



Pressemitteilung

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!

Unter folgenden Links können Sie die regionalen Preisträger downloaden:

http://upload.zsverlag.de/PRESSE/Preistraeger_Regional_Wein.zip
http://upload.zsverlag.de/PRESSE/Preistraeger_Regional_Restaurant.zip

Text und Cover der Bücher abrufbar unter www.zs-verlag.com/gaultmillau/

München, den 27. November 2017

PREISTRÄGER DES GAULT&MILLAU RESTAURANTGUIDES DEUTSCHLAND UND DES GAULT&MILLAU WEINGUIDES DEUTSCHLAND 2018

Ab morgen (28.11.2017) erscheinen die Gault&Millau Führer 2018 erstmalig unter der Federführung des ZS Verlages. Heute Abend werden die Gewinner in der BMW Welt in München im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung bekannt gegeben. Erstmals werden die Preisträger des Gault&Millau Restaurantguides sowie des Gault&Millau Weinguides gemeinsam prämiert.

Im Folgenden geben wir Ihnen die Gewinner vorab bekannt mit der Bitte die Sperrfrist bis um 19 Uhr einzuhalten.

Fotos und Bewegtbildmaterial der Veranstaltung werden im Laufe des 28.11.2017 auf unserer Homepage abrufbar sein. Der Link wird Ihnen in einer gesonderten Pressemeldung zugeschickt.

PREISTRÄGER DES GAULT&MILLAU RESTAURANTGUIDES

Koch des Jahres: Christian Bau aus dem Saarland

Für seine „kosmopolitischen Gerichte von Weltrang, in denen er klassisch französische Kochkunst, japanische Inspiration und ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt verbindet“, kürt der Guide den 46-jährigen Christian Bau vom Restaurant „Victor’s Fine Dining by Christian Bau“ im saarländischen Perl zum „Koch des Jahres“. „Langoustine grillt er über der Holzkohle von japanischer Steineiche und glasiert sie mit einem Hauch süßer Miso, zum Reh mit japanischer Aubergine, winzigen gerösteten Zwiebeln und knuspriger

Innereien-Praline gibt er eine geradezu kühn erscheinende Sauerbratensauce und die Gänseleberterrinen überzieht er mit Gelee von Arabica-Kaffee, legt obenauf eine vergoldete geröstete Haselnuss und anbei etwas Sauerkirsche sowie geeiste Perlen aus Gänseleber.“

Für solche Gerichte erhält der gebürtige Badener, der seine Freizeit am liebsten mit Frau und Töchtern verbringt und gern mit ihnen reist, erstmals 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“.

Deutschlands beste Köche

An der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau stehen mit je 19,5 Punkten:

- Klaus Erfort vom „GästeHaus“ in **Saarbrücken**: „Dass dem meistkopierten deutschen Koch die Experimentierfreude nicht verlorengelassen, zeigt der kross gebratene Schweineschwanz: Zwölf Stunden vakuumiert er die seltene Delikatesse in Pökellauge, dann wird sie gepresst, auf der Haut kross gebraten und mit einem kleinen Auberginensalat serviert, dazu gibt es Pfeffer-Gel mit feiner Zitrusäure und Chili-Jus.“
- Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach** bei Köln: „Er führt mit nie erlahmender Kreativität schon seit einem Jahrzehnt die deutsche Avantgarde an und erhebt beispielsweise Kalbshirn-Piccata zum kongenialen Partner eines blauen Hummers mit jungen Erbsen und kleinen Pfifferlingen à la nage und einem Masala-Tandoori samt Hummertatar in einem Sepiaknusperblatt.“
- Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in **Rottach-Egern**: „Für seine ‚Tarte Saint Tropez‘ schichtet er kunstvoll ein Türmchen aus knusperndem Blätterteig, aromensatter Tomate und einer 1a-Rotbarbe. Sie ist auf der Haut gebraten, wobei die Schuppen mit siedend heißem Öl übergossen wurden, sodass ein reizvoller Knuspereffekt entsteht. Die Tomate wurde in Tomatenbutter und aus Ofentomaten bereitetem Püree getränkt und durch kalten Holzkohlerrauch aromatisiert.“
- Christian Bau vom „Victor’s Fine Dining by Christian Bau“ im saarländischen **Perl**: „Er verbindet in seinen kosmopolitischen Gerichten von Weltrang klassisch französische Kochkunst, japanische Inspiration und ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt.“
- Sven Elverfeld vom „Aqua“ in **Wolfsburg**: „Er entwickelte in seiner Küche, die auf wunderbar unaufgeregte Art weltoffen und bodenständig zugleich ist, aus Traditionsgerichten eine Essenz zeitgemäßer deutscher Kulinarik, die er mit Inspirationen aus aller Welt spickt. Ein Geistesblitz

