

## Jungschweifilet in Rauchmandel-Jus

**BREMEN – im neuen Gault&Millau: Behutsame kulinarische Fortschritte / Christian Wichtrup Nr. 1 in der Hansestadt**

Florian Pohl vom neueröffneten „1783“ im Souterrain des elitären „Club zu Bremen“ und Stefan Ladenberger vom wieder aufgenommenen Restaurant „Das kleine Lokal“ in Fesenfeld erkothen sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau 14 Punkte. Die verleiht der Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „sehr gute Küche, die mehr als Alltägliches bietet“.

Bei Pohl loben die Tester: „Die Küche ist nicht elitär, sucht aber deutlich Distanz zum Beliebigen und findet sie bei schön knusprigem Bauch und perfektem Filet vom Jungschwein in schmackigem Rauchmandel-Jus oder gesottener Nordseemakrele in herzhaftem Schalotten-Essig-Fond“. Bei Ladenberger, der „sich früher gern mal mit allerlei exotischen Zutaten und überkandidelten Zubereitungen verzettelte“, freuen sich die Kritiker, dass er nun gradlinig kocht. Er bietet „ambitioniert zubereitete Gerichte wie Leipziger Allerlei mit butterzarten Pulpostückchen, Jakobsmuschel und Riesengarnele oder Rücken, Keule und würzigen Cannellono vom Rehbock mit Aprikosen-Salbei-Confit.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen hält nach der Schließung des „La Terrasse“ im „Park Hotel“ Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“. „Das berühmte Bistro steht nun am Lorient-Platz, benannt nach seinem (2011 verstorbenen) begeisterten Stammgast. Die meisten Gerichte auf der aktuellen Speisekarte wird er gekannt haben. Denn hanseatisches Traditionsbewusstsein lässt Neues nur äußerst behutsam zu. Zuverlässig können Sie allerhand vom Flusskrebis erwarten, auch marinierten Thunfisch, in Dampf gegarten Schellfisch mit köstlicher Butter-Joghurt-Senfsauce und Kalbsleber ‚Berliner Art‘. Für Abwechslung sorgen ein unspektakuläres Lamm-Curry mit grünen Erbsen oder ausgezeichnete Kalbsmedaillons. Ein Genuss sind die Gerichte fast immer, weil sie aus kompromisslos guten Produkten handwerklich perfekt zubereitet sind.“ Dafür erhält Wichtrup wieder 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird.

Ihm folgen neben Pohl und Ladenberger mit ebenfalls 14 Punkten für lobenswerte Gerichte wie im Vorjahr

- Mathias Braun von der „Meierei Bürgerpark“ („gegrillte Jakobsmuscheln mit Zuckerschotensalat und Rieslingschaum oder tadellose Kalbsfilets mit grünem Spargel und lockeren Trüffelgnocchi“),
- Jonas Martin und Luka Lübke vom „Jon-Luk“ („Matjessalat mit Roter Bete wird mit Chili, Blutorangen und Basilikum zu einer pikanten neuen Erfahrung; Steckrüben werden roh als scharfer Salat mit Erdnüssen, Kräutern und Garnele zum Genuss“).

13 Punkte erreicht wieder Henner Fischer vom „Topaz“ für „Thunfisch-Tataki im Sesam-Mantel auf Asiagemüse mit Koriander-Kartoffelpüree und Tandoori-Joghurt oder tadellose Lammfilets mit Mangold, Ebly-Weizen und Zitronen-Kapern-Gremolata.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr sieben Restaurants in Bremen. sechs 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. Das neu aufgenommene „Kränholm“ verfehlte die Kochmütze, weil „seine herkömmlichen Gerichte nicht immer sorgsam zubereitet sind“. 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](http://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](http://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](http://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 Bremen**

16 Punkte  
Grashoff's Bistro

14 Punkte  
Das kleine Lokal\*  
Jon-Luk  
Meierei Bürgerpark  
1783\*

13 Punkte  
Topaz

\*Newcomer

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter  
[www.gaultmillau.de](http://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](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)  
[www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de)