

GAULTMILLAU

Blutwurst-Praline auf Früchtebrot

Bremer Aufsteiger im neuen *Gault Millau* 2010: Heiko Schulz im „Parkhotel“ / Kochmütze für Stephan Behns in der „Meierei Bürgerpark“, Daniel Otto im „Freudenhaus“ und Karl Sven Niederbremer im „Outer Roads“

München, 16. 11. 2009: Auf 16 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, verbessert sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 der französischen Gourmet-Bibel Gault Millau „der hoch hinaus wollende“ Heiko Schulz vom „La Terrasse“ im „Parkhotel“. Die Tester loben: „Bremen hat wieder eine erste Restaurantadresse! Nach dem schmähligen Verblühen der Orchidée nahm Schulz mit seinem Team jenen Platz ein, den Arnd Feye und sein Nachfolger Marc Rennhack 2008 im Ratskeller geräumt hatten. Beeindruckend wie der Blick durch große Fenster in den gepflegten Park und auf die Idylle des kleinen künstlichen Hollerseees mit seinem Springbrunnen ist der Küchengruß aus Pralinen von gebratener Blutwurst auf gewürztem Früchtebrot sowie Rindertatar, das mit einem Gelee von Ochsenchwanzsuppe und Espresso gekrönt wird.“

Auf 13 Punkte steigern sich Stephan Behns von der „Meierei Bürgerpark“ („köstliche Cannelloni mit Mascarponecrèmefüllung und Himbeersorbet“) und Daniel Otto vom „Freudenhaus“ („überraschend gute Leberwurstsuppe“). Die gleiche Note erreicht auf Anhieb auch Karl Sven Niederbremer im neueröffneten „Outer Roads“ dank „gut gebratener Ente mit Sanddornjus und cremigem Rote Bete-Risotto.“

Seine Vorjahrsnote von 16 Punkten verteidigt Christian Wichtrup in „Grashoff's Bistro“, von dem die Kritiker schwärmen: „Hörte man nicht eindeutig bremsisch gefärbte Gesprächsfetzen, könnte man sich in Frankreich wähen, im Bistro-Charme wie in Paris. Die ständig besetzten Tische beweisen die Liebe der Bremer Gourmets zu ‚ihrem‘ Grashoff – sie ist seit Jahrzehnten ungebrochen. Der Erfolg ist schnell erklärt: beste Produkte, makellose Frische, perfekte Zubereitung von bekannten Klassikern, bodenständigen Sattmachern und modisch Mediterranem.“

Im Vergleich zur Vorjahrsausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Feinschmeckern mit Spannung erwartete *Gault Millau* in der Hansestadt 5 langweilig gewordene Restaurants ab und beschreibt und bewertet nur noch 8 Lokale.

Als zusätzliche Schankerl beurteilt 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 Kartoffelsalat bis zu Walnüssen alles räuchern. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 365 Hotels.

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

Die besten Restaurants des *Gault Millau* in Bremen

1. Grashoff's Bistro,
La Terrasse* im Parkhotel (16 Punkte),
3. Freudenhaus*,
Hillmann's imSwissôtel,
Meierei Bürgerpark*,
Outer Roads**,
Topaz (jeweils 13 Punkte),
8. Madame Ho (12 Punkte)

*Aufsteiger **Newcomer

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