zum Fisch ist das ‚gebeizte Soja-Ei‘: Der Dotter wird in einer Mixtur verschiedener Sojasaucen stundenlang nur knapp über Zimmertemperatur bis zur vollendeten Cremigkeit gegart.“

- Torsten Michel von der „Schwarzwaldstube“ in **Baiersbronn** (Nordschwarzwald): „Schon seit April 2016 Küchenchef und bietet auch nach Harald Wohlfahrts Abgang die gewohnte ganz Große Küche. Im ‚Mosaik von kleinen Schalentieren‘ sind die Schätze aus dem Meer (wie Belon- und Gillardeau-Austern, Stab-, Kamm- und Entenmuscheln) roh belassen, Muschelgelee und Austernwasser unterstreichen die Meeresaromatik, Limonenmarinade sorgt für feines Säurespiel und als Clou sind Kaviarnocken wie ein schwarzer Seestern angerichtet.“
- Clemens Rambichler vom „Waldhotel Sonora“ in **Dreis** bei Wittlich (Südeifel): „Er stand sieben Jahre an der Seite des im Juli 2017 verstorbenen Helmut Thieltges, der ihn als kongenialen Souschef lobte. Nun setzt er dessen Philosophie, Küchenstil und Einsatz allerbesten Produkte fort. Die Poularde mit Gänselebertalern unter einer dünn gehobelten Sellerieschicht, einem Trüffelragout und sämiger Gänselebersauce bleibt seligmachend.“

Ihnen folgen mit je 19 Punkten:

- Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück**, der „den mit allerbestem Wagyu-Roastbeef umhüllten Kabeljau nur sanft in einem am Tisch angegossenen Sud mit Soja, Kombu-Alge, selbst getrocknetem Kabeljau nebst Rogen sowie Safran, Zitronengras, Kaffirlimette und Ingwer gart“;
- Claus-Peter Lumppp vom „Bareiss“ in **Baiersbronn**, bei dem „jedes Gericht so opulent ausfällt wie die Gänseleber, die als Terrine, Crème brûlée, Schaum sowie gebraten mit Gänselebermacaron und altem Balsamico dargeboten wird“;
- Tim Raue vom Restaurant „Tim Raue“ in **Berlin**, „der als subtiler Süß-Sauer-Scharf-Spezialist mit genauer Balance zwischen Wucht und Frische, leichthändigem Spiel der Konsistenzen, asiatischem Gewürzhauch und dosierter Schärfe im Detail brilliert“;
- Christoph Ruffer vom „Haerlin“ in **Hamburg**, den „nach angeräuchertem Meerforellentatar im Curry-Kefirsud mit Sauerkraut-Sauerrahmcreme, Sauerklee und Sauerampfer, beide mariniert, sowie knusprigen Körnern von rosa Pfeffer und Quinoa niemand mehr fragt, warum das Menü hier Gaumenparty heißt“;
- Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig**, bei dem „die Langoustine nur sekundenkurz in der glühend heißen Pfanne verweilt, dann in eine hauchdünn geschnittene, gepökelte Kalbszunge gehüllt und mit Mandarinenmarmelade, ätherischem Shiso und einer superben Wasabi-Creme serviert wird“;

- Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr**, der „ein geräuchertes Eigelb unter einer blättrigen Champignon-beschichtung in einem Nest aus Makkaroni, die kunstvoll mit würziger Poulardenfarce gefüllt sind, sanft in einem warmen Geflügelfond mit leichtem Rauchteearoma und würzigen Speckwürfelchen zerfließen lässt“.

