

Austern mit pinkfarbenem Wodkagelee

HESSEN – Die Starköche halten ihr Niveau, das Verfolgerfeld punktet stark im neuen Gault&Millau / Ingo Bockler aus Herleshausen, Markus Medler aus Maintal und Adalbert Seebacher aus Oberursel steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

Drei hessische Köche verbessern sich dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmetbibel Gault&Millau in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird:

- Ingo Bockler vom „Hohenhaus“ in **Herleshausen**, „durch dessen Küche ein Ruck ging. Man schmeckt es bei der gebratenen Rotbarbe mit schwarzer Olivenmarmelade und dezenten Zitronenzesten oder den Jakobsmuscheln mit geschwenkten Lauchzwiebeln und hauchdünnem Kalbskopf“,
- Markus Medler vom „Hessler“ in **Maintal**, der „zarte gegrillte Calamaretti aromenreich auf cremigem, salbeiwürzigem und mit Paprika angereichertem Risotto samt gebackener Kapern oder geschmorten Schweinebauch mit Honiggurke, Feigen und Kreuzkümmel zubereitet“,
- Adalbert Seebacher vom „Kraftwerk“ in **Oberursel**, „hinter dessen scheinbar unbekümmerter Leichtigkeit bei einer Cremesuppe von der Steckrübe mit Garnelen und Chorizo oder einer Komposition von Garnele, Jakobsmuschel, Tomate und Vanille nebst gebackener Parmesan-Risoni-Kugel ein sehr genaues und harmonisches Abschmecken steckt“.

Sie bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 jeweils 16 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden. Der **Frankfurter** Mario Lohninger, der neben seinem eigenen Restaurant auch das fünf Minuten entfernte „Holbein’s“ betreut, hob auch dessen Küche auf 15-Punkte-Niveau, beispielsweise durch „umwerfend gute, geschmorte Short Ribs vom US-Beef mit gedämpfter, leicht süßlicher tropischer Yams-Wurzel und nussig-buttrigen Edamame-Bohnen aus Japan und köstlicher Sauce aus Pflaumenwein“.

Auf 15 Punkte verbessern sich dank eindrucksvoller Gerichte:

- Ralf Dörr vom „Bartmann’s Haus“ in **Dillenburg** („Bresaola vom Nebraska-Beef mit einer Variation von der Ochsenherztomate“),
- Thomas Haus vom „Goldman“ in **Frankfurt** („auf einem kleinen Holzkohlegrill serviertes XXXL-Kalbskotelett mit schönem Kalbsjus, gerösteten kleinen Kartoffeln, jungem Knoblauch, Knollensellerie-Mus, glasiertem Gemüse und frischen, in peppiger Gremolata-Würze gebratenen Waldpilzen“),
- Alfred Friedrich vom „Lafleur“ in **Frankfurt** („Taubensalat mit Entenleber-Omelette, jungem Lauch und Wildkräutern“).

Dieselbe Note erhalten auch Uwe Weber vom Restaurant „Emma Metzler“ in **Frankfurt** und André Grossfeld vom „Grossfeld – Gastraum der Sinne“ in **Friedberg**, die jeweils einen Punkt weniger als im Vorjahr bekommen. Weber enttäuschte die Tester, weil „eine bläulich-grüne Kräuteresenz, in der ein gebackenes Hühnerei und ein Blauschimmelkäse-Honig-Crostino beeindrucken sollten, nichtssagend wirkten oder Tsarskaya-Austern mit pink-krassem Wodkagelee ziemlich künstlich erschienen“. Bei Grossfeld fragen die Kritiker: „Ist die Küche bei Sinnen, wenn sie im Menü nach auf der Haut gebratenem Kabeljau in Holunderschaum auf der Haut gebratenen Zander mit Radieschen, Rettich und Avocadomousse und dann auf der Haut gebratenen Dorsch mit Chicorée, Zitrusfrucht und Safranschaum bietet?“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen teilen sich mit jeweils 17 Punkten für eindrucksvolle Gerichte:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt** („Die Kombination von Osietra-Kaviar, Gin und Gurke scheint auf den ersten Blick ungewöhnlich, harmoniert aber auf den ersten Biss“),
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in **Frankfurt** („Milchferkel mit Krusteln, karamellisiertem Apfel und Ananasconfit“),
- Andreas Krolik vom „Tigerplast“ in **Frankfurt** („roh marinierte Gelbflossenmakrele, Taschenkrebssalat, Blumenkohlcreme und zartes Curryeis“),
- Dirk Schröer vom „Schwarzenstein“ in **Geisenheim** („Seltsam anmutende Allianzen wie Iberico-Schwein mit seinen Bäckchen à la rheinischer Sauerbraten und seinem Filet mit gerösteten Pumpernickelbröseln und einem mit Gruyère vermischtem Rosinenragout erreichen eine ungeahnte Harmonie am Gaumen“),
- Matthias Schmidt von der „Villa Merton“ in **Frankfurt** („ignoriert Hummer, Gänseleber und Co., bevorzugt heimische Produkte wie Sellerie und serviert ihn in Salatsaft und Johannisbeerstrauch-Emulsion gebadet, als gefrorenen Knollensellerie und sehr einreduzierten Saft mit Majoran und Knoblauchrauke“),
- Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** („würzig angemachtes Tatar im Glas, darüber lauwarmer gelierte Ochsenchwanzessenz, leicht aufgeschlagene Crème fraîche und hoch aromatischer Kräuterschaum“),
- Christoph Rainer von der „Villa Rothschild“ in **Königstein**, der einen Punkt verliert, weil die Tester „heuer mit der bislang hochgelobten Küche nicht ganz glücklich waren. So ging die roh marinierte Entenstopfleber mit leicht bitterer Note keine glückliche Verbindung mit Tomatensorbet und Pinienkern-Emulsion ein“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 76 Restaurants in Hessen. 64 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer 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 „Heyligenstaedt“ in **Gießen** sowie „Die Scheuer“ in **Hofheim** (jeweils 14 Punkte), „Lindenallee“ in **Bad Homburg** und „Marburger Esszimmer“ in **Marburg** (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit

Spannung erwartete Gault&Millau in Hessen acht langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt sieben neu auf, zehn werden höher, 15 niedriger bewertet. Drei Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf www.MonGourmet.de ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf www.MonGourmet.de und im MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf www.MonGourmet.de als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen

17 Punkte

Carmelo Greco, Français, Tiger-Restaurant und Villa Merton in Frankfurt
Schwarzenstein in Geisenheim
L'Etable in Bad Hersfeld
Villa Rothschild*** in Königstein

16 Punkte

Kronenschlösschen in Eltville
Philipp Soldan in Frankenberg/Eder
Erno's Bistro, Holbein's* und Lohninger in Frankfurt
Hohenhaus* in Herleshausen
Hessler* in Maintal
Kraftwerk* in Oberursel
Navette in Rüsselsheim
Ente in Wiesbaden

15 Punkte

Bartmann's Haus* in Dillenburg
Adler Wirtschaft in Eltville
Biancalani, Emma Metzler***, Goldman*, Heimat, Lafleur*, Max on One und Weinsinn in Frankfurt
Grossfeld*** in Friedberg
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
Schaumahl in Offenbach

*Aufsteiger **Newcomer ***Absteiger

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
www.gaultmillau.de**

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Stefanie Maier
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: stefanie.maier@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de