

Rochenflügel mit Radicchio-Marmelade

RHEINLAND-PFALZ – Die Starköche halten ihr Niveau, das Verfolgerfeld punktet kräftig im neuen Gault&Millau / Joachim Buggle aus Balduinstein, Peter Steverding aus Knittelsheim und Thomas Schanz aus Piesport steigen im neuen Gault&Millau in den Rang der Kochkünstler auf

Drei rheinland-pfälzische 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:

- Joachim Buggle demonstriert in der „Bibliothek“ in **Balduinstein** „ein breiteres Aromenspektrum vom Rochenflügel mit Radicchio-Marmelade bis zum geschmolzenen Kopf und glacierten Bries vom Kalb mit mariniertem Kohlrabi, schwarzem Trüffel und Dijon-Senf-Emulsion“,
- Thomas Schanz bereitet in seinem „Schanz“ in **Piesport** „Gerichte von schöner Delikatesse wie ein erfrischend-feines Hummerfrikassee mit Speckschaum, Melone, Blutampfer und allerlei Gemüse im Anissud“,
- Peter Steverding vom „Isenhof“ in **Knittelsheim** „komponiert in seiner winzigen Küche mit großer Experimentierfreude kunstvolle Tellerarrangements wie Lammrücken auf Kardamom-Ananas mit Kichererbsen und Lauch-Tomatengemüse“.

Sie bekommen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 jeweils 16 Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Auf dieselbe Note erhöhen die beiden Spitzenköche Karl-Emil Kuntz und Hans Stefan Steinheuer das Niveau ihrer sogenannten Zweitrestaurants. In der „Pfälzer Stube“ von Kuntz in **Herxheim** bei Karlsruhe sind „Saumagen oder das landestypische Rumpsteak mit Zwiebeln eher Ausnahmen. Die Regel sind furiose Komposition aus Rindertatar, gebratener Entenleber und Belugalinsen oder ein achteiliges Potpourri von Edelfischen“. Steinheuer gelingt im „Landgasthof Poststuben“ in **Bad Neuenahr** „die Frankfurter Grüne Sauce zu den Scheiben vom Tafelspitz so authentisch, dass man meint, deren sieben Kräuter herauszuschmecken, und die üblicherweise dazu servierten gekochten Eier ersetzt ein gebackenes Exemplar mit flüssigem Kern“.

Seine 16 Punkte ließ auch Dirk Maus aus Mainz mit seiner „modern inspirierten Küche in den edelrustikalen ‚Sandhof‘ nach **Heidesheim** umziehen“.

Auf 15 Punkte steigern sich

- Christian Knefler von der „Weinstube Brand“ in **Frankweiler**, der „in der erstaunlichsten Weinstube an der Weinstraße ideenreiche Gerichte mit feiner Würze von Frankreich über Arabien bis Asien auftischt und Pfälzisches auf völlig neue Art erstrahlen lässt“ sowie

- Roger Müller vom „Prümer Gang“ in **Bad Neuenahr**, dessen „Filet vom Wollschwein auf Spitzkohl durch chiligeschärftes Mangogelee durchaus bestrickend ist“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Rheinland-Pfalz verteidigt seit 1998 souverän Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in **Dreis** bei Wittlich. Bei ihm ist „nichts dekonstruiert und manipuliert, nichts verfremdet und verfälscht und bietet alles eine Opulenz, als fielen die teuersten Zutaten wie Manna vom Himmel. Der Steinbutt mit karamellisiertem Chicorée-Herz, Ochsenmark und Rotweinbutter von hinreißender Süffigkeit oder das herbstliche Rebhuhn, superzart auf Champagnerkraut gebettet und beinahe wiederbelebt von Smyrna-Trauben und einer Sauce Sauternes, die das Sauerkraut perfekt balanciert, bescheren Glücksmomente und rechtfertigen“ seine 19,5 Punkte, die nur noch drei andere Köche in Deutschland haben.