Auf 18 Punkte steigern sich Kevin Fehling vom „The Table“ in **Hamburg**, Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in **Konstanz**, der für seine „spezielle Begabung, einfache Gerichte auf das Niveau der Spitzenküche zu erheben“, als „Aufsteiger des Jahres“ gekürt wurde, und Diethard Urbansky vom „Dallmayr“ in **München**. Die gleiche Note erkocht sich auch Nils Henkel vom „Schwarzenstein“ in **Geisenheim/Rheingau**, der nach Schließung des „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach Ende 2014, wo er 19 Punkte hatte, in die Spitzenküche zurückkehrte.

Auf 17 verbessern sich Lars Keiling vom „Keilings“ in **Bad Bentheim** an der holländischen Grenze, Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ in **Berlin** (der Ende 2017 geht), Christian Sturm-Willms vom „Yunico“ in **Bonn**, Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen/Darß**, Daniel Raub von der „Genießer Stube“ in **Friedland** bei Göttingen, Christian Richter vom „Perior“ in **Leer/Ostfriesland**, Philipp Stein vom „Favorite“ in **Mainz**, Peter Hagen vom „Ammolite“ in **Rust** bei Freiburg und Boris Rommel vom „Le Cerf“ in **Öhringen** bei Heilbronn. Die gleiche Note erreichen auf Anhieb auch die erstmals als Küchenchef agierenden René Klages vom „17fuffzig“ in **Burg/Spreewald** und Maurice Kriegs vom „Schuhbecks Fine Dining“ in **München**.

Die Auszeichnungen des Gault&Millau (neben dem Koch des Jahres)

Gastgeber des Jahres:

Christiane Grainer vom Restaurant „Christian“ in Kirchdorf/Oberbayern, die „als charmante und herzliche Gastgeberin in einer bayerischen Edelverson des guten alten Gasthauses (auch mit ihrer Weinkenntnis) beeindruckt“,

Aufsteiger des Jahres:

Dirk Hoberg vom „Ophelia“ in Konstanz,

Entdeckung des Jahres:

René Klages 17fuffzig In Burg/Spreewald,

Sommelier des Jahres:

Christian Wilhelm vom „Falco“ in Leipzig, der „schiefer allwissend eine aromenstarke Küche begleitet und engagierter Botschafter der aufstrebenden Winzer im deutschen Osten ist“,

Pâtissier des Jahres:

Matthias Spurr vom „Gästehaus Klaus Erfurt“ in Saarbrücken, der „traditionelle Dessertwünsche ohne jede modische Effekthascherei in zeitgemäßer Leichtigkeit erfüllt“,

Gastronom des Jahres:

Boris Radczun und Stephan Landwehr (u. a. „Pauly-Saal“, „Grill Royal“, „Kin Dee“) in Berlin, die „mit großem Gespür für den Wandel der Gästewünsche und neue gastronomische Formen in der modernen Urbanität die kulinarische Szene Berlins bereichern“,

Bester Deutscher Koch im Ausland:

die Berliner Zwillinge Thomas und Mathias Sühning vom „Sühning“ in Bangkok, die „mit zeitgemäßer deutscher Küche Thailands Foodies begeistern“,

Hotelier des Jahres:

die Gebrüder Carl, Michael und Stephan Geisel (u. a. „Beyond“, „Königshof“, „Excelsior“, „Anna“) in München, die als „Vollblutgastronomen und geborene Gastgeber ihre Stadt voller unternehmerischem Mut und Gestaltungsfreude um wegweisende Hotelprojekte bereichern“,

Kochschule des Jahres:

Hans Haas von der Hans Haas-Kochschule (und dem Tantris) in München, weil er „Begeisterung für beste Produkte vermittelt und Leidenschaft für genussvolle Küche entfacht“.

Die „Jungen Talente“ des Gault&Millau

Ausdrücklich würdigt der Guide junge Köche, die in dieser Testsaion erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können:

Clemens Rambichler, 27, vom „Waldhotel Sonora“ in **Dreis** bei Wittlich/Südeifel (19,5 Punkte), Maurice Kriegs, 26, von „Schuhbecks Fine Dining“ in **München** (17 Punkte), Tobias Gräf, 26, vom „Moro“ in **Neustadt/Weinstraße** und Felix Weber, 27, von der „Hofstube“ in **Schmallenberg**/Sauerland (beide 16 Punkte), Dylan Watson-Brawn, 25, vom

„Ernst“ in **Berlin** und Anton de Bruyn, 28, vom „Emma Metzler“ in **Frankfurt/Main** (beide 15 Punkte).

