

Aal mit Austern und geräucherter Molke

NIEDERSACHSEN – Jacqueline Amirfallah aus Göttingen ist deutscher „Aufsteiger des Jahres“ im neuen Gault&Millau / Auch Dieter Grubert und Benjamin Meusel aus Hannover und Marc Rennhack aus Cuxhaven kochen sich in die deutsche Küchenspitze

„Für die Glücksmomente, die ihre raffinierten Kreationen dem Gaumen schenken“ kürt die französische Gourmetbibel Gault&Millau die studierte Soziologin Jacqueline Amirfallah vom „Gauß“ in **Göttingen** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 zum „Aufsteiger des Jahres“. Aus der Begründung: „Die Küche begeistert durch fein austarierte Aromatik und orientalische Töne aus der Heimat ihres iranischen Vaters.“

Für Gerichte wie „das von dünnen rohen Kalbsrückenscheiben umschlossene Tatar von Kalbszunge und Aubergine, das mit Sumach, einem persischen Gewürz von feiner Säuerlichkeit, und Süßdolden mit leicht anisähnlichem Duft aromatisiert und mit einer herzhaften Kichererbsencreme und karamellisierten Auberginenwürfelchen garniert ist,“ bekommt sie vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie werden für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ verliehen. Jacqueline Amirfallah ist damit neben Douce Steiner vom „Hirschen“ in Sulzburg (Südbaden) höchstbewertete Köchin in Deutschland.

Auf 17 Punkte verbessern sich auch

- Dieter Grubert vom „Titus“ in **Hannover**, der „gern orientalisches oder asiatisches Aroma“ und „seine Kombination aus Räucheraal, Wels und Avocado-Creme in gemüsericher Bouillon nach Zitronengras und Koriander duften lässt“,
- Benjamin Meusel vom Restaurant „Die Insel“ in **Hannover**, „dessen Gäste sich beim St-Pierre in deliziosen Bouillabaisse-Sud mit Venusmuscheln, kleinen Tintenfischen und Orecchiette-Nudeln vom Maschsee ans Mittelmeer versetzt fühlen“,
- Marc Rennhack vom „Sterneck“ in **Cuxhaven**, der „unaufdringlich modernistische Akzente setzt“ und „Kabeljau mit zartem Kaninchen, Bärlauchschaum und Zimtjus liiert“.

Auf 15 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigert sich Katja Burgwinkel vom „Novalis“ in **Nörten-Hardenberg**, die „neuerdings einfachere, klarere und logischere Kreationen wie Erbsencreme mit Jakobsmuschel, karamellisierten Erbsen und Minzschaum aufischt“. Dieselbe Note erhält auf Anhieb Sascha Lissowsky vom neueröffneten „Osning“ in **Bad Rothenfelde**, wo er „modernisierte regionale Gerichte aus besten Produkten bietet, die geschmacklich und handwerklich nahezu perfekt sind“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Niedersachsen und ihre 19 Punkte vom Vorjahr verteidigen Thomas Bühner vom „La Vie“ in **Osnabrück** und Sven Elverfeld vom Restaurant „Aqua“ in **Wolfsburg**. Bei dem „jeden kochtechnischen Kniff kennenden Bühner

warten in den kühl kalkulierten und ansprechend arrangierten Tellerlandschaften bis zu zwei Dutzend Komponenten pro Gang darauf, vom hoch konzentriert schauenden, riechenden und schmeckenden Genießer goutiert zu werden. Höchst raffiniert der auf der Zunge zergehende Rehrücken aus dem exotischen Gewürzsud mit geräuchertem Gänseleberschaum, marinierten und geräucherten Rübchen, marinierter Grapefruit und Avocado-Vanille-Creme.“ Bei Elverfelds „Kabeljau unter leicht geschmolzener Kalbskopfsülze mit brauner Butter und Perlzwiebeln beeindruckt Blumenkohl in Texturen: kleine Röschen, roh marinierte dünne Scheiben, mit Nussbutter angereichertes Püree und ‚Asche‘ aus getrockneten Blumenkohlblättern, die über den Fisch gestreut ist. Beim Damhirschrücken mit Senfcreme und Pastinaken auf einer Wildsauce gibt’s hauchdünne Blätter von Kohlrabi, in Rotkohlsud fast noch bissfest gegart, über feinst geschnittenem mariniertem Rotkohl zu einer kleinen Stange zusammengerollt. Das Ergebnis ist ein handfester Gegenpart zum schmelzend zarten Wild.“

