

# GAULTMILLAU

## Makrele mit Saft von weißer Schokolade

**Dirk Schröder aus Dresden kocht sich im neuen *Gault Millau* 2010 unter die Top 40 der deutschen Köche / Weitere Aufsteiger in Sachsen: Stefan Hermann in Dresden und André Tienelt in Bad Schandau**

München, 16. November 2009: Dirk Schröder beeindruckt „durch besonderen Aromenreichtum aufgrund seiner neu entdeckten Leidenschaft für exotische Früchte und Gewürze“, lobt die französische Gourmetbibel *Gault Millau* in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010. Er bereitet im Restaurant „Carroussel“ in **Dresden** kompliziert klingende Gerichte wie „zart gebratene Riesengarnele in asiatisch-indischem Gewürzpotpourri auf einem Ratatouille von exotischen Früchten mit milder Schärfe und leichtem Raucharoma durch Tamarinde und Sesam in einer Emulsion von Karotte und Mango oder Sauerbraten vom Rinderfilet mit Sauce aus Rübenkraut, Rosinenlebkuchen und feinem Obstessig sowie einer tollkühnen Beilage aus Käsebeignets mit bärlaucharomatisierter Frischkäsefüllung und Risotto von Rollgerste“. Dafür erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 11 Köche.

Auf 17 Punkte steigert sich Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in **Dresden** durch „den fast rohen, zarten Saibling mit dezenter Rauchnote auf geschmorten Salatblättern in einer mit Meerrettich abgeschmeckten Vinaigrette, der kleingeschnittene Austern und Kaviar eine meeresfrische Note gaben, oder die mit Curry eingeriebene Taubenbrust auf Zucchini-, Kohlrabi- und Möhrenwürfeln mit perfekt gebratener Gänseleber auf gerösteten Blumenkohlscheiben“. Die gleiche Bewertung bekommt auch wie schon im Vorjahr Detlef Schlegel vom „Stadtpfeifer“ in **Leipzig**, bei dem man „immer andächtiger bestaunen kann, wie sehr er die hohe Kunst beherrscht, so behutsam zu salzen, dass keine seiner edlen Viktualien um eine Nuance ihres Wohlgeschmacks gebracht wird. Kontraste sind ihm fremd, Harmonien umso wichtiger. Er alliiert nur, was wohlüberlegt zusammengehört, etwa hauchdünn aufgeschnittenen Thunfisch mit Avocadotörtchen und Salzzitrone“.

15 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, erkochen sich André Oelsner vom „Heine“ in **Leipzig** und André Tienelt vom „Sendig“ in **Bad Schandau**. Oelsner überzeugt mit „einem wohlklingenden Duett von Lachs und Steinbeißer auf Champagner/Austern-Sauce mit erfrischendem Stangensellerie und Zitronenkrapfen sowie geschmortem Bäckchen und rosa gebratenem Filet vom Iberico-Schwein mit saugut passendem Blattspinat, der mit Thymian parfümiert war, knackigen Saubohnen, Maronenkroketten und exzellentem Lardoschaum“, Tienelt mit „dem im knusprigen Strudelteig kunstvoll arrangierten Miteinander von Stubenküken und Wachtel oder seinem ‚Senfei mal anders‘, das wachweich und kräuterummantelt in einem Whiskyglas serviert wird und in einem luftigen Senf-Kartoffelpüree auf Rote Bete-Würfelchen versteckt ist“.

**Eins auf die Kochmütze bekommt** Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig**. Spöttelnd fragen die Kritiker „Wo gibt’s schon Saft von weißer Schokolade und Seegrass zur Makrele oder gekühlte Pistazienmilch und Kirschen zum Oktopus

### 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

und wo heißt Zuchtkaviar so wohltönend: Caviar Prunier Héritage?“ Und weil ihnen auch ein Räucherfond nicht gefiel, „der so schmeckt, als wäre Wasser mit Speck abgekocht worden, und der mittels der Chemikalie Alginat zu einer langen, glasklaren Nudel geformt und als Spirale auf einer Petrischale drapiert war“, sank seine Note von 17 auf 16 Punkte.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 42 Restaurants in Sachsen. 30 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.

**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 Sachsen 6 langweilig gewordene Restaurants ab. 8 werden höher, 10 niedriger bewertet. 6 Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

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 Kartoffelsalat bis zu Walnüssen alles räuchern. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 365 Hotels.

Die besten Restaurants des *Gault Millau* in Sachsen

**18 Punkte:**

1. Carroussel in Dresden\*,

**17 Punkte:**

2. Bean & Beluga\* in Dresden und Stadtpfeiffer in Leipzig,

**16 Punkte**

4. Falco in Leipzig,

**15 Punkte**

6. St. Andreas in Aue,  
Schlemmerzimmer in Kirschau,  
Heine\* und La Cachette in Leipzig,  
Sendig\* in Bad Schandau,

**14 Punkte**

11. L'ambiente\* in Bautzen,  
Heck-Art\* in Chemnitz,  
Callas in Bad Elster,  
Pavillon in Hartenstein,  
Kaiser Maximilian\* und Passion\* in Leipzig,  
Zensur in Meißen,  
Schillerstuben in Schkeuditz,  
Drei Schwäne in Zwickau

\* Aufsteiger

**Sperrfrist: 16. November 2009, 19 Uhr!**  
**Text und Cover können heruntergeladen werden unter**  
**[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de) oder [www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)**

**Kontakt und weitere Informationen:**

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