Insgesamt beschreibt und bewertet der Gault&Millau in seiner neuen Ausgabe 900 Adressen, darunter 104 neu aufgenommene. 749 Gourmetlokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants verleihen die 31 Tester die begehrten Kochmützen.

PREISTRÄGER DES GAULT&MILLAU WEINGUIDES

Zum 25. Mal zeichnet der Gault&Millau Weinguide die besten Winzer und Weine Deutschlands aus. Zu „Winzern des Jahres“ kürte die Redaktion Horst und Sandra Sauer aus Franken. Außerdem erhielten erstmals drei trockene Weine die Höchstnote von 100 Punkten.

Der Gault&Millau Weinguide Deutschland versteht sich als kompetenter und genüsslicher Wegweiser zu den besten Weingütern Deutschlands. Das Team um die neue Chefredakteurin Britta Wiegelmann begutachtete und bewertete für die Ausgabe 2018 über 11.000 Weine. 965 von 1034 getesteten Betrieben erscheinen im Buch. Britta Wiegelmann fasst ihre Eindrücke zusammen: „Die deutsche Weinszene erlebt momentan einen einzigartigen Moment. Noch nie haben so viele junge, bestens ausgebildete Winzer die Szene mitgeprägt. Und gleichzeitig sind da unsere Ikonen: jene Garde von Winzern, die sich seit Jahrzehnten und oft ohne großen Lärm für die Pflege der historischen Terroirs einsetzt und mit ihrer Kompetenz und Kontinuität das Gesicht des deutschen Weins im In- und Ausland prägt. Ihnen verdanken wir, wo der deutsche Wein heute steht: auf Weltklasse-Niveau. Dass diese beiden Generationen, mit all ihren unterschiedlichen Ideen und Philosophien, so harmonisch und inspiriert zusammenspielen, ist einmalig.“

Winzer des Jahres: Horst und Sandra Sauer aus Franken

Zu Winzern des Jahres kürt die Redaktion Horst Sauer und seine Tochter Sandra aus Escherndorf in Franken. „Dank Horst und Sandra Sauers energischem und genussvollen Bekenntnis zum Silvaner in allen Facetten feiert diese alte Rebsorte heute ungeahnte Erfolge und ist zum Symbol der Frankenwein-Renaissance geworden“, würdigt der Gault&Millau das Duo. „Was der immer unter Strom stehende Winzer zusammen mit seiner Tochter an Weinen über eine lange Zeit hinweg erschafft – das ist außergewöhnlich. Die Sauers spielen nicht nur ein Stück auf der Klaviatur des Weines, sondern eine ganze Symphonie. Vor allem den Silvaner aus der weltberühmten Lage Escherndorfer Lump dekliniert keiner so wie sie: vom genüsslichen Trinkwein über das Große Gewächs bis hin zu hinreißenden Edelsüßen.“ Aufs Schönste

zeigten die Beiden, welche Vielfalt in Deutschlands Rebbergen möglich sei. Für diese Leistung erhält das Weingut vier rote Trauben von fünf möglichen sowie die seltene Höchstnote von 100 Punkten für den Escherndorfer Lump Silvaner Eiswein 2016.

Aufsteiger des Jahres:

Stefan Lergenmüller, Schloss Reinhartshausen, Rheingau

Zum Aufsteiger des Jahres wählten die Experten Stefan Lergenmüller, Inhaber von Schloss Reinhartshausen im Rheingau. Das Gut blickt auf über 600 Jahre Weinbautradition zurück, verfügt über ein Portfolio von herausragenden Lagen und eine legendäre Schatzkammer von Weinraritäten. In den letzten Jahrzehnten lag es jedoch im Dornröschenschlaf. Dank Lergenmüller, so die Redaktion, sei es nun neu erwacht. „Mit Pfälzer Ruhe steuerte er selbstbewusst und mit jungem Team das Flaggschiff der Rheingauer Weinkultur in nur fünf Jahren aus der Schlagseite. Strahlende Rieslinge mit präziser Lagendifferenzierung zeichnen den neuen Kurs aus.“ Vor allem aber habe Stefan Lergenmüller eine Gesamtvision für das Gut entworfen, „geprägt von Exzellenz, Weltoffenheit, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft.“ Die Gault&Millau-Equipe vergibt dafür vier Trauben und ist überzeugt: „Die Renaissance von Schloss Reinhartshausen hat gerade erst begonnen.“

