

Klosterschwein mit Röstzwiebel-Ei

MECKLENBURG-VORPOMMERN – André Münch aus Stolpe kocht sich im neuen Gault&Millau an die Küchenspitze des Landes / Fünf Köche kommen in die Klasse der Kochkünstler

In den Rang der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“ verbessert sich „der aromastark aufkochende“ André Münch vom Restaurant „Gutshaus Stolpe“ in **Stolpe** bei Anklam in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 der französischen Gourmetbibel Gault&Millau. Der „kernige Naturbursche“ beeindruckt durch „die delikate und generöse Gutsherrenart seiner durchdachten Küche, aus der man die Globalisierung herauschmeckt. Im süchtig machenden Muschelsud schwimmen schön feste Carabineros und zarte Vongole vom Mittelmeer, die bretonische Scholle garnieren Erbsen, Yuzu und Holunder. Und wenn es so Deutsches wie zartes Bries, mürbe Maske, Backe und Zunge sowie rosa gegartes Filet vom Kalb gibt, dann ist das wenigstens ein pommersches Aubrac-Kalb“. Für solch inspirierte Gerichte erhält Münch von den Testern, die nach dem französischen Schulnotensystem bewerten, 17 von 20 möglichen Punkten.

15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichen:

- Pierre Nippkow in der „Ostseelounge“ in **Dierhagen**: „Ein ebenso überraschendes wie köstliches Gaumenvergnügen bieten die in brauner Butter perfekt confierte Meerforelle und ihr zunächst beargwöhnter Beifang: ein Apfel-Sellerie-Sorbet. Eher konservativ dagegen, aber geschmacksreich die verwegene Kombi von Rehrücken und Wildschweinbacke mit einer beiden schmeichelnden Gewürzhollandaise.“
- Tom Wickboldt vom Restaurant „Tom Wickboldt“ in **Heringsdorf** auf Usedom: „Der immer souveräner wirkende Küchenchef fand hier seine Bühne für modern interpretierte, gehobene französische Küche. Die herzhaft abgeschmeckte Taubenbrust auf fruchtiger Apfel-Blutwurst und köstlichem Steinpilztatar oder das perfekt gegarte Kalbsfilet im würzigen Petersiliencrêpe auf Rotkohlmousseline sind zum Zungenschmalzen.“
- Raik Zeigner vom „Ich weiß ein Haus am See“ in **Krakow**: „Eine klare Steigerung in Aromatik und Präsentation zeigte auch das sehenswerte Duo von Scampi und Jakobsmuschel mit der Aromenfülle von Kürbis-Rettichsalat, Avocado-Knoblauchcreme, kleinem Spinatsalat und subtil geschärfter Satésauce.“

Dieselbe Note schaffen auf Anhieb in den neueröffneten Restaurants Ralf Haug vom „Freustil“ in **Binz** auf Rügen und Hannes Graurock im „Cheval Blanc“ in **Kuhlen-Wendorf**. „Zu vorbildlichem Preis-Genussverhältnis kommen“ bei Haug „der Gemüsesalat ‚Ackerei‘ und bestens gegarter Zander auf Gurke und Dill mit köstlicher Sauce aus gerösteten Gräten.“ Bei Graurock „sind das Kalbstatar mit gestocktem Landei, milder Senfcreme und geschmackstiefer Tomaten-Kalbs-Consommé oder die mit Schokopulver besprühte Gänselebermousse in Kombination mit marinierten Jakobsmuschelscheiben von verblüffender Güte“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern verteidigt souverän Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan-Heiligendamm** mit einem „glanzvollen Feuerwerk moderner Hochküche. Als Referenzgericht kam der facettenreich definierte isländische Kaisergranat: Mittig in der Tellermulde platziert Siewert auf einer extrem reduzierten gelierten Langoustinen-Consommé einen Cannellono, gefüllt mit Tatar, und umgibt ihn mit einem Carpaccio, dezent parfümiert mit Zitronengrassud und Olivenöl. Den breiten Tellerrand zieren zusätzlich Röllchen aus süß-saurem Rettich, gefüllt mit Zitronengrasscreme, ein Apfel-Estragon-Eis, eine weitere kleine Tranche des Kaisergranats und Erbsengel. Die einzelnen Komponenten harmonisieren oder ergänzen sich so deliziös, dass sie das kleine Kunstwerk zum grandiosen Geschmackserlebnis erheben. Sehr pikant abgestimmt kam der gebratene Loup de mer mit Bohnen, Schmorzwiebelcreme und extrem aufwändig produzierter Soljanka-Consommé, die dem Gericht die würzig-nachhaltige Basis, gepaart mit einer seidigen Süße, verlieh.“ Dafür bekommt Siewert wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 3 teilen sich hinter Aufsteiger Münch drei Köche mit 16 Punkten:

- Peter Knobloch von „Knoblochs Kräuterküche“ in **Göhren** auf Rügen für „gemäldegleich mit verschiedenen Wildkräutern eingerahmte Teller mit superfrischem Ostseedorsch, der trotz krosser Panko-Panade seine Saftigkeit behält und auf einem sehr leicht mit Olivenöl, Bärlauch und Rucola angemachtem Kartoffelsalat thront, oder Lammrücken mit Wildspargel und köstlichen Röstkartoffeln, parfümiert mit Goldmajoran“.
- Daniel Schmidthaler von der „Alten Schule Fürstenhagen“ in **Feldberger Seenlandschaft** bietet „im vermutlich entlegensten Top-Restaurant dieser Republik alles leicht und frisch, gut balanciert und perfekt gewürzt, ob Zander-Carpaccio in einer sanften Vinaigrette mit Holunderschaum und grünem Apfelsorbet oder Juvenilferkel mit Gurke und einer intensiv grünen Kräutersauce“.
- Matthias Stolze vom Restaurant „Der Butt“ in **Rostock-Warnemünde** zeigt „als Nachfolger seines Ex-Chefs Tillmann Hahn besondere Stärke bei den stimmig komponierten Hauptgängen, wie der Variation vom Livarer Klosterschwein mit originellem Röstzwiebel-Eis und Apfel als belebendem Element in unterschiedlichen Texturen (Espuma, Creme, Gelee und Chutney). Schade, dass Stolze bei den Vorspeisen und den Desserts zu viel des Guten will. Es wimmelt nur so vor kleinteiligen Komponenten, die zudem unnötigerweise sehr gedrängt präsentiert werden.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 26 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 24 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. 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 Mecklenburg-Vorpommern vier langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt drei neu auf, sieben werden höher, drei niedriger bewertet. 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 Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte
Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm

17 Punkte
Gutshaus Stolpe* in Stolpe

16 Punkte
Alte Schule Fürstenhagen in Feldberger Seenlandschaft
Knoblochs Kräuterküche in Göhren/Rügen
Der Butt*** in Rostock-Warnemünde

15 Punkte
Zur alten Post in Bansin/Usedom
Freustil** und Nixe*** in Binz/Rügen
Ostseelounge* in Dierhagen
Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan
Le Croy in Greifswald
Bernstein und Tom Wickboldt* in Heringsdorf/Usedom
Ich weiß ein Haus am See* in Krakow
Cheval Blanc** in Kuhlen-Wendorf

*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