

GAULTMILLAU

Hauchdünne Kartoffelscheiben mit Saft von frischen Mandeln

Christian Jürgens vom Tegernsee kocht sich im neuen *Gault Millau* 2010 in die Weltspitze / Ehrungen für zwei Münchner: Manfred Friedel ist „Oberkellner des Jahres“, Jakob Stüttgen „Aufsteiger des Jahres“

München, 16. November 2010: „Kein anderer in Bayern kocht so spannungsreich, so innovativ“, lobt die französische Gourmet-Bibel *Gault Millau* in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 den 41-jährigen Christian Jürgens vom „Gourmetrestaurant Überfahrt - Christian Jürgens“ in **Rottach-Egern**. „Keiner steckt so viel Gedankenarbeit und Experimentierfreude in die Entwicklung seiner Gerichte, um am Ende etwas so auf das Wesentliche Reduziertes auf den Tisch zu bringen. Er verschafft dem Gast beim Essen Erlebnisse, die weit über das rein Sinnliche hinausgehen.“ Für Gerichte wie das „orangefarbene Bouillabaissepüree zum Seeteufel, das wie ein geballter Teller Mittelmeer schmeckt“, bekommt Jürgens vom *Gault Millau*, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, erstmals 19 von 20 möglichen Punkten. Er führt damit eines der „weltbesten Restaurants“.

Seine 19 Punkte aus dem Vorjahr verteidigt souverän Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ in **Aschau/Chiemgau**. „Er trifft“, so jubeln die Kritiker, „den Nerv jener Kundschaft, die sich vor allem nach Harmonie und heiler Welt sehnt“.

Die beiden bayerischen Kochkönige haben 4 Kronprinzen, die jeweils 18 Punkte erreichen. Martin Fauster vom „Königshof“ in **München** meidet „jede Effekthascherei, er stellt in edler Schlichtheit das gute Produkt in den Mittelpunkt, betont dessen natürlichen Geschmack und bereichert den so angenehm, dass nichts über die Zunge stolpert, sondern alles flaniert“. Hans Haas vom „Tantris“ in **München** ist „nach wie vor der große Meister der höchst amüsanten Kleinigkeiten. Sein Rehpflanzerl auf Krause Glucke mit Rührei könnten wir jeden Tag essen, die Fastenzeit selbstverständlich ausgenommen. In der nehmen wir abwechselnd die marinierte und mit geräucherter Tomatenmousse gefüllte Sardine auf Curry-Krautsalat und den lauwarmen Huchen auf exzellentem Kohlrabi mit feinsäuerlicher Arganölvinaigrette“. Andree Köthe und Yves Ollech vom „Es-sigbrätlein“ in **Nürnberg**, „bieten eine Küche, die keinen netten Abend in alter Gewohnheit verheißt, sondern Aufgeschlossenheit beim ‚Hinschmecken‘ und Freude an ungewohnten Geschmackserlebnissen fordert, wenn hauchdünne Kartoffelscheiben abwechselnd mit Püree und Grapefruitfilets geschichtet und mit Kräutersalat, Saft von frischen Mandeln und karamellisiertem Senfsamen serviert werden“.

Auf 17 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen, steigert sich Jakob Stüttgen, 38, von der „Terrine“ in **München**, „als einfühlbarer Aromen-Dirigent mit ständig reifender Experimentierlust und farbenfroher Gestaltungsfreude zum kulinarischen Hotspot entwickelte“. Und weil er zu der vom *Gault Millau* seit jeher besonders geförderten jungen Garde einer kreativen und spannenden Küche gehört, küren ihn die Tester auch zum „Aufsteiger des Jahres“ in Deutschland. Stüttgen nimmt es als Herausforderung,

Kontakt und Informationen:

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Kerstin März

Telefon:
+49 (0) 89.13 06 99-542
Telefax:
+49 (0) 89.13 06 99-500

E-Mail:
kerstin.maerz@verlagshaus.de

Christian Verlag GmbH

Postanschrift
Postfach 40 02 09
D-80702 München

Hausanschrift
Infanteriestraße 11a
D-80797 München

Ein Unternehmen von

GERANOVA  BRUCKMANN
VERLAGSHAUS

„auf den ersten Blick überraschende Kombinationen auf der Zunge in vollendeter Harmonie aufgehen zu lassen, beispielsweise beim Rehbock mit Ingwerkruste, Jasminherzkirschen und Kaffeetortellini“.

Die gleiche Note erhält bereits in seinem zweiten Jahr Alexander Schütz im „St. Benoît“ in **Oberammergau**, der „modische Affektiertheiten meidet, gleichwohl das Geschmackserlebnis von Gang zu Gang steigert und dabei in seinen Tellerarrangements mit neuen Akzenten erfreut“.