Den beiden Spitzenköchen folgt – neben Jacqueline Amirfallah – ein Quintett, das seine 17 Punkte aus dem Vorjahr wieder mit herausragenden Gerichten rechtfertigt:

- Götz Knauer vom „Torschreiberhaus“ in **Stadthagen**, „der klassische Zubereitungen mit den Aromen der Welt aufmuntert: gebratene Wachtelbrust mit Panch-Phoron-Lack aus der bengalischen Küche, in südamerikanischem Chimichurri gebeiztes Rinderfilet, Schokoladeneis auf indische Kulfi-Art mit Safrantönen, Mandeln, Pistazien, Tearomen und Früchten“,
- Holger Lutz vom „Endtenfang“ in **Celle** („beeindruckend der in Hühnerhaut gerollte, zu einem dicken Türmchen aufgeschichtete Saibling mit leicht limonigem Kartoffelstampf, umrahmt von kräftigem Hühnerfond und gekrönt vom frischen Akzent feiner Brunnenkresse“),
- Stephan Schilling vom „Schillingshof“ in **Friedland** („weltläufige Landhausküche von Jakobsmuscheln auf Knollensellerie-Carpaccio mit Walnusspesto bis Fjordforellen-Sashimi mit Glasnudeln, Wasabi-Nüssen und scharfer Sojasauce“),
- Achim Schwekendiek vom „Schlosshotel Münchhausen“ in **Aerzen** („Die Küche des Triathleten und Marathon-Manns Schwekendiek ist leicht und schlank wie der Paella-Salat mit Hummer, Calamaretti, Reisschaum und milder Aioli oder der Steinbutt mit vorzüglichem Blattspinat und winzigen Krabben voller Meeresfrische.“)

Damit stehen von den 110 deutschen Köchen, die zwischen 17 und 19,5 Punkten bekommen, 10 in Niedersachsen am Herd.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 60 Restaurants in Niedersachsen. 51 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 schaffen außer dem „Osning“ in Bad Rothenfelde auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Zucker“ in **Braunschweig**, „Seabreeze“ in **Buxtehude**, „Die Mühle“ in **Jork** und „Saphir“ in **Wolfsburg** (jeweils 14 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 Niedersachsen sieben langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt sechs neu auf, elf werden höher, neun niedriger bewertet. Vier Küchenchefs verloren 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 Niedersachsen

19 Punkte
La Vie in Osnabrück
Aqua in Wolfsburg

17 Punkte
Schlosshotel Münchhausen in Aerzen
Endtenfang in Celle
Sterneck* in Cuxhaven
Schillingshof in Friedland
Gauß* in Göttingen
Die Insel* und Titus* in Hannover
Torschreiberhaus* in Stadthagen

16 Punkte
Allerkrug und Palio in Celle
Schäferstuben in Fassberg
Genießer Stube in Friedland
Berggasthaus Niedersachsen in Hannover
Perior in Leer
Zum Heidkrug in Lüneburg
Marco Polo*** in Wilhelmshaven

15 Punkte
Keilings in Bad Bentheim
Das alte Haus in Braunschweig
Gasthaus Lege, Kokenstube und Ole Deelee in Burgwedel
Gaudí in Göttingen
Novalis* in Nörten-Hardenberg
Seesteg*** auf Norderney
Osning** in Bad Rothenfelde
La Fontaine*** in Wolfsburg

* 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