Den zweiten Rang sichert sich wieder Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in **Bad Neuenahr** „mit untrüglichem Gespür für spannende Aromen: Der Carabinero wird begleitet von zylindrisch in sesamgewürzten Algenblättern gerolltem Thunfischbauch in gelierter Krustentierbouillon. Den saftigen Wolfsbarsch bedeckt eine Knusperhaube von gebratener Haut und gerösteten Schuppen. Dazu gesellen sich kleiner Chinakohl, ein wie Pommes frites aufgefächertes Kartoffelquadrat, das mit knusprigem Pancetta umwickelt ist, ein Senfkohl-Mark-Flan und Malabar-Pfefferjus“. Er bewahrt seine 19 Punkte und zählt damit zu den 13 besten deutschen Köchen.

Den beiden folgen weiterhin mit 18 Punkten für eindrucksvolle Gerichte:

- Wolfgang Becker vom Restaurant „Becker’s“ in **Trier** „fächert ein breites Spektrum von Geschmacksnuancen auf: Eine Eismeergarnele mit Leber, grünem Apfelpulver und etwas Gelee entwickelt sich, wie man das von einem guten Wein kennt, im Mund zu einem Spannungsbogen“,
- Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in **Herxheim**, gibt dem „noblen Steinbutt mit zur Farce verarbeitetem Kaisergranat durch Schweinebauch eine leicht deftige Würze, verfeinert mit einem Hauch Lakritze und Zitronengras“,
- Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in **Naurath** am südlichen Hunsrück „überrascht bei vielen Kreationen durch die virtuose Vermählung unterschiedlichster Komponenten wie Lammrücken mit Rübenfond, gebackenem Frischkäse und Saubohnen“.

Ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr erkochten sich wieder

- Stefan Neugebauer vom „Schwarzer Hahn“ in **Deidesheim** („verleiht dem Steinbutt durch drei Variationen vom Sauerampfer geradezu Flügel und macht das grün-weiße Gericht auch optisch zu einem Erlebnis“),
- Dieter Luther vom „Luther“ in **Freinsheim** bei Mannheim, „der nur noch bis Silvester 2013 solch sinnliche Vergnügen bereiten (und dann in den Ruhestand) will wie beim bunten Allerlei aus gegrilltem Gemüse, Lachskaviar, Basilikumousse, Blüten und Salat auf dem handwarmen Carpaccio vom Saibling“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 95 Restaurants in Rheinland-Pfalz. 81 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Können am

Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Das schaffen auch die neu eröffneten oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Hippo“ in **Deidesheim** (15 Punkte), „Arens“ in **Hainfeld**, „Gourmet Wagner“ in **Mayen** und „Schlössl“ in **Oberotterbach** (jeweils 14 Punkte) sowie „Bistro Filip“ in **Koblenz**, „Kittchen“ in **Bad Kreuznach** und „Becker’s XO“ in **Trier** (alle 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 Rheinland-Pfalz 13 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 14 neu auf, elf werden höher, vier 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 Rheinland-Pfalz

19,5 Punkte

Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich

19 Punkte

Steinheuer’s Restaurant zur alten Post in Bad Neuenahr

18 Punkte

Zur Krone in Herxheim bei Karlsruhe

Rüssel’s Landhaus St. Urban in Naurath bei Trier

Becker’s in Trier

17 Punkte

Schwarzer Hahn in Deidesheim

Luther in Freinsheim bei Mannheim

16 Punkte
Bibliothek* in Balduinstein
Walram in Bad Bergzabern
Graf Leopold in Daun/Eifel
Freundstück*** in Deidesheim
Sandhof** in Heidesheim
Pfälzer Stube* in Herxheim bei Karlsruhe
Isenhof* in Knittelsheim
Buchholz, Der halbe Mond und Favorite in Mainz
Landgasthof Poststuben* in Bad Neuenahr
Le Temple de Gourmet in Neuhütten
Coquille St. Jacques in Neuwied
Schanz* in Piesport
Vieux Sinzig in Sinzig/Mittelrhein
Le Val d'or in Stromberg
Wein- und Tafelhaus in Trittenheim
Landhaus Mühlenberg in Zemmer

*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