16 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, erkochten sich heuer erstmals Mathias Apelt vom „Mittermeier“ in **Rothenburg/Tauber**, der „einen Küchenbogen von fränkisch-rustikal über mediterran und fernköstlich bis zu molekular spannt“; Tobias Eisele vom „Maximilians“ in **Oberstdorf**, „wo Moderne und Tradition eine stilvolle Allianz eingehen“; Hao Jin vom „Jin“ in **München**, „der das Knowhow der Japaner im Umgang mit rohem Fisch und die uralte Tradition der chinesischen Küche in kreativer Neugier vereint“; Guido Ritzinger und Sascha Kemmerer vom „Kulinarischen Kitzebichl“ in **Fischen** für ihr „stimmiges Potpourri klassischer und moderner Gerichte mit sehr effektvollen Ouvertüren“; Christian Wonka und Kemal Besireric vom **Wonka** in **Nürnberg**, „bei denen Graubrasse mit jungen Borretschblättern, frischem, grünem Apfelpüree und feinen Radieschen eine harmonische Liaison eingeht“.

Unter den neueröffneten Restaurants schaffen in **München** das „Atelier“ im Hotel „Bayerischer Hof“ und das „181 first“ im Olympiaturm gleich 17 Punkte. Im „Atelier“, mit „dem München erstmals ein Restaurant von zeitgemäßem Weltstadtniveau hat, scheint Steffen Mezger, der sich während des Umbaus in Küchen großer Kollegen umtat, von neuer Kreativität beflügelt. Er gestaltet seine Kompositionen aromenreicher, richtet phantasievoller an und macht auch sonst Anstalten, sich vom gravitätischen Stil seines Lehrmeisters freizuschwimmen“. Im 181 Meter hohen Aussichtsrestaurant bietet Otto Koch, der in seinem Münchner „Le Gourmet“ einst Mitauslöser des deutschen Küchenwunders war und dann den Robinson-Club kulinarisch beriet, „die modernen Aromen unserer Zeit und die traditionelle Küche auf der Höhe unserer Zeit“. Mezger punktet durch „ganz knapp glasig gegarten Carabinero mit lauwarmem Salat von grünen Sau- und gelben Wachsbohnen“, Koch mit seiner „Perle aus dem Kaspischen Meer“: Die untere Hälfte einer aufgeklappten Jacobsmuschel ist mit Eiswürfeln gefüllt, auf denen eine Kugel Kaviar in Kaviargelee thront – von unten illuminiert.

Damit stehen von den 110 besten deutschen Köchen (17 bis 19,5 Punkte) 17 in Bayern am Herd – das bedeutet Platz 3 in der kulinarischen Bundesliga hinter Baden-Württemberg mit 20 und NRW mit 18 Köchen.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 147 Restaurants in Bayern. 124 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 den erwähnten prominenten Neueröffnungen auch die erstmals bewerteten Restaurants „Aumers la vie“ in **Nürnberg** und „Thun“ in **Weiden** (15 Punkte), „Lamm“ in **Maselheim**, „181 business“ in **München**, „Landhaus Weller“ in **Probstried** und „Landhaus am Scharam“ in **Siegsdorf** (14 Punkte) sowie „Alpenraum“ in **München**, „Gasthof Widmann“ in **Überacker** und „Alte Villa“ in **Utting** (13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahrsausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete *Gault Millau* in Bayern 18 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 14 inspirierte Küchen neu auf; je 17 werden höher oder niedriger eingestuft.

Als zusätzliche Schmankerl bewertet der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (822 Seiten, 29,95 €) die Restaurants des TUI-Kreuzfahrers „Mein Schiff“ und zählt auf, was deutsche Köche derzeit in ihrem modischen Wahn vom Apfelpüree über Krautsalat bis zu Walnüssen alles räuchern. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 365 Hotels.

Die besten Restaurants des *Gault Millau* 2010 in Bayern:

19 Punkte:

1. Residenz Heinz Winkler in Aschau/Chiemgau,
Gourmetrestaurant Überfahrt-Christian Jürgens* in Rottach-Egern,

18 Punkte:

3. Königshof und Tantris in München,
Essigbrätlein in Nürnberg,

17 Punkte:

6. Il Giardino in Bad Griesbach,
Gastronomique in Heroldsberg bei Nürnberg,
Laudensacks Parkhotel in Bad Kissingen,
Villino in Lindau,
Acquarello, Atelier**, Hippocampus, 181 first**, Schuhbeck und Terrine* in München,
St. Benoît* in Oberammergau,
Kastell in Wernberg-Köblitz,
Herrmann's Restaurant in Wirsberg,

16 Punkte:

19. Le Ciel in Berchtesgaden,
Schwingshackls Ess-Kunst in Bernried bei Deggendorf,
Kulinarischer Kitzebichl* in Fischen
Herrmannsdorfer Schweinsbräu in Glonn bei München,
Christians Restaurant in Kirchdorf bei Wasserburg,
Schachener Hof in Lindau,
Acetaia und Jin* in München,
Wonka* in Nürnberg
Maximilians* in Oberstdorf,
Mittermeier* in Rothenburg/Tauber,
Philipp in Sommerhausen bei Würzburg.

*Aufsteiger **Neueröffnung

Sperrfrist: 16. November 2009, 19 Uhr!
Text und Cover können heruntergeladen werden unter
www.gaultmillau.de oder www.christian-verlag.de

Kontakt und weitere Informationen:

Kerstin März
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49 (0) 89.13 06 99-542
kerstin.maerz@verlagshaus.de