Entdeckung des Jahres:

Stefan Müller, Mosel

Die Entdeckung des Jahres kommt aus dem Anbaugebiet Mosel, genauer gesagt von der Saar. „Der 28-jährige Stefan Müller ist ein Junger, doch er macht Weine wie ein alter Hase. Er erfindet nichts neu und ist doch resolut modern. Mit Weinen, die von Handwerk und Herkunft erzählen, bringt er die unbekannteren Terroirs der Saar zu Klingen“, so die Redaktion – und sagt voraus: „Dieser junge Winzer wird in zehn Jahren zu den Großen gehören.“ Im Gault&Millau Weinguide 2018 erhält er drei Trauben.

Erstmals 100 Punkte auch für trockene Weine

Fünf Weine zeichnet der Gault&Millau 2018 mit der Höchstnote von 100 Punkten aus. Erstmals erhalten dabei auch drei trockene Weine die Bestnote. „Was in deutschen Weinregionen Jahr für Jahr entsteht, ist Weltklasse,“ sagt Britta Wiegelmann. „Überdies waren 2015 und 2016 zwei qualitativ außergewöhnliche Jahrgänge, die außergewöhnliche Weine hervorgebracht haben. Als Leitmedium der Branche ist es unsere Aufgabe und unsere Freude, dies an den Leser und Konsumenten zu kommunizieren. Darum vergeben wir erstmals 100 Punkte übergreifend in allen Kategorien.“ Die 100-Pünkter sind:

2016 Forster Kirchenstück Riesling GG

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

2015 Malterdinger Bienenberg Spätburgunder GG Wildenstein
Weingut Bernhard Huber, Baden

2015 Bürgstadter Hundsrück Spätburgunder GG
Weingut Rudolf Fürst, Franken

2016 Escherndorfer Lump Silvaner Eiswein Erste Lage
Weingut Horst Sauer, Franken

2016 Lenchen Riesling Große Lage Auslese
Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau

Fünf neue 5-Trauben-Güter

Fünf Betriebe steigen neu oder wieder in die 5-Trauben-Gruppe auf und reihen sich damit in die Kategorie „Weltklasse“ ein: die Weingüter Aldinger (Württemberg), Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan (Pfalz), Dr. Heger (Baden), Markus Molitor (Mosel) sowie Joh. Jos. Prüm (Mosel). Damit umfasst die Spitzengruppe nun insgesamt 18 Betriebe, mehr als je zuvor.

3848 Empfehlungen unter 10 Euro

Mit seinem neuen Redaktionskonzept führt der Gault&Millau unter anderem eine Punkteschwelle ein. Nur Weine, welche die Hürde von 84 Punkten nehmen, erscheinen im Guide. „Damit möchten wir den Blick deutlich mehr als bisher auf das Gelungene und Empfehlenswerte lenken“, so Britta Wiegmann. 3848 dieser Empfehlungen liegen preislich unter 10 Euro.

Neu: Verkostungsnotizen

Als weitere Neuerung enthält der Guide neben den Weinbenotungen auch Verkostungsnotizen. Nicht unbedingt die Besten werden dabei herausgehoben, sondern Weine, die das Team – darunter hochkarätige Fachleute wie Master of Wine Janek Schumann, der erste vereidigte Weinsachverständige Deutschlands Otto Geisel oder die vielfach ausgezeichnete Sommelière Natalie Lump – auf ganz persönliche Weise beeindruckt oder berührt haben. Das Feld ist dabei so weit wie die 13 deutschen Weingebiete: von großen, einmaligen Terroirgewächsen bis zu Orange & Co.

18 x 5 Trauben: Die besten Weingüter im Gault&Millau 2018

Weingut Aldinger, Württemberg
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel
Weingut Rudolf Fürst, Franken
Weingut Fritz Haag – Dusemonder Hof, Mosel
Weingut Dr. Heger, Baden
Weingut Bernhard Huber, Baden
Weingut Keller, Rheinhessen
Weingut Knipser, Pfalz
Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau
Weingut Schloss Lieser – Thomas Haag, Mosel
Weingut Markus Molitor, Mosel
Weingut Egon Müller – Scharzhof, Mosel
Weingut. Jo. Jos. Prüm, Mosel
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz
Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe
Weingut Robert Weil, Rheingau

