&Millau Restaurantguide 2019/Thüringen

Kaisergranat mit Olivenölsorbet

THÜRINGEN im neuen Gault&Millau: Christian Hempfe in Jena ist Aufsteiger des Jahres / Neustart von Johannes Wallner in Weimar

Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena**, der „bildschön anrichtet und originell kombiniert“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 zum Aufsteiger des Jahres in Thüringen. Den Testern gefallen „der zur gut gewürzten Brokkolicremesuppe mit Mandeln am Tellerrand hindekorierte ‚Sauerbraten‘ vom Hecht oder zum Ibérico-Schwein mit Birnen-Chutney die Parade alter Kartoffelsorten in allen Farben und Konsistenzen, von cremig bis zu den vollen Röstaromen“. Für solche Gerichte bekommt Hempfe vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“.

Hempfe hält damit Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen. In den zweiten Rang teilen sich mit je 15 Punkten

- Marcello Fabbri, der aus dem „Anna Amalia“ in die „Weinbar **Weimar**“ wechselte, wo er „den in Teig gebackenen Kaisergranat in orangefarbenem Saucenschaum mit intensiven getrockneten Tomaten und Kürbiswürfeln flankiert und als Surprise ein mutiges Sorbet aus Extra-Vergine-Olivenöl dazugibt“;
- Simon Raabe vom „Raabe“ in **Mühlhausen**, der „auf seiner kleinen Karte eine große Bandbreite vom kräftig gepfefferten Thunfischtatar mit frischer (Flug-)Mango bis zur galicischen Kalbsrückenroulade auf Kalbsnierenragout bietet“;
- Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**, der „als Altmeister eine so zeitgemäße Küche wie gebackene Lottebäckchen auf Limonenrisotto mit gegrillter Zucchini und Krustentiersauce anrichtet“.

Ihnen folgen mit je 14 Punkten für inspirierte Gerichte

- Daniel Müller vom „St. Georges“ in **Dieterode** im Eichsfeld („sehr zarter Pulpo auf Puy-Linsen mit süßsauerlichen Orangen und Piment d’Espelette“),
- Andreas Oberbüchler vom „Feine Speiseschenke“ in **Nordhausen/Südharz** („mutige Interpretation des Vitello tonnato als würziges Kalbstatar, obenauf gegrilltes Thunfischfilet, angerichtet mit Kerbel, karamellisierten Kapernäpfeln und cremiger Thunfischsauce“);
- Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar** („saftiger Ibérico-Schweinenacken in der Kombination aus dunkel-kräftigem Jus und weiß schäumender Sauce mit Maiskrapfen, rotem Zwiebel-Chutney und Karotten in all ihren Farben“);
- Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in **Erfurt** („geräucherter Aal und gebratene Entenstopfleber mit Apfelterrine, Perlzweibelpüree und einer Art süßlichem flachem Baumkuchen“);
- Felix Thomas vom „Venerius“ in **Eckolstädt** bei Jena („gebeiztes Rinderfilet mit Maissorbet, salzigem Popcorn und Radieschen-Zuckerschotensalat“).

Je 13 Punkte erreichen zwei landesweit bekannte Köche in ihren neuen bzw. erstmals bewerteten Restaurants: Maria Groß, die sich mit ihrer „Bachstelze“ in **Erfurt** selbstständig machte, und Johannes Wallner, der aus dem „Clara im Kaisersaal“ in Erfurt nach **Weimar** ins neukonzipierte „AnnA“ wechselte, dem bisherigen „Anna Amalia“ des Hotels „Elephant“. Groß „bietet als Höhepunkt 49 Tage in Schimmel gereiftes Roastbeef von einer 18 Jahre alten Milchkuh mit einer Salsa aus Apfel,

Zwiebeln und Tomaten“, Wallner „kombiniert Sardinen mit Wirsing und Roter Bete oder Reh mit leichtem Kaffeearoma, Heidelbeeren, Waldpilzen und Kartoffel-Frittata“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 15 Restaurants in Thüringen und zeichnen 14 Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau 3 Restaurants neu auf und bewertet 5 höher. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

16 Punkte

**Scala in Jena

15 Punkte

**Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

**Raabe in Mühlhausen

*Weinbar Weimar in Weimar

14 Punkte

St. Georges in Dieterode

**Venerius in Eckolstädt

Il Cortile in Erfurt

**Feine Speiseschenke in Nordhausen

Anastasia in Weimar

13 Punkte

*Bachstelze in Erfurt

Das Ballenberger in Erfurt

Posthalterei in Meiningen

*Anna in Weimar

Landgrafenstube in Eisenach

*Newcomer **Aufsteiger



Coverdownload unter:

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

Pressekontakt:

Miriam Bouquet

bouquet@zsverlag.de

089/548 25 15 - 298