

# GAULTMILLAU

## Langostino mit geräucherten Tomaten und Mandel-Vinaigrette

**Holger Bodendorf auf Sylt kocht sich im neuen *Gault Millau* 2010 unter die Top 40 der deutschen Köche / Weitere Aufsteiger: Christian Scharrer in Lübeck sowie Matthias Diether in Alt-Duvenstedt und Ulrich Person auf Sylt**

München, 16. November 2009: Holger Bodendorfs Küche „bietet großes Gaumenkino“, lobt die französische Gourmetbibel *Gault Millau* in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010. Er serviert in seinem nach ihm benannten Restaurant in **Tinum/Sylt** „aufwendig komponierte Gerichte, die gleichermaßen Augen- wie Gaumenfreude sind, ob Arrangement von Langostino und Avocado mit geräucherten Tomaten und süßlich-bitterer Mandel-Vinaigrette oder im Gewürzbisquit eingebettete Taubenbrust mit schmelziger Gänsestopfleber, glacierten Kirschen und dezent abgestimmter Curry-Jus“.

Dafür erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 Punkte. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Diese Bewertung bekommt auch wieder Jörg Müller, der in **Westerland/Sylt** „als Grandseigneur deutscher Kochkunst keine kreativen Drahtseilakte vorführt, für deren geschmackliches Verständnis eine Regieanweisung vonnöten ist, sondern die Freude verlässlicher großer Küche macht“ und „in seinen Gerichten so sehr auf puren Geschmack setzt, dass er auf jegliches optisches Ablenkungsmanöver verzichten kann“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 11 Köche.

Auf 17 Punkte steigert sich Christian Scharrer vom „Buddenbrooks“ in **Lübeck**. Ihn loben die Tester für „geschmackliche Harmonie der besten Produkte in ausgefeilter Zubereitung und Präsentation Dem großen Namen des Restaurants wird Scharrer mit einem mannhaften Hauptgang in schönstem hanseatischen Understatement gerecht: Roastbeef kommt als rechteckig geschnittenes Masterpiece in knackig-zarter Konsistenz und lang anhaltendem Geschmack mit pikanten Zwiebelvarianten und intensiver Rotweinjus.“

Ihre 17 Punkten des Vorjahrs verteidigen mit inspirierten Gerichten die Sylter Johannes King vom „Söl'ring Hof“ in **Rantum/Sylt** („rosa gegarter Rehrücken kommt als Schlemmerschnitte mit Röstbrot und Trüffeln sowie à la Rossini mit gebratener Gänsestopfleber und Pfefferkirschen.“) und Alessandro Pape vom „Fährhaus“ in **Munkmarsch/Sylt** („kurz angebratener Big-Eye-Thunfisch im Gewürzmantel auf gedünstetem Gemüse und Mango mit erfrischender Koriander-Mayonnaise und schärfendem Curry-Limettenschaum“) sowie Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in **Timmendorfer Strand** („abwechselnd geschichtete Schokolade und Gänseleber mit hauchdünner Paste aus grünem Pfeffer und erfrischendem Ananas-Chutney“) und Roy Petermann vom „Wullenwever“ in **Lübeck** („filigran das Kunstwerk aus schmelziger Gänseleber, hauchdünnem Haselnussbrot und karamellisierten Kirschen“).

Auf 16 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, verbessern sich Matthias Diether vom „Töpferhaus“ in **Alt-Duvenstedt** „durch Jacobsmuschel als Carpaccio mit Trüffeln und gebraten auf

### 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

Couscous mit erfrischender Orangen/Limonengras-Sauce“ und Ulrich Person vom „Stadt Hamburg“ in **Westerland/Sylt**, dessen Küche „Tradition und Zeitgeist, unvollendete Moderne der Tandoori-Scampi und vollendete Klassik des Steinbutts in Champagnersensfsauce vereint“.

Unter den neu eröffneten Restaurants im Lande erreichen das „Kai 3“ im ebenfalls neuen Hotel „Budersand“ in **Hörnum/Sylt** und das „Diva“ im gleichfalls neuen Hotel „Gran BelVeder“ in **Scharbeutz** auf Anhieb 15 Punkte. Auf Sylt beeindruckt Küchenchef Burkhard Lindlar mit „Sinn für durchdachte geschmackliche Abstimmung, beispielsweise bei bestens gegarten Scheiben vom Gallowayrind mit Pfifferlingen, Minikürbis, Gratinkartoffeln und geschmackstiefer Jus von altem Sherry-Essig“, an der Ostsee erfreut Gunter Ehinger durch „französische Klassik mit mediterranen und regionalen Aspekten als Augen- und Gaumenschmaus“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 47 Restaurants in Schleswig-Holstein. 40 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 Feinschmeckern mit Spannung erwartete *Gault Millau* zwischen Nord- und Ostsee 6 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 5 inspirierte Küchen neu auf, 6 werden höher, 5 niedriger bewertet.

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 15 besten Restaurants des *Gault Millau* in Schleswig-Holstein

**18 Punkte**

1. Jörg Müller in Westerland/Sylt,  
Bodendorf's\* in Tinum/Sylt,

**17 Punkte**

3. Meierei in Glücksburg,  
Buddenbrooks\* und Wullenwever in Lübeck,  
Fährhaus in Munkmarsch/Sylt,  
Dorint Söl'ring Hof in Rantum/Sylt,  
Orangerie in Timmendorfer Strand,

**16 Punkte**

9. Seehotel Töpferhaus\* in Alt-Duvenstedt,  
La belle Epoque in Lübeck,  
Privileg im Historischen Krug in Oeversee,  
Stolz in Plön,  
Stadt Hamburg\* in Westerland/Sylt,

**15 Punkte**

14. Kai 3\*\* in Hörnum/Sylt,  
Diva\*\*in Scharbeutz

\*Aufsteiger \*\*Newcomer

**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)