5 x 100 Punkte: Die besten Weine im Gault&Millau Weinguide 2018

2016 Forster Kirchenstück Riesling GG
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

2016 Lenchen Riesling Große Lage Auslese
Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau

2015 Malterdinger Bienenberg Spätburgunder GG Wildenstein
Weingut Bernhard Huber, Baden

2015 Bürgstadter Hundsrück Spätburgunder GG
Weingut Rudolf Fürst, Franken

2016 Escherndorfer Lump Silvaner Eiswein Erste Lage
Weingut Horst Sauer, Franken

So bewertet der Gault&Millau Weinguide

Die Bewertung der Betriebe

5 Trauben:	Weltklasse
4 Trauben:	Deutsche Spitze
3 Trauben:	Sehr gut
2 Trauben:	Gut
1 Traube:	Aufstrebend
Blatt:	Empfehlenswert

Rote Trauben: Diese Betriebe bilden die Spitze ihrer Kategorie

Die Bewertung der Weine

99 bis 100 Punkte: Einzigartig

Weine, die man nicht mehr besser machen kann. Wahre Weltklassegewächse mit Potenzial für Jahrzehnte.

95 bis 98 Punkte: Herausragend

Außergewöhnliche Weine von höchster Harmonie, Eigenständigkeit, Vielschichtigkeit, Finesse und Eleganz. Für die Reife gemacht.

90 bis 94 Punkte: Ausgezeichnet

Beeindruckende Weine mit großer Komplexität und Tiefe, ausgeprägter Typizität und sehr gutem Reifepotenzial.

86 bis 89 Punkte: Sehr gut

Sehr gute Weine mit Ausdruck und Charakter sowie einem guten Reifepotenzial.

84 bis 85 Punkte: Gut

Ausgewogene, rebsortentypische Weine. Von der Qualität deutlich über dem Durchschnitt.

Weine unter 84 Punkten erscheinen nicht im Buch.

Die redaktionellen Grundsätze des Gault&Millau Weinguide

Klare Kaufempfehlungen

Jeder Wein im Buch ist eine uneingeschränkte Kaufempfehlung.

Stilvielfalt

Wir sind offen für eine Vielfalt von Rebsorten, Weinstilen, Arbeitsweisen sowie die ganz persönliche Handschrift des Winzers.

Gespür für die Betriebsphilosophie

Wir sind bestrebt, den Betrieb und seine Philosophie zu verstehen, und betrachten den Wein im Kontext.

Informative Texte

Wir führen den Leser hin zum Positiven, Entdeckenswerten und Besonderen.

Ganzheitliche Sichtweise

Wein ist kein simples Produkt, sondern Genussmittel, Naturerzeugnis, Kulturgut, Lebenswerk. Als solches würdigen wir ihn und seine Macher.

Über Gault&Millau

Der Gault&Millau begleitet und fördert gute Küche und den kulinarischen Fortschritt seit über 40 Jahren. Gegründet von den Pariser Journalisten Henri Gault und Christian Millau, erscheint der Restaurant-Guide seit 1972 in Frankreich. Die erste deutsche Ausgabe kam 1983 heraus. Von Beginn an engagiert sich der Gault&Millau besonders für kreative Küche sowie die Entdeckung und Förderung junger, aufstrebender Talente. Der Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, bietet nicht nur Bewertungen, sondern auch detaillierte Beschreibungen von Gerichten und unterhaltsam-kritische Texte. Aktuell gibt es den Gault&Millau in 12 Ländern, darunter Frankreich, Schweiz, Österreich und Australien, weitere zehn Länder werden in kürzester Zeit folgen. Seit 1978 gibt es den französischen, seit 1993 den deutschen Wein-Gault&Millau, der die besten Winzer sowie deren aktuelle und beste Produkte beschreibt und bewertet.



ZS Verlag
Gault&Millau Restaurantguide
Deutschland 2018
736 Seiten | Format 13,5 x 21 cm
€ [D] 39,99 | € [A] 41,20
ISBN 978-3-89883-721-7
Erscheinungstermin: 28. November 2017



ZS Verlag
Gault&Millau Weinguide
Deutschland 2018
960 Seiten | Format 13,5 x 21 cm
€ [D] 39,99 | € [A] 41,20
ISBN 978-3-89883-722-4
Erscheinungstermin: 28. November 2017